



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

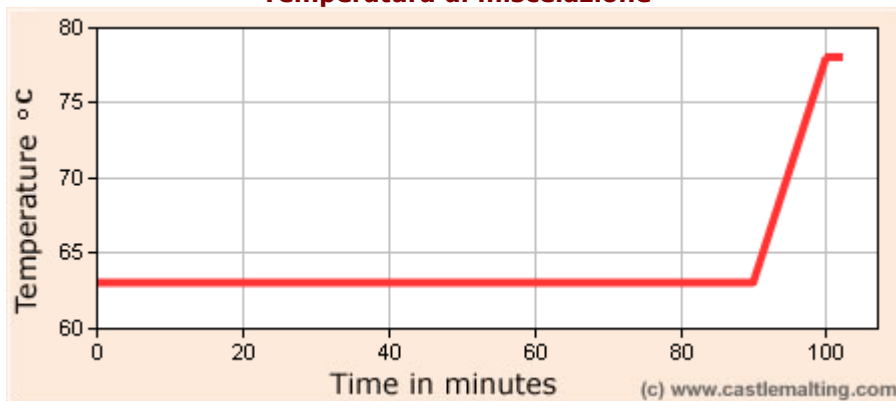
Amarezza: 35-70 IBU

Descrizione

Un' Ale forte ad alta fermentazione, con contenuto di alcool di almeno 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.



Temperatura di miscelazione



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

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; web: www.castlemalting.com
Registrata Tournai 79754; IVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB