



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Ινδική ανοιχτόχρωμη Ale
αλα βελγικά (Belgian-style
IPA)



Αρχικό ειδικό βάρος: 14 - 16 ° PL

Αλκοόλ: 6 - 7%

Χρώμα: 10 - 15 EBC

Πικρότητα: 38 IBU

Περιγραφή:

Είναι η τέλεια επιλογή για τούς λάτρεις της μπύρας που αναζητούν τον συνδυασμό της ισχυρής παρουσίας του λυκίσκου των Ινδικών Ale με τον σύνθετο, φρουτώδη και ταυτόχρονα πικάντικο χαρακτήρα των δυνατών βελγικών ανοιχτόχρωμων Ale.



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	15 κιλά / hl
Château Μονάχου Λάιτ® (Munich Light)	7.5 κιλά / hl
Château Αββαείου® (Abbey)	2 κιλά / hl



ΛΥΚΙΣΚΟΣ

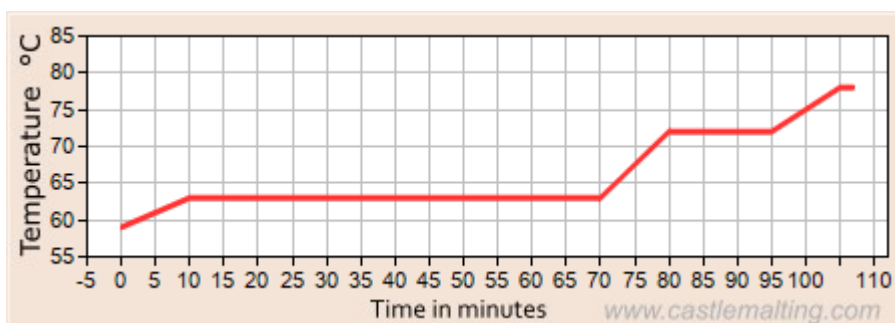
Fuggles	250 γρ / hl
East Kent Goldings	200 γρ / hl
Willamette	200 γρ / hl



ΜΑΓΙΑ

Safale S-04	50 - 80 γρ / hl
Safale S - 04 (δεύτερη ζύμωση)	2.5 - 5 γρ / hl

Θερμοκρασία πολτοποίησης



Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

- Πολτοποιήστε σε 70 λίτρα νερού στους 59°C και σταδιακά ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 63°C
- Ξεκούραση στους 63°C για 60 λεπτά
- Ξεκούραση στους 72°C για 15 λεπτά
- Ξεκούραση στους 78°C για 2 λεπτά

Δεύτερο στάδιο: Διήθηση

Ξεχωρίστε το βυνογλεύκος από την χρησιμοποιημένη βύνη με νερό στους 75°C

Τρίτο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια 90 λεπτά

Ο όγκος του ζυθογλεύκους μειώνεται κατά 8-10%

Με σημείο αναφοράς του χρόνου το ξεκίνημα του βρασμού, έπειτα από 5 λεπτά θα προσθέσετε τον λυκίσκο Fuggles, έπειτα από 80 λεπτά τον East Kent Goldings, και έπειτα από 85 λεπτά τον Willamette

Τέταρτο στάδιο: Ζύμωση

Ζύμωση στους 23°C

Πέμπτο στάδιο: Ωρίμανση

Ελάχιστος χρόνος 3 εβδομάδες στους 4°C