



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## Βελγική Μαρτιάτικη Μπύρα (Belgian March Beer)



**Αρχικό ειδικό βάρος:** 14 ° PL

**Αλκοόλ:** 5.5 - 6 %

**Χρώμα:** 35 - 40 EBC

**Πικρότητα:** 15 - 20 IBU

### Περιγραφή

Μια δυνατή μπύρα που πίνεται αργά, με ωραίο χαρακτήρα, εκλεπτυσμένο άρωμα, και φανταστική γεύση.



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.

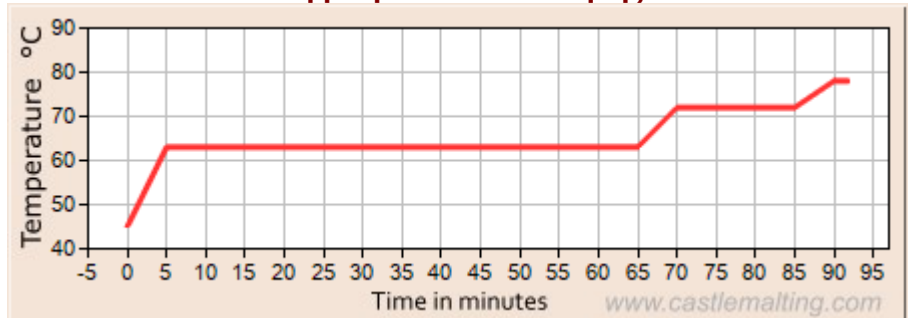
Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μας: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

## Συνταγή ζύθου

### ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

ΒΥΝΗ	
Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	12 κιλά / hl
Château Καραμέλας Ρουμπίνι® (Cara Ruby)	10 κιλά / hl
Château Μπισκότου® (Biscuit)	2 κιλά / hl
ΛΥΚΙΣΚΟΣ	
Saaz	25 γρ / hl
Magnum	50 γρ / hl
ΜΑΓΙΑ	
Safbrew S-33	50 - 80 γρ / hl
Safbrew F-2 (δεύτερη ζύμωση)	4 γρ / hl

### Θερμοκρασία πολτοποίησης



### Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

Πολτοποιήστε σε 80 λίτρα νερού στους 45°C

- Ξεκούραση στους 63°C για 60 λεπτά

- Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 72°C, και κρατήστε την σταθερή για 15 λεπτά

- Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 78°C, ξεκούραση για 2 λεπτά

### Δεύτερο στάδιο: Διήθηση

Ξεχωρίστε το βυνογλεύκος από τη χρησιμοποιημένη βύνη με 35 λίτρα νερού (75°C)

### Τρίτο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια: 2 ώρες και 10 λεπτά

- Μετά από 15 λεπτά προσθέστε λυκίσκο Saaz

- Έπειτα από 105 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Magnum και ζάχαρη, αν αυτό είναι απαραίτητο.

- Απομακρύνετε τα κατακάθια

### Τέταρτο στάδιο: Ψύξη

**Πέμπτο στάδιο: Ζύμωση** στους 20 - 25°C για 7 ημέρες