



*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](mailto:info@castlemalting.com)

## Ricetta di birra

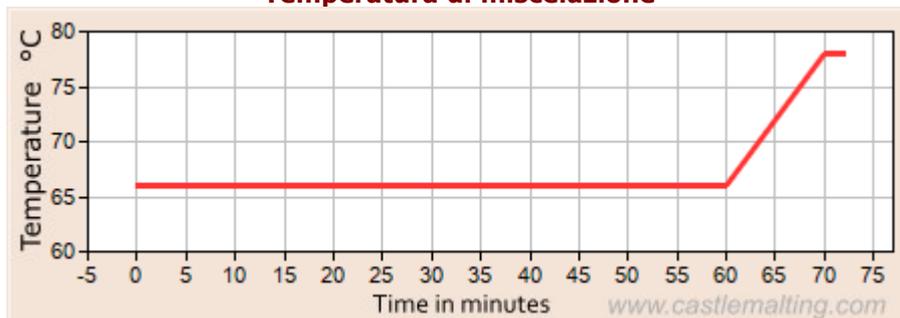
### INGREDIENTI / 100 L

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