



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Бельгийское пшеничное пиво



Плотность: 11 - 12 ° Plato

Содержание алкоголя: 5 - 5,5 %

Цвет: 10 - 12 EBC

Горечь: 25 - 30 IBU

Характеристика

Пшеничное или белое бельгийское пиво традиционно считается летним напитком. Употребляется в качестве аперитива с долькой апельсина или лимона.



Рецепт пива

ИНГРЕДИЕНТЫ / гл

СОЛОД	
Château Pilsen 2RS	18-20 кг / гл
Château Wheat Blanc	5 кг / гл
ХМЕЛЬ	
Magnum	80 г / гл
Styrian Golding	80 г / гл
ДРОЖЖИ	
Safbrew WB-06	50-80 г / гл
СПЕЦИИ	
Корка горького апельсина	10 г / гл
Тмин	2 г / гл
Кориандр	1 г / гл

Температура затирания



Этап 1: Затирание

- Затереть солод в 80 литрах воды (45°C)
- Нагреть затор до температуры 62°C, настаивать 60 минут
- Нагреть затор до температуры 70°C, настаивать 20 минут
- Нагреть затор до температуры 78°C, настаивать 2 минуты

Этап 2: Кипячение

- Продолжительность: 1 час 30 минут
- Объем сусла уменьшается на 8 - 10%
- Через 15 минут добавить Magnum;
- Через 85 минут добавить Styrian Golding, специи и сахар, при необходимости.

Этап 3: Ферментация

Начать при 20°C, повысить температуру до 22°C, постепенно снизить содержание диацетила в течение 24 часов до удаления остатков дрожжей.

Этап 4: Лагеризация минимум 2 недели при температуре 7°C

Данный рецепт разработан компанией Castle Malting®. 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 адресу: info@castlemalting.com

