



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Stout di Belgio



Densità originale: 15 ° PL

Alcol: 6.5 %

Colorazione: 55- 65 EBC

Amarezza: 25- 30 IBU

Descrizione

Questa Belgian-style stout ha un sapore di arrostito, reminescenza del cioccolato e caffè a strati in cima ed una sfumatura di frutta che i lieviti belgi possono produrre in picche.

In breve, è deliziosa!



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.

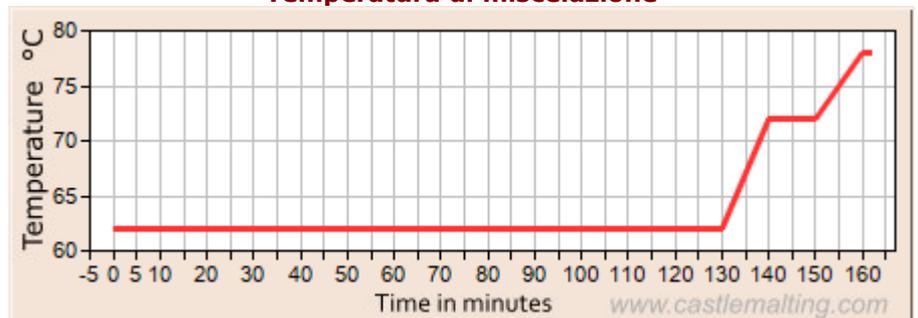
Per ulteriori informazioni vogliate contattarci al seguente indirizzo: info@castlemalting.com

Ricetta di birra

INGREDIENTI / HL

MALTA	
Château Pilsen 2RS	19.2 kg / hl
Château Cara Gold®	1.5 kg / hl
Château Chocolat	2.5 kg / hl
Château Black	0.5 kg / hl
Château Special B®	0.3 kg / hl
LUPPOLI	
Saaz (T90)	520 g / hl
LIEVITO	
Safbrew S-33	70 g / hl

Temperatura di miscelazione



Fase 1: Miscelazione

-Miscelare in 80 litri di acqua a 62°C, regolare il pH della miscella fino a 5.4 durante 1 ora e 10 minuti

-Ammostamento alla temperatura di 72°C e lasciare per 10 minuti

-Ammostamento alla temperatura di 78°C, e lasciare per 2 minuti

Fase 2: Bollitura

Durata: 70 minuti

Aggiungere 420g del luppolo Saaz all'inizio della bollitura

Aggiungere 100g del Saaz 10 minuti prima della fine della bollitura

Fase 3: Raffreddamento fino a 24°C

Fase 4: Fermentazione a 25°C (6-7 giorni)

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; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio;

Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB