



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## Ambrata Belga



## Ricetta di birra

### INGREDIENTI / HL



#### MALTA

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Château Pilsen 2RS                   | 15kg / hl  |
| Château Munich Light®                | 7.5kg / hl |
| Château Abbey® or Château Cara Ruby® | 2.5kg / hl |



#### LUPPOLI

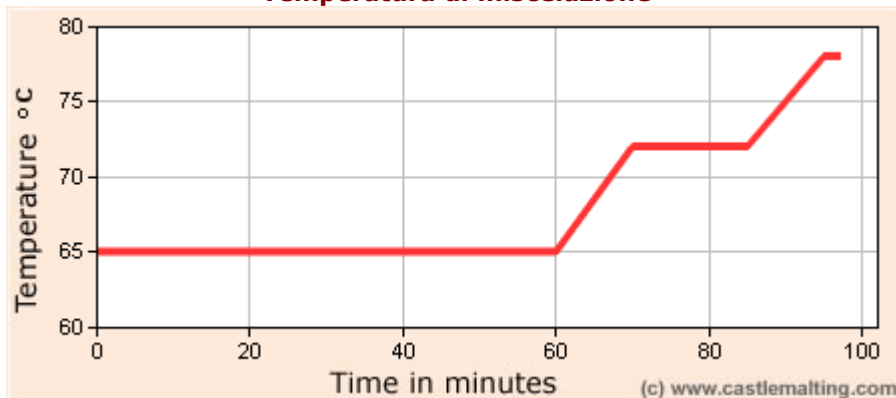
|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Saaz                 | 75 g / hl |
| Hallertau Mittelfruh | 25 g / hl |



#### LIEVITO

|              |               |
|--------------|---------------|
| Safbrew S-33 | 50- 80 g / hl |
|--------------|---------------|

### Temperatura di miscelazione



**Original gravity:** 14 - 16 ° PL

**Alcohol:** 6 - 7%

**Colour:** 10 - 15 EBC

**Bitterness:** 18 - 22 IBU

#### Description

Due to the combination of Château Munich Light® and Chateau Abbey® malts, this special beer is characterized by a rich warmth typical of wine and a unique freshness typical of beer.

#### Fase1: Miscelazione

- Miscelare a 65°C e lasciare riposare per 60 minuti
- Riposare a 72°C per 15 minuti
- Riposare a 78°C per 2 minuti

#### Fase2: Bollitura

Durata: 1 ora e 30 minuti

Il volume del mosto declina di 8 - 10%

-Dopo 15 minuti aggiungere metà dei luppoli, dopo 85 minuti aggiungere il resto dei luppoli e zucchero se necessario.

\*spices option: coriander (1 g/hl) and grains of paradise (1.5 g/hl) or liquorice (0.5 g/hl)

\*\*sugar option: white candy sugar (0.5 kg/hl)

#### Step 3: Fermentation

Start at 20°C, raise the temperature to 22°C, allow the diacetyl to rest for 24 hours at the end of fermentation prior to yeast removal.

#### Step 4: Lagering minimum 2 weeks at 4°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](mailto:info@castlemalting.com)

Sede amministrativa: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgio

Produzione: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgio

Tel: +32(0)87 681381; Fax: +32(0)87 352234; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Registrata Tournai 79754; IVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB