Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пшеничное пиво (в стиле Хугарден)

Содержание алкоголя 4.9%	цвет 8 EBC	горечь 12 IBU

Описание
Wit Beer созданное на основе культового бельгийского Hoegaarden. Белое, характерно мутноватое пиво, традиционно считающееся летним напитком. Слегка горьковатое, со спелым вкусом, оставляет игриво кисленькое и продолжительное послевкусие. Подается в прохладном бокале, зачастую его употребляют в качестве аперитива с долькой апельсина.

Употребление
Температура употребления: 2 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ
Для лучшей фильтрации сусла добавить в затор 2-4% рисовой шелухи.

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

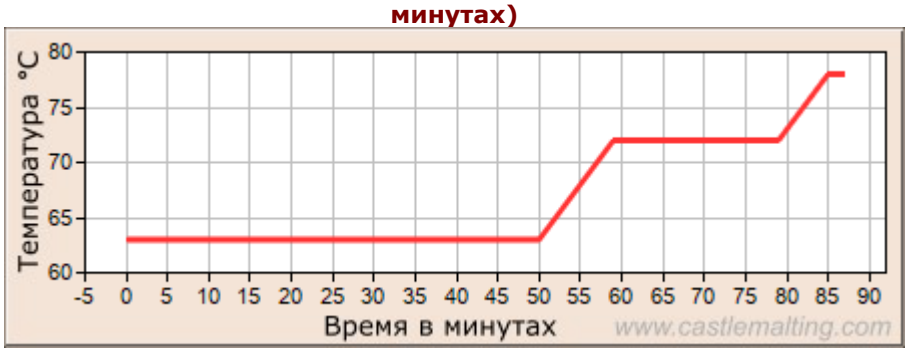
Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	70% / 12 кг
Château Wheat Blanc	30% / 5.1 кг
ХМЕЛЬ	
Magnum (12.0% aa)	9.7 IBU / 30 г
Hallertauer Mittelfruh (4.5% aa)	0.8 IBU / 30 г
Amarillo (9.5% aa)	1.4 IBU / 30 г
ДРОЖЖИ	
SafAle WB-06	60 г
СПЕЦИИ	
Цедра горького апельсина	100 г
кумин	10 г
Кориандр	10 г

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



ЭТАП 1: Затирание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	3.0 л/кг

Затереть солод при температуре 63°C.
Настаивать 50 мин при температуре 63°C.
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.
Настаивать 20 минут при температуре 72°C и провести йодную пробу.
Нагреть до 78°C по 1°C/мин.
Настаивать 2 минуты при температуре 78°C и сделать финальную стадию затирания солода (мэш-аут)
После того, как затор будет готов, отделить сусло от пивной дробины и промыть водой для пивоварения при 78°C

ЭТАП 2: Кипячение сусла
Кипятить 90 минут.
Через 30 мин добавить хмель Magnum
Через 80 мин добавить хмель H Mittelfruh.
Через 80 мин добавить хмель Amarillo.
Через 85 мин добавить все специи.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объём	100л	НП	11.5°P	Выход	85%

ЭТАП 3: Ферментация и созревание Охладить сусло до 20°C и внести дрожжи. Ферментировать 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.

Аттенюация	80%	КП	2.25°P

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование

Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней.
Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 3.0 об. CO2.
Пиво готово к разливу 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: Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Бельгия;
Счёт : 370-0905456-48; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB