



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Birra Scura Belga



Densità originale: 18 - 19° PL

Alcool: 8.5%

Colore: 90 EBC

Amaro: 30 EBU

Descrizione

Una birra belga scura complessa molto forte con una deliziosa e ricca miscela di malti. Sapore intenso di caffè con note di crunch di pane tostato e caratteristiche dei malti torrefatti. Di colore scurissimo con schiuma persistente di colore marrone chiaro.



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

Ricetta di birra

INGREDIENTI / 100 L



MALTI

| | |
|-------------------------|-------------|
| Château Pilsen 2RS | 15 kg / hl |
| Château Black of Black | 4 kg / hl |
| Château Cara Gold | 2.5 kg / hl |
| Château Wheat Chocolate | 3 kg / hl |



LUPPOLI

| | |
|---------|------------|
| Perle | 120 g / hl |
| Cascade | 50 g / hl |



LIEVITI

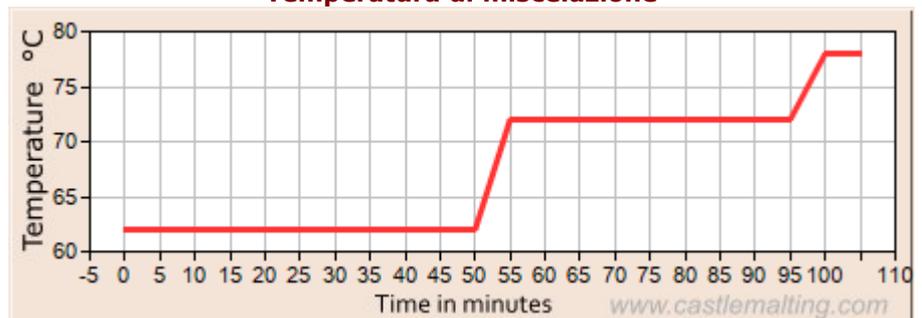
| | |
|----------------|------|
| SafAle BE -256 | 60 g |
|----------------|------|



ZUCCHERO

| | |
|------------------------|------|
| Zucchero candito scuro | 1 kg |
|------------------------|------|

Temperatura di miscelazione



Fase 1: Miscela

Ammostamento a 62°C per 45 minuti

Aumentare la temperatura fino a 72°C e mantenere per 15 minuti

Aumentare la temperatura fino a 78°C e ammostare per 2 minuti

Fase 2: Bollitura

Durata: 1 ora e 30 minuti

Il volume del mosto diminuisce da 8-10%

Dopo 15 minuti aggiungere 100 g di luppolo Perle

Dopo 85 minuti aggiungere il resto del luppolo Perle, 50 g di Cascade e 20 g di zucchero candito

Il mosto deve avere la densità di 18-19 Plato

Fase 3: Raffreddamento fino a 24°C

Fase 4: Fermentazione a 24°C

Fase 5: Lagering: 2 settimane a 3°C

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio

Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio
Tel: +32(0)87 662095; e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB