



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгійський Вітбір



**Щільність:** 11 - 12 ° PL

**Вміст алкоголю:** 5 - 5.5 %

**Колір:** 10 - 12 EBC

**Гіркота:** 25 - 30 IBU

### Характеристика

Прозоре, свіже та сухе пиво із невеликою або середньою гіркотою та солодким солодовим присмаком. Відчуваються легкі фруктові ноти від ефірних олій хмелю.

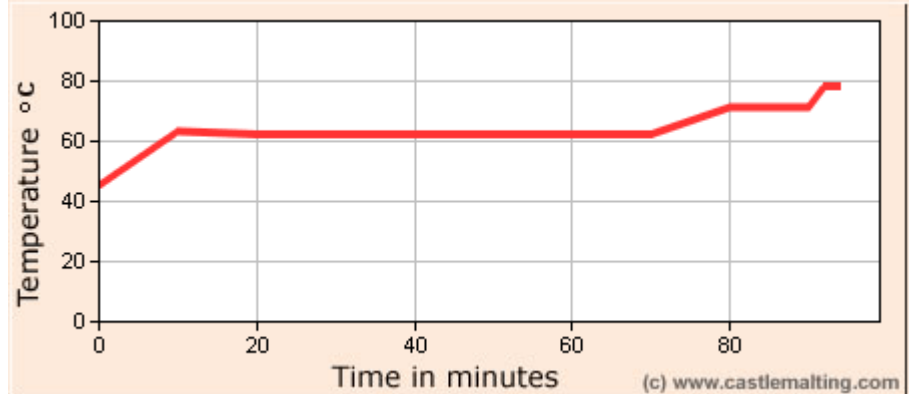


## Beer recipe

### ІНГРЕДІЄНТИ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	18-20 кг/гл
Château Wheat Blanc	5 кг/гл
ХМІЛЬ	
Magnum	80 г/гл
Styrian Golding	80 г/гл
ДРІЖДЖІ	
Safbrew WB-06	50-80 г/гл

### Температура затирання



### Етап 1: Затирання

- Затерти солод при 63°C, настоювати 60 хвилин
- Нагріти затор до температури 71°C, настоювати 10 хвилин
- Нагріти затор до температури 78°C, настоювати 2 хвилини

### Етап 2: Кип`ятіння

- Тривалість: 1 година 30 хвилин
- Обсяг суслу зменшується на 6 - 10%
- Через 15 хвилин додати частину хмелю, через 80 хвилин – частину, що залишилася
- \*Варіант із спеціями: Кірка гіркою апельсина (5 г/гл) та коріандр (0,5 г/гл)

### Етап 3: Ферментація

Починати при 20°C, підвищити температуру до 22°C, поступово знизити вміст діацетила протягом 24 годин до видалення залишків дріжджів.

This recipe is provided by Castle Malting®. A successful result cannot be guaranteed. Some modifications may be required to meet the specific characteristics of ingredients and the specific technological conditions of brewery.

For further information and service please contact: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)