*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

# Barley Wine



**Densità originale:** 1.080-1.120° PL

**Alcol:** 8-12 %

**Colorazione:** 24-48 EBC

**Amarezza:** 35-70 IBU

## Descrizione

Un' Ale forte ad alta fermentazione, con contenuto di alcool di al meno di 8% e fino a 12% (o più). Si chiama un vino d'orzo perché può essere forte come il vino, ma dal momento che è fatto di grano anziché frutta, è, infatti, una birra. Servite questa birra in un bicchiere speciale, che concentrerà l'aroma. E' ottima con il dessert.




Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting ®. Non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingridienti, dalle condizioni di fabbricazione e dal processo di fabbricazione.

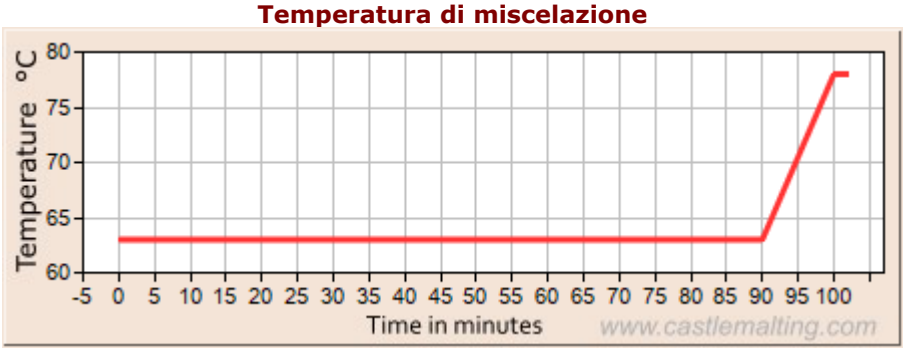
Per ulteriori informazioni vogliate contattarci al sguente indirizzo: info@castlemalting.com

# Ricetta di birra

## INGREDIENTI / HL

| MALTA | |
|---|---|
| Château Pilsen 2RS | 22.75 kg / hl |
| Château Melano® | 3.25 kg / hl |
| Château Cara Ruby® | 1.6 kg / hl |
| Château Abbey® | 4.9 kg / hl |
| **LUPPOLI** | |
| Nugget | 125 g / hl |
| Tettnang | 125 g / hl |
| **LIEVITI** | |
| Safbrew S-33 | 80 g / hl |

## Temperatura di miscelazione




**Fase 1: Miscelazione**
-Aggiungere 32.5 kg di malto in 75 litri di acqua a 63°C
-Mescolate 80 minuti a 63°C
-Aumentare la temperatura fino a78°C
-Lasciare a riposo per 2 minuti

**Fase 2: Filtrazione**
-Separare il mosto delle trebbe e lavari il tino con acqua a 78°

**Fase 3: Bollitura**
Durata: 1 ora 40 minuti;
Il volume diminuisce di 8 - 10%
-Dopo 15 minuti aggiungere il luppolo amaro;
-Dopo 95 minuti – il luppolo aromatico;
Il mosto deve avere una densità di 24° Plato. Si lascia in fase di ebollizione.
Per ottenere la densità necessaria, aggiungere lo zucchero.

**Fase 4: Whirlpool** Dopo la bollitura il mosto viene trasferito nel whirlpool per 5 minuti, lasciate durante 25 minuti.

**Fase 5: Raffreddamento**
Raffreddare a 23 °C

**Fase 6: Fermentazione**
Aggiungere il lievito secco nel mosto colorato a 23°C

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Tel: +32(0)87 662095;e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio;