



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Κόκκινη βελγική μπύρα  
(μόνο με βύνη) (Belgian  
Red Pure Malt Beer)



## Συνταγή ζύθου

### ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

| ΒΥΝΗ                                 |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS          | 10.8 κιλά / hl  |
| Château με Μελανοιδίνες (Melano)     | 4.5 κιλά / hl   |
| Château Μονάχου (Munich)             | 1.8 κιλά / hl   |
| Château Καραμέλας Χρυσή® (Cara Gold) | 0.9 κιλά / hl   |
| ΛΥΚΙΣΚΟΣ                             |                 |
| Saaz                                 | 100 γρ / hl     |
| Hallertauer Mittelfruh               | 50 γρ / hl      |
| ΜΑΓΙΑ                                |                 |
| Safale US-05                         | 50 - 80 γρ / hl |
| Safbrew F-2 (Επαναζύμωση)            | 2.5 - 5 γρ / hl |

**Αρχικό ειδικό βάρος:** 13.5 ° PL

**Αλκοόλ:** 6.5%

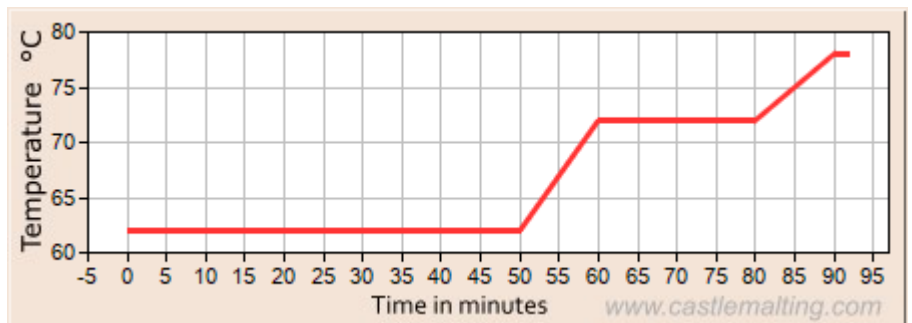
**Χρώμα:** 60 EBC

**Πικρότητα:** 22 - 27 IBU

#### Περιγραφή:

Λίγο γλυκιά, με ένα ελαφρό άρωμα από τσάι και λυκίσκο. Γεμάτη, ολοκληρωμένη και ταυτόχρονα ισορροπημένη γεύση όπου κυριαρχεί ευχάριστα η αίσθηση τής ψημένης βύνης. Συχνά έχει το τελείωμα που έχουν οι πιο «ξηροί» ζύθοι.

### Θερμοκρασία πολτοποίησης



#### Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

- Πολτοποίηση στους 62°C και ξεκούραση για 50 λεπτά
- Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 72°C, ξεκούραση για 20 λεπτά
  - Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 78°C, ξεκούραση για 2 λεπτά

#### Δεύτερο στάδιο: Βράσιμο

- Διάρκεια 1 ώρα και 30 λεπτά
- Ο όγκος του ζυθογλεύκου μειώνεται κατά 6-10%
- Έπειτα από 15 λεπτά προσθέστε λυκίσκο Saaz
  - Έπειτα από 80 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Hallertauer Mittelfruh και ζάχαρη, αν αυτό είναι απαραίτητο.

\*Ζάχαρη (κατ' επιλογήν) Μαλακή ανοιχτή καφέ ζάχαρη, μισό κιλό στα 100 λίτρα.

#### Τρίτο Στάδιο: Ζύμωση

Ξεκινήστε στους 20°C, αυξήστε τη θερμοκρασία στους 22°C, αφήστε το προϊόν να ξεκουραστεί για 24 ώρες μετά το τέλος τής ζύμωσης και πριν την απομάκρυνση τής μαγιάς, για να μειωθεί η περιεκτικότητα σε διακετύλιο.

#### Τέταρτο στάδιο: Ωρίμανση

ελάχιστος χρόνος 2 εβδομάδες στους 4°C



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 των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, του ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μας: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)