



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Birra IPA Inglese



Densità originale: 16-17 ° Plato

Alcool: 7 %

Colore: 9 EBC



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

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

Ricetta di birra

INGREDIENTI / 100 L



MALTO

| | |
|----------------------|--------------|
| Château Pilsen 2RP | 19.5 kg / hl |
| Château Melano Light | 0.5 kg / hl |
| Château Cara Ruby® | 0.5 kg / hl |
| Château Cara Blond® | 0,5 kg / hl |



LUPPOLO

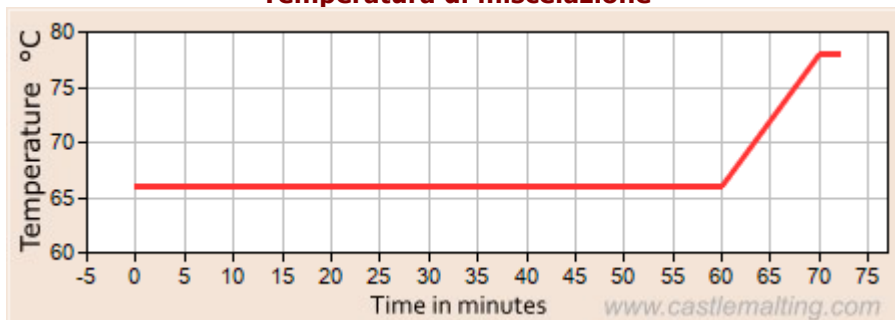
| | |
|----------|------------|
| Goldings | 210 g / hl |
| Fuggle | 100 g / hl |
| Aramis | 100g / hl |



LIEVITO

| | |
|---------------|----------------|
| SafAle BE 134 | 50 - 80 g / hl |
|---------------|----------------|

Temperatura di miscelazione



Fase 1: Miscela

Ammostamento 66°C : 60 minuti
Portare fino a 78°C : 2 min

Fase 2: Filtrazione

Lavare le trebbie con acqua a 78°C

Fase 3: Ebollizione

Durata: 1ora 15

Temperatura: 100°C

Riduzione del volume da 6 a 10 %

- Dopo 15 min aggiungere il luppolo (Goldings)

- Dopo 70 min aggiungere il luppolo (Fuggle e Aramis) e lo zucchero si necessario.

Densità primitiva (prima della fermentazione): 16.5°Plato

-Eliminare il torbido

Fase 4: Raffreddamento

23°C

Fase 5: Fermentazione

24°C fino all'attenuazione

Fase 6: Lagering

min 2 settimane 2°C