



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгийский пшеничный стаут



## Рецепт пива

### ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	69% / 15.5 кг
Château Wheat Blanc	10% / 2.3 кг
Château Chocolat	10% / 2.3 кг
Château Wheat Black	5% / 1 кг
Château Cara Gold®	5% / 1 кг
Château Black	3% / 0.6 кг
HOPS	
Saaz (3.5% aa)	2.0 IBU / 100 г
Tettnang (5.0% aa)	28.0 IBU / 200 г
YEAST	
SafAle S-33	80 г

Содержание алкоголя 6.5%	цвет 100 EBC	горечь 30 IBU
--------------------------	--------------	---------------

### Описание

Этот бельгийский пшеничный стаут отличается уникальным жареным вкусом напоминающий кофе со слегка терпким послевкусием темных фруктов. Это сбалансированное приятное пиво с бархатистым послевкусием.

### Употребление

Бокал: английский пинтовый бокал  
Температура употребления: 4 - 8°C

### СОВЕТ ПИВОВАРУ

Поддерживать средний или низкий уровень карбонизации, чтобы ярче проявились шоколадные и жареные нотки.

**Castle Malting S.A.,**  
94 rue de Mons,  
7970 Beloeil, Belgium  
T: +32 (0) 87 66 20 95  
info@castlemalting.com  
www.castlemalting.com

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.

### График - температура затириания (температура °C, время в минутах)



### ЭТАП 1: Затириание солода

pH	5.3	Пропорции смешивания	2.7 л/кг
----	-----	----------------------	----------

Затереть солод при температуре 64°C.  
Настаивать 50 мин при температуре 64°C.  
Нагреть до 72°C по 1 °C/мин.  
Настаивать 15 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 затириания 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

Время: 75 минут.  
Через 15 мин добавить хмель Tettnang.  
Через 65 мин добавить хмель Saaz.  
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	7.5%	Объём	100л	НП	14.5°P	Выход	85%
-----------	------	-------	------	----	--------	-------	-----

### ЭТАП 3: Ферментация и созревание

Охладить сусло до 16°C и внести дрожжи.  
Ферментировать при температуре 16°C в течение 2 дней, затем повысить температуру до 20°C.  
После завершения брожения (по достижению 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	2.85°P
------------	-----	----	--------

**Этап 4: Холодное созревание и бутилирование** Выдержать пиво при температуре -1°C 5 дней. Удалить остаточные дрожжи и карбонизировать до 2.6 об. CO<sub>2</sub>. Пиво готово к разливу и употреблению. Наслаждайтесь! \*Для дображивания в бутылке, добавить в пиво пивоваренный сахар и дрожжи SafAle F-2

---

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Verviers, Belgium

Адрес завода: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Тел.: + 32 (0) 87 662095; Факс: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Регистрация: Tournai 79754; Код НДС: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB