



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Βελγική σκουρόχρωμη μπύρα αββαείου (Belgian Dark Abbey Beer)



## Συνταγή ζύθου

### ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

#### ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	9 κιλά / hl
Château Ανοιχτόχρωμη Ale (Pale Ale)	9 κιλά / hl
Château Καραμέλας Ξανθή® (Cara Blond)	5.5 κιλά / hl
Château Καρμαμέλας Κρυστάλλινη® (Crystal)	4 κιλά / hl
Château Σοκολάτας (Chocolat)	0.5 κιλά / hl

#### ΛΥΚΙΣΚΟΣ

Tradition	50 γρ / hl
Tettnang	25 γρ / hl

#### ΜΑΓΙΑ

Safbrew T-58	50- 80 γρ / hl
--------------	----------------

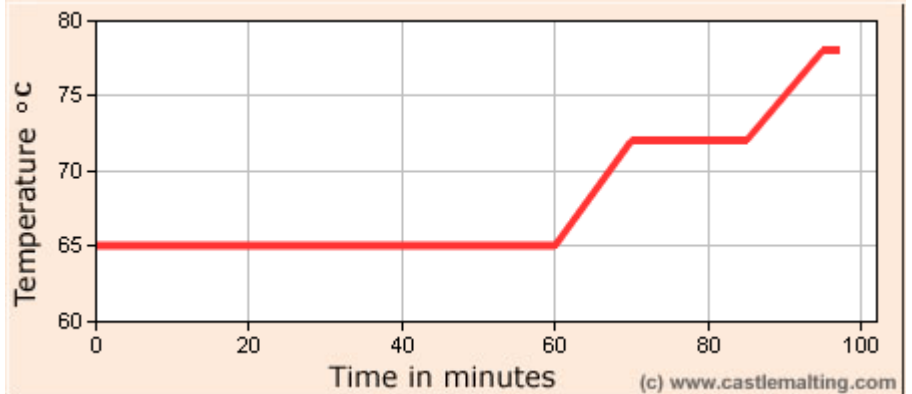
Αρχικό ειδικό βάρος 13 - 14 ° PL

Αλκοόλ: 8.5 - 9%

Χρώμα: 55- 65 EBC

Πικρότητα: 25- 30 IBU

### Θερμοκρασία πολτοποίησης



### Περιγραφή

Ζύθος με χαρακτήρα, πλούσιο ζεστό άρωμα βύνης και καλά ισορροπημένη γεύση. Αφήνει μια λεπτή επίγευση από καμμένο ξύλο.



### Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

- Πολτοποιήστε 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%

- Μετά από 15 λεπτά προσθέστε λυκίσκο Tradition
- Μετά από 85 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Tettnanger και ζάχαρη, αν αυτό είναι απαραίτητο.

\*Μπαχαρικά (κατ' επιλογήν): Κορίανδρος 1 γραμμάριο στα 100 λίτρα και κανέλα 4 γραμμάρια στα 100 λίτρα.

\*\*Ζάχαρη (κατ' επιλογήν): Σκούρα ζάχαρη candi (μισό κιλό ανά 100 λίτρα)

### Τρίτο στάδιο: Ζύμωση

Ξεκινήστε στους 20°C και ανεβάστε τη θερμοκρασία μέχρι τους 22°C. Αφήστε το προιόν να ξεκουραστεί για 24 ώρες μετά το τέλος της ζύμωσης και πριν την απομάκρυνση της ζύμης, 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, του ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μας: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

---

Γραφεία: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Βέλγιο  
Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο  
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; Φαξ: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com  
Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB