



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Birra IPA Double



Densità originale: 14 ° Plato

Alcool: 6.5 %

Colore: 6 EBC



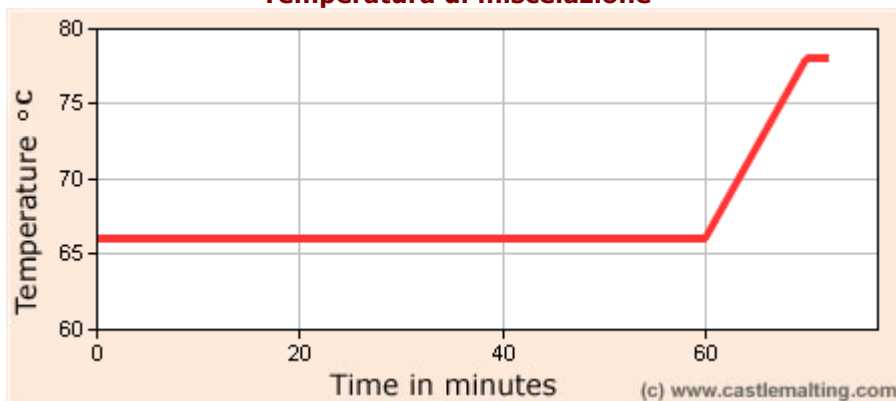
Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgio
Tel: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

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

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

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