



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Κόκκινη βελγική μπίρα
(μόνο με βύνη) (Belgian
Red Pure Malt Beer)



Αρχικό ειδικό βάρος: 13.5 ° PL

Αλκοόλ: 6.5%

Χρώμα: 60 EBC

Πικρότητα: 22 - 27 IBU

Περιγραφή:

Λίγο γλυκιά, με ένα ελαφρό άρωμα από τσάι και λυκίσκο. Γεμάτη, ολοκληρωμένη και ταυτόχρονα ισορροπημένη γεύση όπου κυριαρχεί ευχάριστα η αίσθηση της ψημένης βύνης. Συχνά έχει το τελείωμα που έχουν οι πιο «ξηροί» ζύθοι.



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

Συνταγή ζύθου

ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ



ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	10.8 κιλά / hl
Château με Μελανοιδίνες (Melano)	4.5 κιλά / hl
Château Μονάχου (Munich)	1.8 κιλά / hl
Château Καραμέλας Χρυσή® (Cara Gold)	0.9 κιλά / hl



ΛΥΚΙΣΚΟΣ

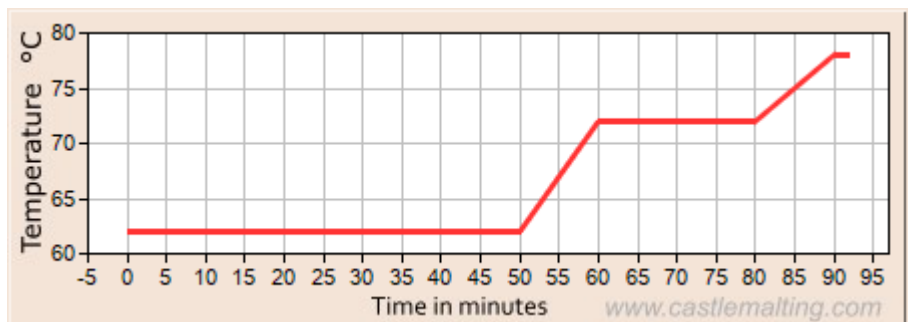
Saaz	100 γρ / hl
Hallertauer Mittelfruh	50 γρ / hl



ΜΑΓΙΑ

Safale US-05	50 - 80 γρ / hl
Safbrew F-2 (Επαναζύμωση)	2.5 - 5 γρ / hl

Θερμοκρασία πολτοποίησης



Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

Πολτοποίηση στους 62°C και ξεκούραση για 50 λεπτά

- Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 72°C, ξεκούραση για 20 λεπτά
- Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 78°C, ξεκούραση για 2 λεπτά

Δεύτερο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια 1 ώρα και 30 λεπτά

Ο όγκος τού ζυθογλεύκου μειώνεται κατά 6-10%

- Έπειτα από 15 λεπτά προσθέστε λυκίσκο Saaz
- Έπειτα από 80 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Hallertauer Mittelfruh και ζάχαρη, αν αυτό είναι απαραίτητο.

*Ζάχαρη (κατ' επιλογήν) Μαλακή ανοιχτή καφέ ζάχαρη, μισό κιλό στα 100 λίτρα.

Τρίτο Στάδιο: Ζύμωση

Ξεκινήστε στους 20°C, αυξήστε τη θερμοκρασία στους 22°C, αφήστε το προϊόν 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 2 εβδομάδες στους 4°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