Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское пшеничное пиво

Содержание алкоголя 5.5%	Цвет 8 EBC	Горечь 28 IBU

Описание
Бельгийское пшеничное пиво традиционно считается летним напитком. Его обычно употребляют в качестве аперитива с долькой апельсина или лимона.

Подача
Бокал: пинтовый потир \ Pint Beer Chalice
Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Для лучшей фильтрации добавить 1-2% рисовой шелухи.
Для достижения насыщенного аромата банана, использовать небольшую (0,5 г/л) норму внесения дрожжей и низкую или нулевую аэрацию, без напора и брожение при высоких температурах (22-26 °C).
Для усиления аромата гвоздики, поскольку WB-06 является штаммом дрожжей POF+, сделать все наоборот. А чтобы усилить аромат, внести в затор остаток феруловой кислоты.

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. В процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные техническими условиями пивоварни, качеством воды и др.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: info@castlemalting.com

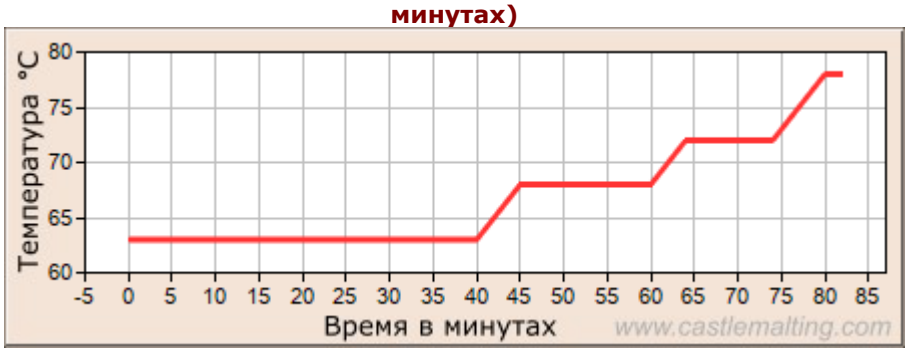
Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

Рецепт пива

Рецепт на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	75% / 14.1 кг
Château Wheat Blanc	25% / 4.7 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	21.8 IBU / 70 г
Styrian Golding (4.0% aa)	1.4 IBU / 70 г
Citra (12.0% aa)	4.8 IBU / 70 г
ДРОЖЖИ	
SafAle WB-06	70 г
СПЕЦИИ	
Цедра горького апельсина	100 г
Тмин	40 г
Кориандр	30 г

График - температура затирания (температура °C , время в минутах)



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг

Затирание при температуре 63°C.
Пауза 40 мин при температуре 63°C.
Нагрев до 68°C со скоростью 1 °C/мин.
Пауза еще 15 минут при температуре 68°C
Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.
Пауза еще 10 минут при температуре 72°C, йодная проба.
Нагрев до 78°C со скоростью 1°C/мин.
Пауза 2 минуты при температуре 78°C перед фильтрованием.
Далее отфильтровать сусло от дробины.
Промывную воду подавать с температурой 78°C.

ЭТАП 2: Кипячение сусла
Время: 90 минут.
Через 30 мин добавить хмель Magnum.
Через 80 мин добавить хмель Citra.
Через 85 мин добавить хмель Styrian Goldings.
Через 85 мин добавить все специи.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объём	100л	НП	12.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 20°C и внести дрожжи.
Сбраживать при температуре 20°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 24°C.
После завершения брожения (по достижение КП и устранению посторонних запахов – около 7 дней), снизить температуру до 8°C и оставить на 1 день, а затем собрать дрожжи.

Далее снизить температуру до 2°C и настаивать 7 дней.

Степень сбраживания	82%	КП	2.30°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре 0°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 3.0 об. CO2.
Пиво готово к розливу и употреблению. Наслаждайтесь!

*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Завод: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия
Центр отгрузки заказов: ул. де л'Орбетт, 1, 7011, Глэн (Монс), Бельгия; Главный офис: Рю де Монс, 94, 7970 Белёй, Бельгия
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Зарегистрирвано в городе Турне 79754; VAT: BE0455013439
Банк: CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB