



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Δυνατή Βελγική Ξανθή
μπύρα (Strong Belgian
Blond Beer)



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

Αρχικό ειδικό βάρος: 16-17 ° PL

Αλκοόλ: 9 %

Χρώμα: 8 - 12 EBC

Πικρότητα: 25 - 30 IBU

Περιγραφή

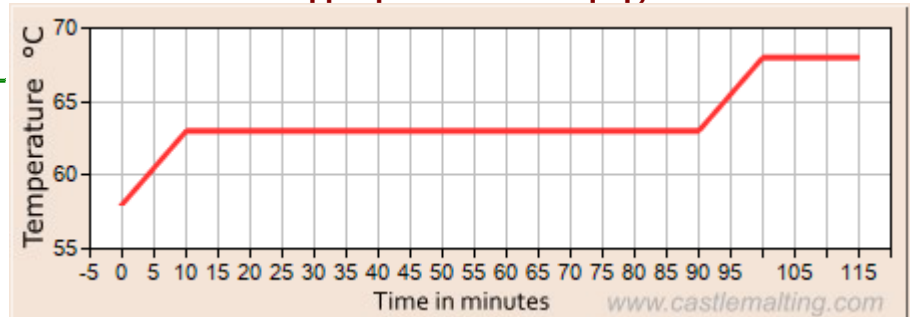
Μια δυνατή μπύρα που πίνεται αργά, με ωραίο χαρακτήρα, εκλεπτυσμένο άρωμα και φανταστική γεύση.



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

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 τους 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