



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Birra Golden Strong



Densità originale: 21 ° PL

Alcool: 9 %

Colore: 8 - 12 EBC

Amaro: 25 - 30 IBU

Descrizione

Bionda dorata con un amaro squisito molto dolce, un retrogusto amaro leggero, che lascia spazio agli aromi fruttati di frutta rossa e gialla, alleviate da una leggera nota di spezie e un piacevole calore.

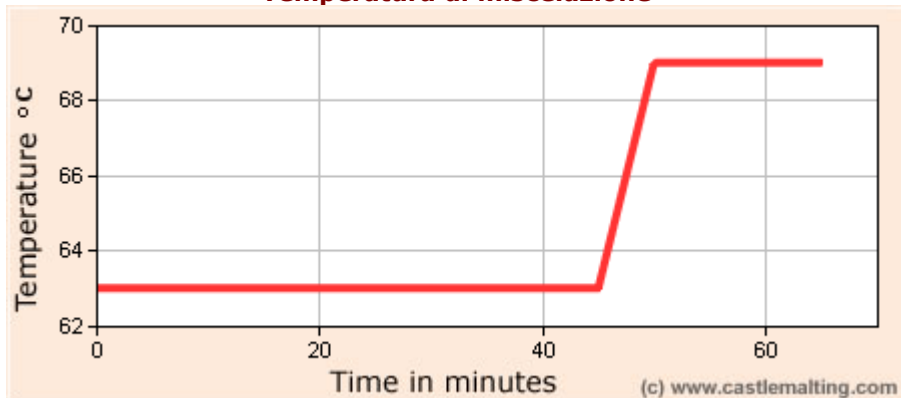


Ricetta di birra

INGREDIENTI / 100 L

MALTI	
Château Pilsen 2RS	25 kg / hl
Château Pale Ale	1 kg / hl
Château Wheat Blanc®	1 kg / hl
Château Cara Blond®	0.5 kg
LUPPOLI	
Saaz	100 g / hl
Centennial	50 g / hl
Mosaic	40 g / hl
LIEVITI	
SafAle BE- 256 (Abbaye)	60-70 g / hl
SPEZIE	
Coriandolo	10 g / hl
Chiodi di garofano	5 g / hl
Pepe nero lungo	5 g / hl

Temperatura di miscelazione



Fase 1: Miscela

Ammostamento a 63°C: 45 minuti

Ammostamento a 69°C: 15 minuti

Fase 2: Filtrazione

Lavare le trebbie con acqua a 76 °C

Fase 3: Ebollizione

Durata: 1 ora

Dopo 10 min aggiungere il luppolo (Saaz). Dopo 55 min aggiungere i luppoli (Centennial et Mosaic), le spezie.

*Opzione zucchero: 0.3 kg di zucchero candito chiaro/hl, destrosio, si deve mettere al meno 1 kg/hl

Densità primitiva (prima della maturazione): 21°Plato

Separazione del torbido

Fase 4: Raffreddamento

Fase 5: Maturazione a 24 °C

Fase 6: Lagering 2 giorni a 12°C e 2 settimane a 0-1°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

