



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Пшеничное пиво (в стиле Хугарден)



Рецепт пива

ингредиенты на 100 л (1 гл)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	70% / 12 кг
Château Wheat Blanc	30% / 5.1 кг
ХМЕЛЬ	
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
ДРОЖЖИ	
SafAle WB-06	60 г
СПЕЦИИ	
Цедра горького апельсина	100 г
кумин	10 г
Кориандр	10 г

Содержание алкоголя 4.9%	цвет 8 EBC	горечь 12 IBU
--------------------------	------------	---------------

Описание

Wit Beer созданное на основе культового бельгийского Hoegaarden. Белое, характерно мутноватое пиво, традиционно считающееся летним напитком. Слегка горьковатое, со спелым вкусом, оставляет игриво кисленькое и продолжительное послевкусие. Подается в прохладном бокале, зачастую его употребляют в качестве аперитива с долькой апельсина.

Употребление

Температура употребления: 2 - 6°C

СОВЕТ ПИВОВАРУ

Для лучшей фильтрации суслу добавить в затор 2-4% рисовой шелухи.

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

рН	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 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 суслу

Кипятить 90 минут.
 Через 30 мин добавить хмель Magnum
 Через 80 мин добавить хмель H Mittelfruh.
 Через 80 мин добавить хмель Amarillo.
 Через 85 мин добавить все специи.
 Использовать вирпул, чтобы удалить осадок.

Испарение	9.0%	Объём	100л	НП	11.5°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 7 дней.

Аттенюация

80%

КП

2.25°P

Этап 4: Холодное созревание и бутилирование

Выдержать пиво при температуре -1°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 Couloiry 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