



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Δυνατή Βελγική ξανθή μπύρα (Strong Belgian Blond Beer)



Αρχικό ειδικό βάρος: 16-17 ° PL

Αλκοόλ: 9 %

Χρώμα: 8 - 12 EBC

Πικρότητα: 25 - 30 IBU

Περιγραφή

Μια δυνατή μπύρα που πίνεται αργά, με ωραίο χαρακτήρα, εκλεπτυσμένο άρωμα και φανταστική γεύση.



Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα της εφαρμογής της. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, του ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μας: info@castlemalting.com

Συνταγή ζύθου

ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ



ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS 30 - 32 κιλά / hl

Château Ανοιχτόχρωμη Ale (Pale Ale) 1.5 κιλά / hl



ΛΥΚΙΣΚΟΣ

Saaz 100 γρ / hl

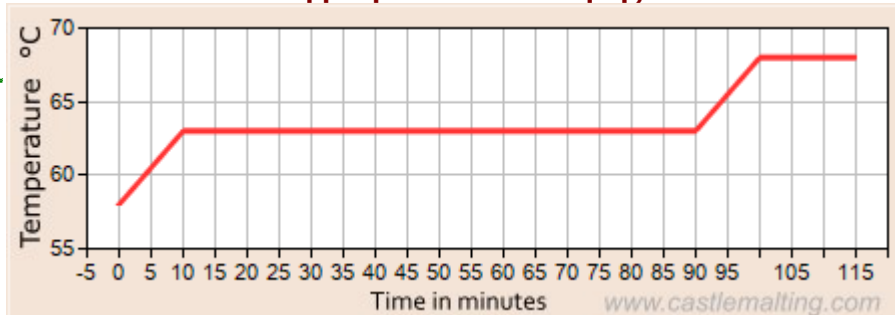
Hallertauer Hersbrucker 50 γρ / hl



ΜΑΓΙΑ

Safbrew T-58 70 γρ / hl

Θερμοκρασία πολτοποίησης



Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

- Πολτοποιήστε σε 75 λίτρα νερού (58°C)
- Ξεκούραση στους 63°C για 80 λεπτά
- Ξεκούραση στους 68°C για 15 λεπτά

Δεύτερο στάδιο: Διήθηση

Ξεχωρίστε το βυνογλεύκος από τούς σπόρους της βύνης με νερό στους 76°C.

Τρίτο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια: 1 ώρα

- Μετά από 15 λεπτά προσθέστε λυκίσκο Saaz
- Μετά από 55 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Hallertauer Hersbrucker
- Απομακρύνετε τα κατακάθια

Τέταρτο στάδιο: Ψύξη

Πέμπτο Στάδιο: Ζύμωση στους 25 - 28 °C

Έκτο στάδιο: Ωρίμανση 2 ημέρες στους 12°C, και μετά 2 εβδομάδες στους 0-1°C

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Γραφεία: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο

Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Βέλγιο
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Βέλγιο; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB