Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Βελγική σκουρόχρωμη μπύρα αββαείου (Belgian Dark Abbey Beer)



Αρχικό ειδικό βάρος 13 - 14 ^{o} PL

Αλκοόλ: 8.5 - 9%

Χρώμα: 55- 65 EBC

Πικρότητα: 25- 30 IBU

Περιγραφή
Ζύθος με χαρακτήρα, πλούσιο ζεστό άρωμα βύνης και καλά ισορροπημένη γεύση. Αφήνει μια λεπτή επίγευση από καμμένο ξύλο.



Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα τής εφαρμογής της. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες τών υλικών πού θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, τού ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

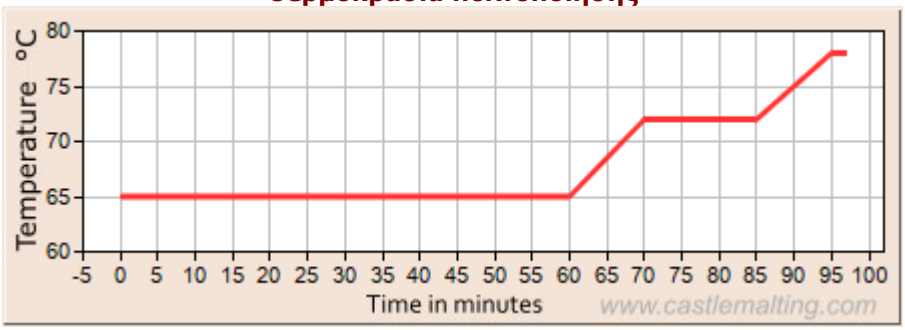
Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μας: info@castlemalting.com

Συνταγή ζύθου

ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

ΒΥΝΗ	
Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	9 κιλά / hl
Château Ανοιχτόχρωμη Ale (Pale Ale)	9 κιλά / hl
Château Καραμέλας Ξανθή® (Cara Blond)	5.5 κιλά / hl
Château Καρμαμέλας Κρυστάλλινη® (Crystal)	4 κιλά / hl
Château Σοκολάτας (Chocolat)	0.5 κιλά / hl
ΛΥΚΙΣΚΟΣ	
Tradition	50 γρ / hl
Tettnang	25 γρ / hl
ΜΑΓΙΑ	
Safbrew T-58	50- 80 γρ / hl

Θερμοκρασία πολτοποίησης



Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση
- Πολτοποιήστε στους 65°C και ξεκούραση για 60 λεπτά
- Ξεκούραση στους 72°C για 15 λεπτά
- Ξεκούραση στους 78°C για 2 λεπτά

Δεύτερο στάδιο: Βράσιμο
Διάρκεια: 1 ώρα και 30 λεπτά
Ο όγκος τού ζυθογλεύκους μειώνεται κατά 8-10%
- Μετά από 15 λεπτά προσθέστε λυκίσκο Tradition
- Μετά από 85 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Tettnanger και ζάχαρη, άν αυτό είναι απαραίτητο.

*Μπαχαρικά (κατ' επιλογήν): Κορίανδρος 1 γραμμάριο στα 100 λίτρα και κανέλα 4 γραμμάρια στα 100 λίτρα.
**Ζάχαρη (κατ'επιλογήν): Σκούρα ζάχαρη candi (μισό κιλό ανά 100 λίτρα)

Τρίτο στάδιο: Ζύμωση
Ξεκινήστε στους 20°C και ανεβάστε τη θερμοκρασία μέχρι τους 22°C. Αφήστε το προιόν να ξεκουραστεί για 24 ώρες μετά το τέλος τής ζύμωσης και πριν την απομάκρυνση τής ζύμης, για να μειωθεί η περιεκτικότητα σε διακετύλιο.

Τέταρτο στάδιο: Ωρίμανση Ελάχιστος χρόνος οι 2 εβδομάδες στους 4°C

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Γραφεία: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο
Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Βέλγιο
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les