



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## Ambrata Belga

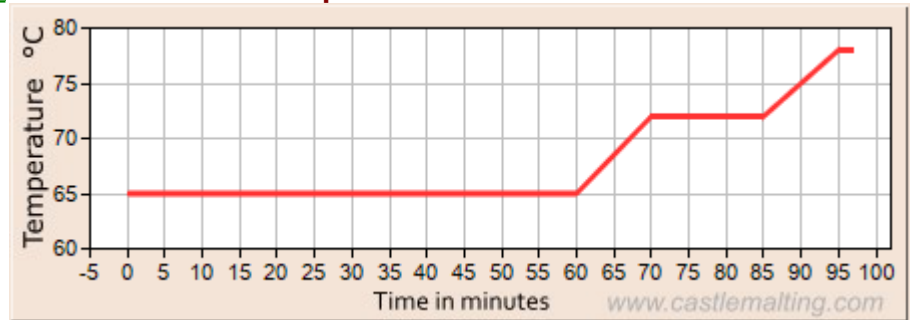


## Ricetta di birra

### INGREDIENTI / HL

MALTA	
Château Pilsen 2RS	15kg / hl
Château Munich Light®	7.5kg / hl
Château Abbey® or Château Cara Ruby®	2.5kg / hl
LUPPOLI	
Saaz	75 g / hl
Hallertau Mittelfruh	25 g / hl
LIEVITO	
Safbrew S-33	50- 80 g / hl

### Temperatura di miscelazione



**Original gravity:** 14 - 16 ° PL

**Alcohol:** 6 - 7%

**Colour:** 10 - 15 EBC

**Bitterness:** 18 - 22 IBU

#### Description

Due to the combination of Château Munich Light® and Chateau Abbey® malts, this special beer is characterized by a rich warmth typical of wine and a unique freshness typical of beer.

#### Fase1: Miscelazione

- Miscelare a 65°C e lasciare riposare per 60 minuti
- Riposare a 72°C per 15 minuti
- Riposare a 78°C per 2 minuti

#### Fase2: Bollitura

Durata: 1 ora e 30 minuti

Il volume del mosto declina di 8 - 10%

-Dopo 15 minuti aggiungere metà dei luppoli, dopo 85 minuti aggiungere il resto dei luppoli e zucchero se necessario.

\*spices option: coriander (1 g/hl) and grains of paradise (1.5 g/hl) or liquorice (0.5 g/hl)

\*\*sugar option: white candy sugar (0.5 kg/hl)

#### Step 3: Fermentation

Start at 20°C, raise the temperature to 22°C, allow the diacetyl to rest for 24 hours at the end of fermentation prior to yeast removal.

#### Step 4: Lagering minimum 2 weeks at 4°C



Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting®. Non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingredienti, dalle condizioni di fabbricazione e dal processo di fabbricazione.

Per ulteriori informazioni vogliate contattarci al seguente indirizzo: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)