



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Традиционное пшеничное ПИВО



Содержание
алкоголя
5.5%

цвет 8 EBC

горечь 28
IBU

Описание

Бельгийское пшеничное или белое пиво традиционно считается летним напитком. Его обычно употребляют в качестве аперитива с долькой апельсина или лимона.

Употребление

Бокал: Кубок / Потир

Температура употребления: 4 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Добавить в этот рецепт 5% хлопьев несоложенной пшеницы, чтобы придать дополнительную сложность пиву.

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.

Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

| СОЛОД | |
|---|-----------------|
| Château Pilsen 2RS | 65% / 12.2 кг |
| Château Wheat Blanc | 35% / 6.6 кг |
| ХМЕЛЬ | |
| Magnum (12.0% aa) | 26.5 IBU / 80 г |
| Styrian Golding (4.0% aa) | 1.5 IBU / 80 г |
| ДРОЖЖИ | |
| SafAle WB-06 | 80 г |
| СПЕЦИИ | |
| Цедра горького апельсина (померанцевая корка) | 10 г |
| Кумин | 2 г |
| Кориандр | 1 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

Время: 90 минут.
Через 30 мин добавить хмель Magnum
Через 85 мин добавить хмель Styrian Golding.
Через 85 мин добавить все специи.
Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

| | | | | | | | |
|-----------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|
| Испарение | 9.0% | Объем | 100л | НП | 12.5°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 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 10 дней.

Этап 4: Холодное созревание и бутелирование

Выдержать пиво при температуре 0°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

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; www.castlemalting.com

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