



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Специальное пшеничное пиво



Начальная плотность: 14°Plato

Содержание алкоголя: 6%

### Характеристика

Это светлое пшеничное пиво верхового брожения с пышной и стойкой пеной. Обладает мягким вкусом и тонким фруктовым запахом дрожжей.



## Рецепт пива

### ИНГРЕДИЕНТЫ / ГЛ (1 гектолитр = 100 литров)

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	11 кг
Château Melano	4,5 кг
Château Cara Gold®	0,9 кг
Château Wheat Munich	1,8 кг
Château Wheat Blanc	2 кг
ХМЕЛЬ	
Perle	100 г
Aramis	100 г
ДРОЖЖИ	
SafAle S-189	100-120 г

### Температура затирания



### Этап 1: Затирание

Выдержать при 62°C в течение 50 минут

Выдержать при 72°C в течение 20 минут

Выдержать при 78°C в течение 2 минут

### Этап 2: Фильтрация

Промыть затор водой, нагретой до 78°C

### Этап 3: Кипячение

Продолжительность: 70 минут; объем суслу уменьшается на 8 - 10%

Через 5 минут после начала кипячения добавить Perle, через 60 минут добавить Aramis

### Этап 4: Охлаждение

до 12°C

### Этап 5: Ферментация при 12-14°C в течение 7 дней

### Этап 6: Лагеризация

минимум 2 недели

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. Обратите внимание, что этот рецепт является ориентировочным для придания особого характера Вашему пиву. Мы не гарантируем успешный результат, так как в процессе варки могут потребоваться некоторые изменения, вызванные качеством ингредиентов и техническими условиями пивоварни.

За более подробной информацией просим обращаться по электронному адресу: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

Пивоварение - это эксперимент! Отправьте нам свой рецепт, и мы будем рады опубликовать его на нашем веб-сайте.

Главный офис: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, 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