



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Бельгійський Вітбір



**Щільність:** 11 - 12 ° PL

**Вміст алкоголю:** 5 - 5.5 %

**Колір:** 10 - 12 EBC

**Гіркота:** 25 - 30 IBU

### Характеристика

Прозоре, свіже та сухе пиво із невеликою або середньою гіркотою та солодким солодовим присмаком. Відчуваються легкі фруктові ноти від ефірних олій хмелю.



Цей рецепт розроблений компанією Castle Malting®. Звертаємо вашу увагу, що цей рецепт є лише орієнтовним, для надання особливого характеру пиву. Можливо, в процесі пивоваріння варто буде внести деякі зміни відповідно до технічних умов пивоварні, ефективності та виходу інгредієнтів, якості води та ін.

За більш детальною інформацією та обслуговуванням звертайтеся за електронною адресою: info@castlemalting.com

Пивоваріння – це експеримент! Зваріть пиво за власним рецептом!

Надішліть нам свій рецепт, і ми будемо раді опублікувати його на нашому веб-сайті.

## Рецепт пива

### 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

### Температура затирання



#### Етап 1: Затирання

- Затерти солод при 63°C, настоювати 60 хвилин
- Нагріти затор до температури 71°C, настоювати 10 хвилин
- Нагріти затор до температури 78°C, настоювати 2 хвилини

#### Етап 2: Кип`ятіння

- Тривалість: 1 година 30 хвилин
- Обсяг суслу зменшується на 6 - 10%
- Через 15 хвилин додати частину хмелю, через 80 хвилин – частину, що залишилася
- \*Варіант із спеціями: Кірка гіркою апельсина (5 г/гл) та коріандр (0,5 г/гл)

#### Етап 3: Ферментація

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