



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Birra Belga Bruna



Densità originale: 17 - 18 ° PL

Alcol: 7 - 8 %

Colorazione: +/- 50 EBC

Amarezza: 15 - 20 IBU

Ricetta di birra

INGREDIENTI / HL



MALTA

Château Pilsen 2RS	16 kg / hl
Château Munich Light®	10 kg / hl
Château Cara Ruby®	4 kg / hl
Château Crystal®	1 kg / hl
Château Chocolat	1 kg / hl



LUPPOLI

Magnum	50 g / hl
Perle	25 g / hl



LIEVITI

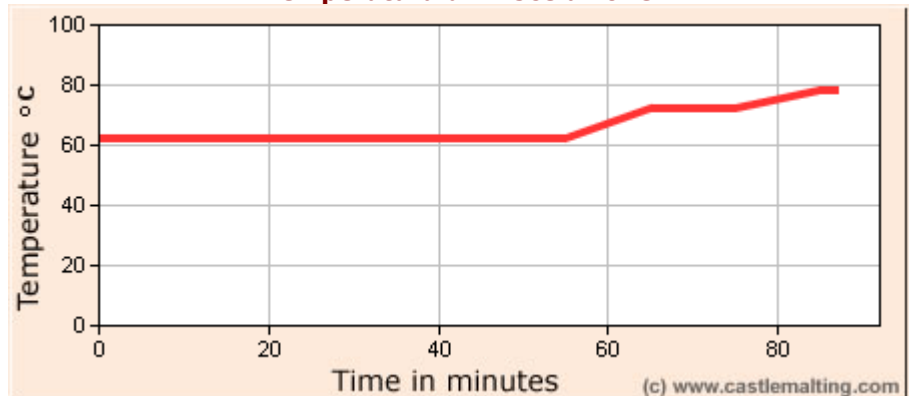
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew T-58 (seconda fermentazione)	2.5 - 5 g / hl



ZUCCHERI

Zucchero Candito Bruno	0.5 kg / hl
------------------------	-------------

Temperatura di miscelazione



Descrizione

Questa birra ha un forte carattere. È ricca di aromi di malto zuccherato e un gusto gradevole, con delle note di malto arrostito. Lascia un leggero retrogusto di legno bruciato



Fase 1: Miscelazione

- Aggiungere la macinatura in acqua di 62°C e lasciare per 55 minuti
- Ammostamento a 72°C per 10 minuti
- Ammostamento a 78°C per 2 minuti

Fase 2: Bollitura

- Durata : 1 ora 30 minuti;
- Il volume diminuisce a 8-10%
- Dopo 15 minuti aggiungere il Magnum, dopo 85 minuti aggiungere il luppolo Perle e lo zucchero

Fase 3: Raffreddamento

Fase 4: Fermentazione a 22°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