Weissbier Chiemgau

Пшеничное пиво региона Химгау (Бавария)

Солод

55% светлый пшеничный солод
13,5% светлый ячменный солод (Пилснер)
30% мюнхенский солод тип 1
1% солод карахелль
0,5% мюнхенский солод тип 2

Затирание одноотварочным способом

Начало: при 37°C, пауза 10 мин.
Нагрев до 45°C, пауза 10 мин.
Нагрев до 52°C, пауза 10 мин.
Нагрев до 62°C и пауза 20 мин.
Нагрев до 64°C и откачка части затора (зависит от оборудования варочного цеха. Наприме
основная часть затора перекачивается в фильтр-чан и находится там, постоянно перемеш
ваясь мешалкой, до момента прилива отварки).
Нагрев части затора до 72°C и пауза 20 мин, йодная проба.
Нагрев части затора до 98°C и кипячение в течение 10 мин.
Прилив отварки к основной части затора с достижением после температуры в 75°C
Для расчета объема отварки применяйте «правило креста».

Кипячение

Общая длительность: 75 мин, экстрактивность 12,5%
1. Охмеление, 10 мин после начала кипячения: 70% альфа-хмеля *Perle* или сходного;
2. Охмеление, 12 мин до конца кипячения: 30% альфа-хмеля *Perle* или сходного
Горечь 17–18 ед. *IBU*

Брожение

Дрожжи *W68*, Брожение при 20–23°C, сбраживание приблизительно до экстрактивности 4,7%

Теплое созревание

3–4 дня при 20–23°C, дать давлению подняться до 2,5–3,0 бар, после теплого созревания оп
стить температуру.

Холодное созревание в танке

Не менее 2 недель
1-я неделя около 5–7°C,
2-я неделя около 0–3°C,
предохранительный клапан выставить по содержанию CO_2 примерно 0,50% – 0,55%

Автор рецепта

Флориан Штайнмюллер, дипломированный пивовар,
инженер *Caspary GmbH*, житель региона Химгау