



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Birra Belga Rossa



Ricetta di birra

INGREDIENTI/HL

MALTA	
Château Pilsen 2RS	10.8 kg / hl
Château Melano	4.5 kg / hl
Château Munich	1.8 kg / hl
Château Cara Gold®	0.9 kg / hl
LUPPOLI	
Saaz	100 g / hl
Hallertauer Mittelfruh	50 g / hl
LIEVITO	
Safale US-05	50 - 80 g / hl
Safbrew F-2 (Rifermentazione)	2.5 - 5 g / hl

Densità originale: 13.5 ° PL

Alcol: 6.5%

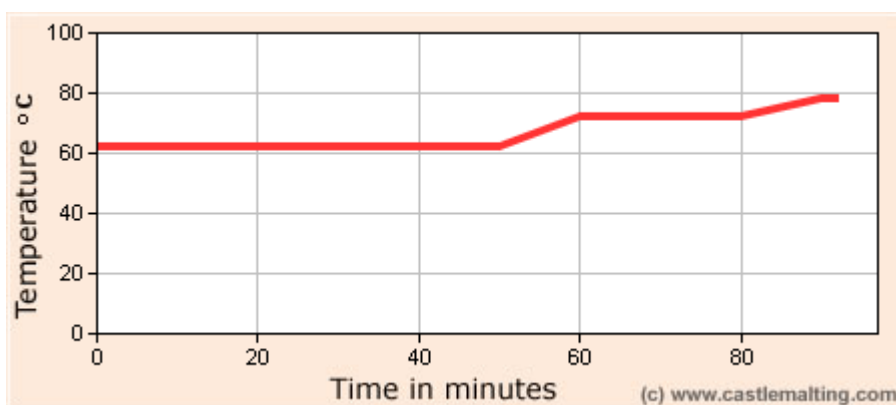
Colorazione: 60 EBC

Amarezza: 22 - 27 IBU

Descrizione:

Un po' dolce, con un gusto leggermente luppolato di té. Sapore rotondo ed equilibrato ed un piacevole carattere di malto tostato .

Temperatura di miscelazione



Fase 1: Miscelazione

- Aggiungere la macinatura in acqua a 62°C e lasciare per 50 minuti
- Ammostamento alla temperatura di 72°C, lasciare per 20 minuti
- Ammostamento alla temperatura di 78°C, lasciare per 2 minuti

Fase 2: Bollitura

- Durata: 1 ora 30 minuti ; il volume diminuisce di 6-10%
- Dopo 15 minuti aggiungere il Saaz, dopo 80 minuti aggiungere il luppolo Hallertauer Mittelfruh e lo zucchero si è necessario

*Lo zucchero opzionale: Light Brown sugar (0.5 kg/hl)

Fase 3: Fermentazione

Cominciare a 20°C, aumentare fino a 22°C, consentire il diacetyl lasciare per 24 ore e alla fine della fermentazione prima della rimozione del lievito.

Fase 4: Lagerizzazione

Minimo 2 settimane a 4°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