



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Birra IPA Inglese



Densità originale: 16-17 ° Plato

Alcool: 7 %

Colore: 9 EBC



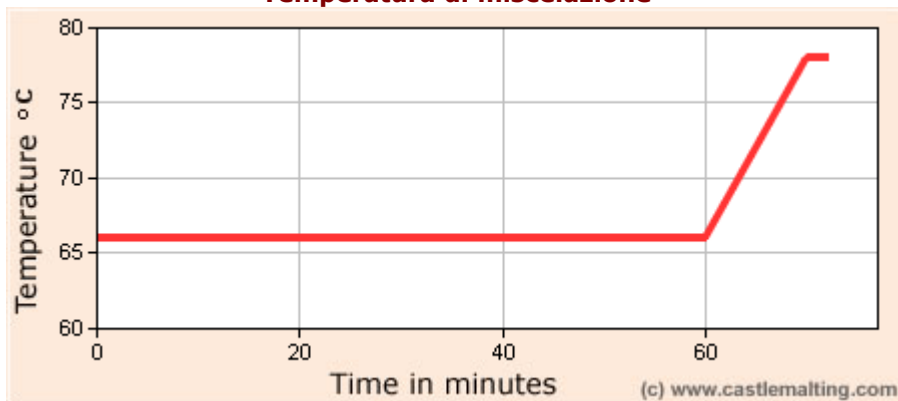
Castle Malting S.A.,
94 rue de Mons,
7970 Beloeil, Belgio
T: +32 (0) 87 66 20 95
info@castlemalting.com
www.castlemalting.com

Ricetta di birra

INGREDIENTI / 100 L

MALTO	
Château Pilsen 2RP	19.5 kg / hl
Château Melano Light	0.5 kg / hl
Château Cara Ruby®	0.5 kg / hl
Château Cara Blond®	0,5 kg / hl
LUPPOLO	
Goldings	210 g / hl
Fuggle	100 g / hl
Aramis	100g / hl
LIEVITO	
SafAle BE 134	50 - 80 g / hl

Temperatura di miscelazione



Fase 1: Miscela

Ammostamento 66°C : 60 minuti
Portare fino a 78°C : 2 min

Fase 2: Filtrazione

Lavare le trebbie con acqua a 78°C

Fase 3: Ebollizione

Durata: 1ora 15
Temperatura: 100°C
Riduzione del volume da 6 a 10 %
- Dopo 15 min aggiungere il luppolo (Goldings)
- Dopo 70 min aggiungere il luppolo (Fuggle e Aramis) e lo zucchero si necessario.
Densità primitiva (prima della fermentazione): 16.5°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