



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Βελγική κεχριμπαρένια μπύρα (Belgian Amber Beer)



Συνταγή ζύθου

ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ



ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	15 κιλά / hl
Château Μονάχου Λάιτ® (Munich Light)	7.5 κιλά / hl
Château Αββαείου® ή Château Καραμέλας Ρουμπίνι® (Château Abbey or Château Cara Ruby)	2.5 κιλά / hl



ΛΥΚΙΣΚΟΣ

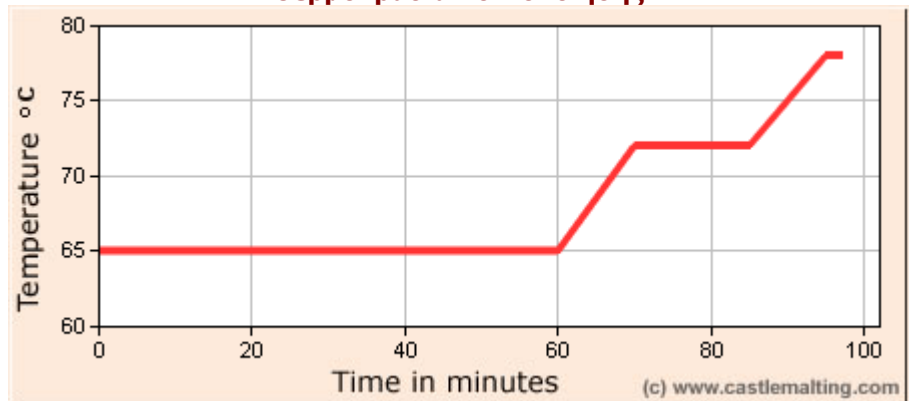
Saaz	75 γρ / hl
Hallertauer Mittelfruh	25 γρ / hl



ΜΑΓΙΑ

Safbrew S - 33	50- 80 γρ / hl
----------------	----------------

Θερμοκρασία πολτοποίησης



Αρχικό ειδικό βάρος: 14 - 16 ° PL

Αλκοόλ: 6 - 7%

Χρώμα: 10 - 15 EBC

Πικρότητα: 18 - 22 IBU

Περιγραφή

Εξαιτίας του συνδυασμού της βύνης Château Μονάχου Λάιτ με την Château Αββαείου, αυτή η εξειδικευμένη μπύρα συνδυάζει μια απλόχερη ζεστασιά που είναι χαρακτηριστική του οίνου με μια ασυναγώνιστη φρεσκάδα που χαρακτηρίζει τον ζύθο.



Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

- Πολτοποίηση στους 65°C και ξεκούραση για 60 λεπτά
- Ξεκούραση στους 72°C για 15 λεπτά
- Ξεκούραση στους 78°C για 2 λεπτά

Δεύτερο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια: 1 ώρα και 30 λεπτά

Ο όγκος του ζυθογλεύκου μειώνεται κατά 8 - 10%

- Ύστερα από 15 λεπτά προσθέστε την μισή ποσότητα από τους λυκίσκους
- Μετά από 85 λεπτά προσθέστε το υπόλοιπο από τους λυκίσκους και ζάχαρη, αν αυτό είναι απαραίτητο.

*Μπαχαρικά (στην διακριτική σας ευχέρεια: Κορίανδρος 1 γρ. ανά 100 λίτρα και πιπέρι Γουινέας ή γλυκόριζα, ενάμισυ και μισό γραμμάριο αντίστοιχα)

**Ζάχαρη (μη υποχρεωτική): Άσπρη ζάχαρη τύπου candi (μισό κιλό στα 100 λίτρα)

Τρίτο στάδιο: Ζύμωση

Ξεκινήστε στους 20°C, αυξήστε τη θερμοκρασία στους 22 βαθμούς.

Αφήστε το προιόν να ξεκουραστεί για 24 ώρες μετά το τέλος της ζύμωσης και πριν την απομάκρυνση της μαγιάς, για να μειωθεί η περιεκτικότητα σε διακετύλιο.

Τέταρτο στάδιο: Ωρίμανση Ελάχιστος χρόνος οι 2 εβδομάδες στους 4°C

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, τού ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

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

