Castle Malting®

Belgian Malts that Make Your Beer So Special

ПШЕНИЧНЕ ПИВО (У СТИЛІ ХУГАРДЕН)

Вміст алкоголю 4.9%	Колір 8 ЕВС	Гіркота 12 IBU

Опис:
WitBeer, створений на основі культового бельгійського Hoegaarden. Це біле, характерно каламутне пиво, зазвичай вважається літнім напоєм. Злегка гіркувате, зі стиглим смаком, залишає грайливо кисленький і тривалий післясмак. Це пиво, подається у холодному келиху, зазвичай як аперитив і з долькою апельсина.

Споживання:
Температура споживання: 2-6°C

ПОРАДА ПИВОВАРУ
Для кращої фільтрації сусла додати в затор 2-4% лушпиння рису.

Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.
За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою:info@castlemalting.com

Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом!
Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

Рецепт пива

Рецепт пива інгредієнти на 1 гл

Солод	
Château Pilsen 2RS	70% / 12 кг
Château Wheat Blanc	30% / 5.1 кг
Хміль	
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
Дріжджі	
SafAle WB-06	60 г
Спеції	
Цедра гіркого апельсина	100 г
Кумин	10 г
Коріандр	10 г

Графік - температура затирання (температура °C , час в хвилинах)

ЕТАП 1: Затирання сусла:
Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

pH	5.3	Пропорції змішування	3.0 л/кг

Затерти солод при температурі 63°C.
Витримати 50 хвилин при температурі 63°C.
Підігріти до 72°C по 1°C/хв. Витримати 20 хвилин при температурі 72°C і провести **йодну пробу**.
Підігріти до 78°C по 1°C/хв.
Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (**меш-аут**)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C

ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:
Кип'ятити 90 хв.
Через 30 хв додати хміль Magnum.
Через 80 хв додати хміль H Mittelfruh.
Через 85 хв додати Amarillo.
Через 85 хв додати всі спеції.
Використати вірпул щоб видалити осад

Випаровування	9.0%	Об'єм	100L	НП	11.5° P	Вихід	85%

ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання: Охолодити сусло до 20°C і внести дріжджі. Ферментація при температурі 20°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 24°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів – біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 7 днів.

Затухання	80%	КП	2.25°P

Етап 4: Холодне дозрівання та бутилювання (розлив): Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **3.0 об. CO2**. Пиво готове до розливу і споживання. Насолоджуйтеся!

*Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB