



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## Barley Wine



## Ricetta di birra

### INGREDIENTI / HL



#### MALTA

Château Pilsen 2RS	22.75 kg / hl
Château Melano®	3.25 kg / hl
Château Cara Ruby®	1.6 kg / hl
Château Abbey®	4.9 kg / hl



#### LUPPOLI

Nugget	125 g / hl
Tettnang	125 g / hl



#### LIEVITI

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

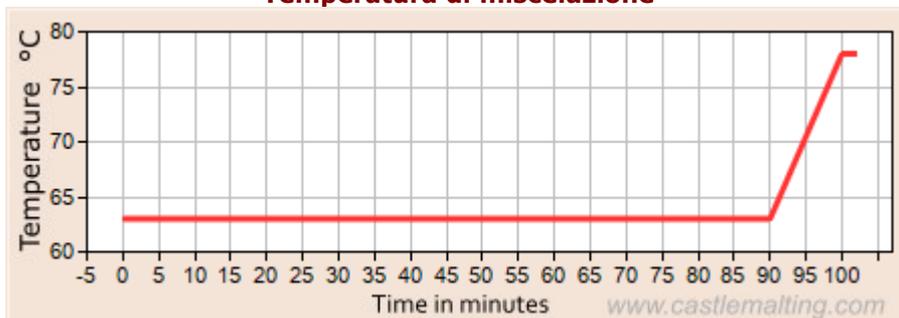
**Densità originale:** 1.080-1.120° PL

**Alcol:** 8-12 %

**Colorazione:** 24-48 EBC

**Amarezza:** 35-70 IBU

### Temperatura di miscelazione



### Descrizione

Un' Ale forte ad alta fermentazione, con contenuto di alcool di al meno di 8% e fino a 12% (o più). Si chiama un vino d'orzo perché può essere forte come il vino, ma dal momento che è fatto di grano anziché frutta, è, infatti, una birra. Servite questa birra in un bicchiere speciale, che concentrerà l'aroma. E' ottima con il dessert.

### Fase 1: Miscelazione

- Aggiungere 32.5 kg di malto in 75 litri di acqua a 63°C
- Mescolate 80 minuti a 63°C
- Aumentare la temperatura fino a 78°C
- Lasciare a riposo per 2 minuti

### Fase 2: Filtrazione

- Separare il mosto dalle trebbe e lavari il tino con acqua a 78°

### Fase 3: Bollitura

- Durata: 1 ora 40 minuti;
- Il volume diminuisce di 8 - 10%
- Dopo 15 minuti aggiungere il luppolo amaro;
- Dopo 95 minuti - il luppolo aromatico;
- Il mosto deve avere una densità di 24° Plato. Si lascia in fase di ebollizione.
- Per ottenere la densità necessaria, aggiungere lo zucchero.

**Fase 4: Whirlpool** Dopo la bollitura il mosto viene trasferito nel whirlpool per 5 minuti, lasciate durante 25 minuti.

### Fase 5: Raffreddamento

Raffreddare a 23 °C

### Fase 6: Fermentazione

Aggiungere il lievito secco nel mosto colorato a 23°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)