



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгійське пшеничне пиво



Щільність: 11 - 12 ° PL

Вміст алкоголю: 5 - 5.5 %

Колір: 10 - 12 EBC

Гіркота: 25 - 30 IBU

Характеристика

Пшеничне або біле бельгійське пиво традиційно вважається літнім напоєм. Вживається в якості аперитиву із долькою апельсина або лимона.

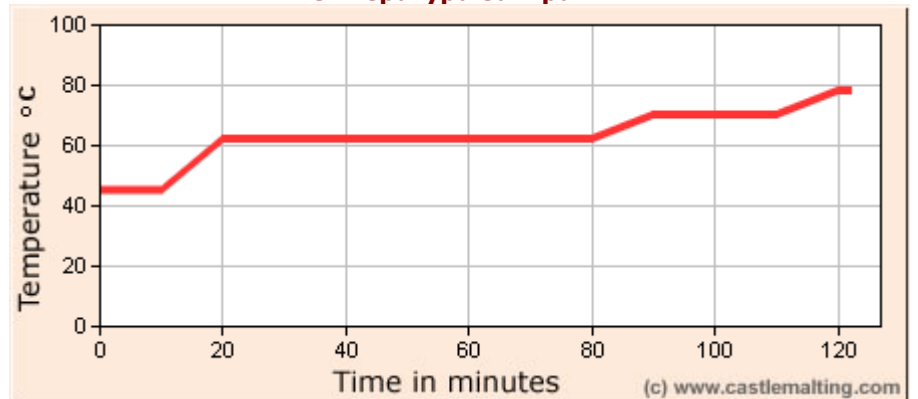


Beer recipe

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
СПЕЦІЇ	
Померанцева кірка	10 г/гл
Насіння кмину	2 г/гл
Коріандр	1 г/гл

Температура затирання



Етап 1: Затирання

-Затерти солод в 80 літрах води (45°C)
Нагріти затор до температури 62°C, настоювати 60 хвилин
Нагріти затор до температури 70°C, настоювати 20 хвилин
Нагріти затор до температури 78°C, настоювати 2 хвилини

Етап 2: Кип`ятіння

-Тривалість: 1 година 30 хвилин
-Обсяг суслу зменшується на 8 - 10%
Через 15 хвилин додати хміль Magnum
Через 85 хвилин додати хміль Styrian Golding, спеції та цукор за необхідності

Етап 3: Ферментація

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

Етап 4: Лагеризація мінімум 2 тижні за температури 7°C

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