



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Βελγική σταρόμπυρα (Belgian Wheat Beer)



Αρχικό ειδικό βάρος: 11 - 12 ° PL

Αλκοόλ: 5 - 5.5 %

Χρώμα: 10 - 12 EBC

Πικρότητα: 25 - 30 IBU

Περιγραφή

Η βελγική σταρόμπυρα ή Άσπρη μύρα θεωρείται παραδοσιακά ως καλοκαιρινό ποτό. Συνήθως καταναλώνεται πριν από ένα γεύμα με τη συνοδεία μιας φέτας πορτοκαλιού ή λεμονιού.



Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα της εφαρμογής της. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, του ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

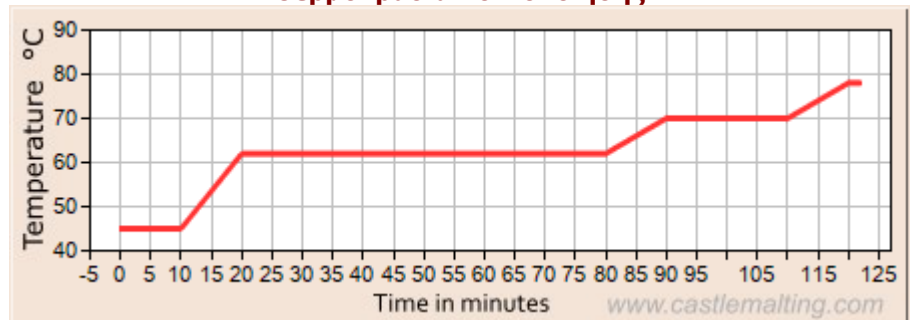
Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μας: info@castlemalting.com

Συνταγή ζύθου

ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

ΒΥΝΗ	
Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	18-20κιλά / hl
Château Σιταριού Άσπρη (Wheat Blanc)	5κιλά / hl
ΛΥΚΙΣΚΟΣ	
Magnum	80 γρ / hl
Styrian Golding	80 γρ / hl
ΜΑΓΙΑ	
Safbrew WB-06	50-80 γρ / hl
ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	
Φλούδα νεραντζιού (Bitter orange peel)	10γρ / hl
Κύμινο (Cumin)	2γρ / hl
Κοριανδρος (Coriander)	1γρ / hl

Θερμοκρασία πολτοποίησης



Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

- Πολτοποιήστε σε 80 λίτρα νερού στους 45°C
- Ξεκούραση στους 62°C για 60 λεπτά
- Ξεκούραση στους 70°C για 20 λεπτά
- Ξεκούραση στους 78°C για 2 λεπτά

Δεύτερο στάδιο: Βρασμός

Διάρκεια: 1 ώρα και 30 λεπτά

Ο όγκος του ζυθογλεύκου μειώνεται κατά 8-10%

- Μετά από 15 λεπτά προσθέστε λυκίσκο Magnum
- Μετά από 85 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Styrian Golding, τα μπαχαρικά και ζάχαρη (άν είναι απαραίτητο).

Τρίτο στάδιο: Ζύμωση

Ξεκινήστε στους 20°C, αφήστε το προϊόν να ξεκουραστεί για 24 ώρες μετά το τέλος της ζύμωσης και πριν την απομάκρυνση της ζύμης, για να μειωθεί η περιεκτικότητα σε διακετύλιο.

Στάδιο 4: Ωριμανση ελάχιστο διάστημα οι 2 εβδομάδες στους 7°C