Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийский пшеничный стаут

Содержание алкоголя 6.5%	Цвет 100 EBC	Горечь 30 IBU

Описание
Этот бельгийский пшеничный стаут отличается уникальным жареным вкусом напоминающий кофе со слегка терпким послевкусием темных фруктов. Это сбалансированное приятное пиво с бархатистым послевкусием.

Подача
Бокал: английский пинтовый бокал
Температура: 4 - 8°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Поддерживать средний или низкий уровень карбонизации, чтобы ярче проявились шоколадные и жареные нотки.

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	69% / 15.5 кг
Château Wheat Blanc	10% / 2.3 кг
Château Chocolat	10% / 2.3 кг
Château Wheat Black	5% / 1 кг
Château Cara Gold®	5% / 1 кг
Château Black	3% / 0.6 кг
HOPS	
Saaz (3.5% aa)	2.0 IBU / 100 г
Tettnang (5.0% aa)	28.0 IBU / 200 г
YEAST	
SafAle S-33	80 г

График - температура затирания

ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг

Затирание при температуре 64°C.
Пауза 50 мин при температуре 64°C.
Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.
Пауза еще 15 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: 75 минут.
Через 15 мин добавить хмель Tettnang.
Через 65 мин добавить хмель Saaz.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100л	НП	14.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Сбраживание и созревание
Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.
Сбраживать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°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	80%	КП	2.85°P

Этап 4: Холодное созревание и розлив
Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.

Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. CO_2.
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