

# Malti Speciali che fanno xostra birra cosi Speciale

# IPA Stile Belga

# Ricetta di birra



INGREDIENTI/HL	
MALTA	
Château Pilsen 2RS	15kg / hl
Château Munich Light®	7.5kg / hl
Château Abbey®	2 kg / hl
LUPPOLO	
Fuggles	250 g / hl
East Kent Goldings	200 g / hl
Willamette	200 g / hl
LIEVITO	
Safale S-04	50 - 80 g / hl
SafaleS -04 (seconda fermentazione)	2.5 - 5 g / hl

Densità originale: 14 - 16 ° PL

**Alcol:** 6 - 7%

Colorazione: 10 - 15 EBC

Amaro: 38 IBU

O 85 80 75

Mashing temperature

# **Temperature** 70 65 60 55 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55 60 65 70 75 80 85 90 95 100 Time in minutes

## **Descrizione**

La soluzione perfetta per gli appassionati che vogliono un carattere luppolato IPA in combinazione con il complesso fruttato e speziato carattere delle forti Pales Ales belghe.

### Fase1: Miscelazione

- -Aggiungere la macinatura in 70 litri di acqua a 59°C e gradualmente aumentare la temperatura fino a 63°C
- -Ammostamento alla t 63°C per 60 minuti
- -Ammostamento alla t 72°C per 15 minuti
- -Ammostamento alla t 78°C per 2 minuti

# Fase2:Filtrazione

Separare il mosto dalle trebbe e lavare il tino con acqua a 75°C

## Fase3: Bollitura

Durata: 90 minuti; il volume del mosto diminuisce di 8-10% Contando dall'inizio dell'ebollizione, dopo 5 minuti aggiungere il Fuggles, dopo 80 minuti aggiungere l'EastKent Goldings, dopo 85 minuti aggiungere il Willamette

### Fase4: Fermentazione

Fermentazione a 23°C

Fase5: Lagerizzazione minimo 3 settimane a t 4°C

Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting <sup>®</sup>. Non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingridienti, dalle condizioni di fabbricazione e dal processo di fabbricazione.

Per ulteriori informazioni vogliate contattarci al sguente indirizzo: info@castlemalting.com