



*Belgian Malts that Make Your Beer So Special*

## КОПЧЕНИЙ ПШЕНИЧНИЙ ЕЛЬ



Вміст  
алкоголю  
4.5%

Колір 80  
EBC

Гіркоти 40  
IBU

### Опис:

Пиво а-ля скотч верхового бродіння із сухим фінішем, смаженим солодовим смаком та вираженими димними нотками. Аромати випічки неперевершено поєднуються з пікантною гірчинкою еталонного якісного 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

### Рецепт пива інгредієнти на 1гл



#### Солод

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Château Pilsen 2RS   | 53% / 11.55 кг |
| Château Wheat Blanc  | 13% / 2.8 кг   |
| Château Biscuit      | 28% / 6.15 кг  |
| Château Black        | 3% / 0.65 кг   |
| Château Wheat Smoked | 3% / 0.65 кг   |



#### Хміль

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| First Gold (8.0% AA)             | 74 г |
| Willamette (5.0% AA)             | 50 г |
| Hallertauer Mittelfrüh (3.5% AA) | 24 г |



#### Дріжджі

|             |      |
|-------------|------|
| SafAle S-04 | 70 г |
|-------------|------|

### Графік - температура затирання (температура °C , час в хвилинах)



### ЕТАП 1: Затирання сусла:

Затерти солод і виконувати інструкції, що описані нижче

|    |     |                         |          |
|----|-----|-------------------------|----------|
| pH | 5.3 | Пропорції<br>змішування | 2.8 л/кг |
|----|-----|-------------------------|----------|

Затерти солод при температурі 66°C.

Витримати 75 хвилин при температурі 66°C і провести **йодну пробу**.

Підігріти до 78°C по 1°C/хв.

Витримати 2 хвилини при температурі 78°C зробити фінальну стадію затирання солоду (**меш-аут**)

Відокремити сусло від пивної дробини і промити водою для пивоваріння при 78°C

### ЕТАП 2: Кип'ятіння сусла:

Кип'ятити 60хв.

Додати весь хміль безпосередньо перед кип'ятінням.

Використати вірпул щоб видалити осад

|               |      |       |      |    |        |       |     |
|---------------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|
| Випаровування | 5.0% | Об'єм | 100L | НП | 12.0°P | Вихід | 80% |
|---------------|------|-------|------|----|--------|-------|-----|

### ЕТАП 3: Ферментація та дозрівання:

Охолодити сусло до 22°C і внести дріжджі.

Ферментація при температурі 22°C протягом 2 днів, потім підвищити температуру до 24°C. Після завершення бродіння (по досягненню КП та усунення сторонніх запахів – біля 7 днів), знизити температуру до 8°C і залишити на 1 день, а потім зібрати дріжджі. Потім знизити температуру до 2°C і залишити на 10 днів.

|           |       |    |       |
|-----------|-------|----|-------|
| Затухання | 73.3% | КП | 3.2°P |
|-----------|-------|----|-------|

### Етап 4: Холодне дозрівання та бутілювання (розлив):

Витримати пиво при температурі -1°C 5 днів. Видалити залишкові дріжджі і карбонізувати до **2.8 об. CO2**. Пиво готове до розливу і

споживання. Насолоджуйтеся!

**\*Для доброджування пива в пляшці варто додати пивоварний цукор і дріжджі SafAle F-2**

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Головний офіс: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія  
Центр видачі замовлень: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Бельгія; Адреса заводу: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Бельгія  
Тел.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Реквізити: Tournai 79754; Код ПДВ: BE.455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB