



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## Stout di Belgio



**Densità originale:** 15 ° PL

**Alcol:** 6.5 %

**Colorazione:** 55- 65 EBC

**Amarezza:** 25- 30 IBU

### Descrizione

Questa Belgian-style stout ha un sapore di arrostito, reminescenza del cioccolato e caffè a strati in cima ed una sfumatura di frutta che i lieviti belgi possono produrre in picche.

In breve, è deliziosa!



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.

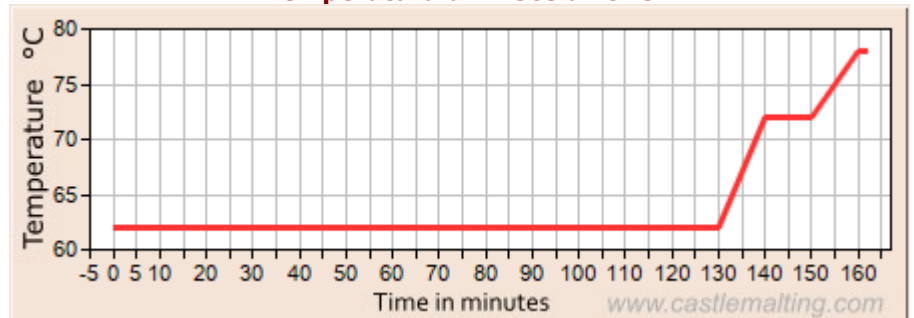
Per ulteriori informazioni vogliate contattarci al seguente indirizzo: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

## Ricetta di birra

### INGREDIENTI / HL

MALTA	
Château Pilsen 2RS	19.2 kg / hl
Château Cara Gold®	1.5 kg / hl
Château Chocolat	2.5 kg / hl
Château Black	0.5 kg / hl
Château Special B®	0.3 kg / hl
LUPPOLI	
Saaz (T90)	520 g / hl
LIEVITO	
Safbrew S-33	70 g / hl

### Temperatura di miscelazione



### Fase 1: Miscelazione

-Miscelare in 80 litri di acqua a 62°C, regolare il pH della miscela fino a 5.4 durante 1 ora e 10 minuti

-Ammostamento alla temperatura di 72°C e lasciare per 10 minuti

-Ammostamento alla temperatura di 78°C, e lasciare per 2 minuti

### Fase 2: Bollitura

Durata: 70 minuti

Aggiungere 420g del luppolo Saaz all'inizio della bollitura

Aggiungere 100g del Saaz 10 minuti prima della fine della bollitura

### Fase 3: Raffreddamento fino a 24°C

### Fase 4: Fermentazione a 25°C (6-7 giorni)