Belgian Malts that Make Your Beer So Special

# Традиционное пшеничное пиво

| Содержание алкоголя 5.5% | Цвет 8 EBC | Горечь 28 IBU |
|---|---|---|

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

**Подача**
Бокал: Кубок / Потир
Температура: 4 - 6°C

**СОВЕТ ПИВОВАРУ**
Добавить в этот рецепт 5% хлопьев несоложеной пшеницы, чтобы придать дополнительную сложность пиву.

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 | 65% / 12.2 кг |
| Château Wheat Blanc | 35% / 6.6 кг |
| **ХМЕЛЬ** | |
| Magnum (12.0% aa) | 26.5 IBU / 80 г |
| Styrian Golding (4.0% aa) | 1.5 IBU / 80 г |
| **ДРОЖЖИ** | |
| SafAle WB-06 | 80 g |
| **СПЕЦИИ** | |
| Цедра горького апельсина (померанцевая корка) | 10 г |
| Кумин | 2 г |
| Кориандр | 1 г |

**График - температура затирания**

**ЭТАП 1: Затирание солода**

| pH | 5.3 | Пропорции смешивания | 3.0 л/кг |
|---|---|---|---|

Затирание при температуре 63°C.
Пауза 50 мин при температуре 63°C.
Нагрев до 72°C со скоростью 1 °C/мин.
Настаивать 20 минут при температуре 72°C, йодная проба.
Нагреть до 78°C по 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 85 мин добавить хмель Styrian Golding.
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 10 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. $CO_2$.
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