



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Bianca belga



Densità originale: 11 - 12 ° PL

Alcol: 5 - 5.5 %

Colorazione: 10 - 12 EBC

Amaro: 25 - 30 IBU

Caratteristiche

La birra di frumento, o birra bianca, è tradizionalmente considerata come una bevanda d'estate. Consumata agli aperitivi con uno spicchio di arancia o di limone.



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.

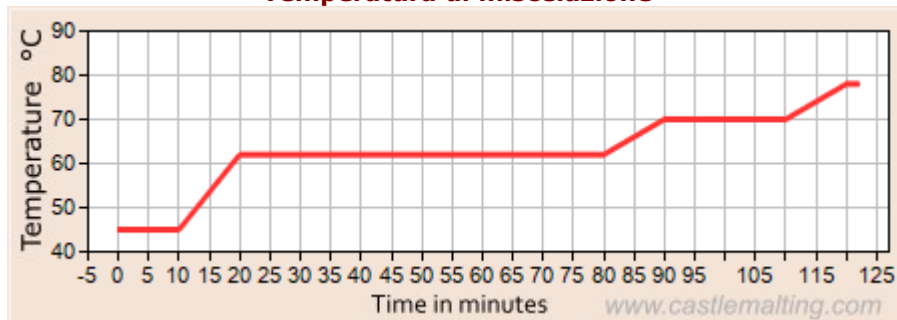
Per ulteriori informazioni vogliate contattarci al seguente indirizzo: info@castlemalting.com

Ricetta di birra

INGREDIENTI /HL

MALTA	
Château Pilsen 2RS	18-20kg / hl
Château Wheat Blanc	5kg / hl
LUPPOLO	
Magnum	80 g / hl
Styrian Golding	80 g / hl
LIEVITO	
Safbrew WB-06	50-80 g / hl
SPEZIE	
Bucce di arance amare	10g / hl
Cumino	2g / hl
Coriandro	1g / hl

Temperatura di miscelazione



Fase1: Miscelazione

- Aggiungere la macinatura in 80 litri di acqua a 45°C
- Ammostamento a 65°C: 40minuti
- Ammostamento a 70°C: 60minuti

Fase3: Bollitura

Durata: 2ore

Riduzione da 8 a 10%

- Dopo 15 minuti aggiungere il luppolo Magnum
- Dopo 100 minuti aggiungere il luppolo Styrian Golding, le spezie(bucce di arance amare) e lo zucchero.
- Eliminazione del precipito

Fase4: Raffreddamento

Fase5: Fermentazione (20°C) (7giorni)

