



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Forte Birra Belga Bionda

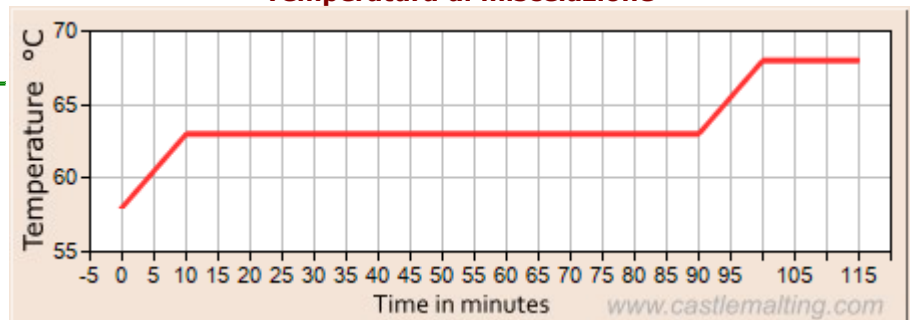


Ricetta di birra

INGREDIENTI /HL

MALTO	
Château Pilsen 2RS	25 - 30 kg / hl
Château Pale Ale	1.5 kg / hl
LUPPOLO	
Saaz	100 g / hl
Hallertauer Hersbrucker	50 g / hl
LIEVITO	
Safbrew T-58	70 g / hl

Temperatura di miscelazione



Densità originale: 16-17 ° PL

Alcol: 9 %

Colorazione: 8 - 12 EBC

Amaro: 25 - 30 IBU

Descrizione

Birra forte, che si beve lentamente con un carattere piacevole, squisito aroma e gusto sublime.



Fase 1: Miscela

- Miscelare in 75 litri di acqua(58°C)
- Ammostamento a 63°C per 80 minuti
- Ammostamento a 68°C per 15 minuti

Fase 2: Filtrazione

Separare il mosto dalle trebbe e lavare il tino alla t 76°C

Fase 3: Bollitura

- Durata: 1 ora
- Dopo 15 minuti aggiungere il Saaz;
 - Dopo 55 minuti aggiungere l'Hallertauer Hersbrucker
 - Eliminare il precipitato

Fase 4: Fermentazione a 25-28°C

Fase 6: Lagerzzazione per 2 giorni a 12°C, poi per 2 settimane a 0-1°C

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