



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## Birra IPA Double



## Ricetta di birra

### INGREDIENTI / 100 L



#### MALTO

Château Pilsen 2RS	18.5 kg / hl
Château Cara Blond®	1 kg / hl



#### LUPPOLO

Chinook	60 g
Columbus	65 g
Centennial	200 g
Aramis	100 g



#### LIEVITO

SafAle BE 134	50 - 80 g / hl
---------------	----------------

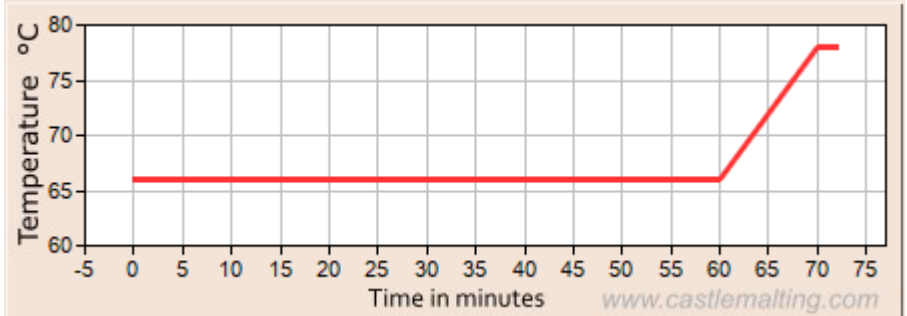
**Densità originale:** 14 ° Plato

**Alcool:** 6.5 %

**Colore:** 6 EBC



### Temperatura di miscelazione



#### Fase 1: Miscela

Ammostamento 66°C: 80 minuti  
Ammostamento 78°C: 2 minuti

#### Fase 2: Filtrazione

Lavare le trebbie con acqua a 78°C

#### Fase 3: Ebollizione

Durata : 1ra 15 Temperatura: 100°C  
Diminuzione di volume da 6 a 10 %  
- Dopo 15 min aggiungere il luppolo (Columbus e Chinook)  
- Dopo 70 min aggiungere il luppolo (Centennial e Aramis) e gli zuccheri si necessario.  
Densità primitiva (prima della fermentazione): 14°Plato  
- Eliminare il torbido

#### Fase 4: Raffreddamento

23°C

#### Fase 5: Fermentazione

24°C fino all'attenuazione

#### Fase 6: Lagering

min 2 settimane 2°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)