



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Βελγική Μαύρη Μπύρα (Belgian Stout)



Συνταγή ζύθου

ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	19.2 κιλά / hl
Château Καραμέλας Χρυσή® (Cara Gold)	1.5 κιλά / hl
Château Σοκολάτας (Chocolat)	2.5 κιλά / hl
Château Μαύρη (Black)	0.5 κιλά / hl
Château Σπέσιαλ Μπί® (Special B)	0.3 κιλά / hl

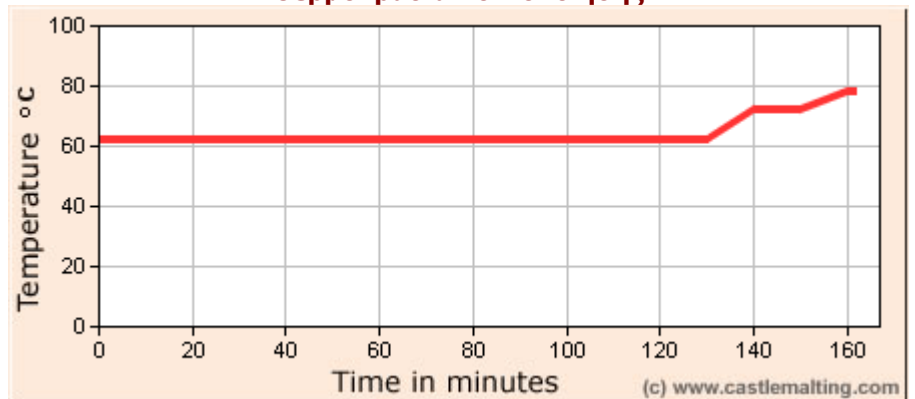
ΛΥΚΙΣΚΟΣ

Saaz (T90)	520 γρ / hl
------------	-------------

ΜΑΓΙΑ

Safbrew S-33	70 γρ / hl
--------------	------------

Θερμοκρασία πολτοποίησης



Ειδικό βάρος πριν από την ζύμωση:
15 ° PL

Αλκοόλ: 6.5 %

Χρώμα: 55- 65 EBC

Πικρότητα: 25- 30 IBU

Περιγραφή

Σε αυτή την βελγικού στυλ μαύρη μπύρα κυριαρχούν τα αρώματα του «ψημένου». Η αίσθηση στην γεύση θυμίζει στρώματα σοκολάτας και καφέ που εναλλάσσονται επάνω από τα ελαφρώς και ευχάριστα όξινα σκουρόχρωμα φρούτα του βελγικού δάσους. Εν ολίγοις, μια απίθανη νοστιμιά.



Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

Πολτοποιήστε σε 80 λίτρα νερού που έχετε θερμάνει στους 62 βαθμούς Κελσίου. Ρυθμίστε το pH του πολτού στο 5,4 στην διάρκεια μίας ώρας και 10 λεπτών.

- Αυξήστε τη θερμοκρασία στους 72°C και ξεκούραση για 10 λεπτά
- Αυξήστε τη θερμοκρασία στους 78°C και ξεκούραση για 2 λεπτά

Δεύτερο στάδιο: βράσιμο

Διάρκεια: 70 λεπτά

- Προσθέστε 420 γραμμάρια λυκίσκου Saaz στο ξεκίνημα του βρασίματος
- Προσθέστε 100 γραμμάρια λυκίσκου Saaz πριν από το τέλος του βρασίματος.

Τρίτο στάδιο: Ψύξη μέχρι τους 24°C

Τέταρτο στάδιο: Ζύμωση στους 25°C (6 με 7 ημέρες)

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