



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

IPA Stile Belga



Densità originale: 14 - 16 ° PL

Alcol: 6 - 7%

Colorazione: 10 - 15 EBC

Amaro: 38 IBU

Descrizione

La soluzione perfetta per gli appassionati che vogliono un carattere luppolato IPA in combinazione con il complesso fruttato e speziato carattere delle forti Pales Ales belghe.



Ricetta di birra

INGREDIENTI/HL

MALTA

Château Pilsen 2RS	15kg / hl
Château Munich Light®	7.5kg / hl
Château Abbey®	2 kg / hl

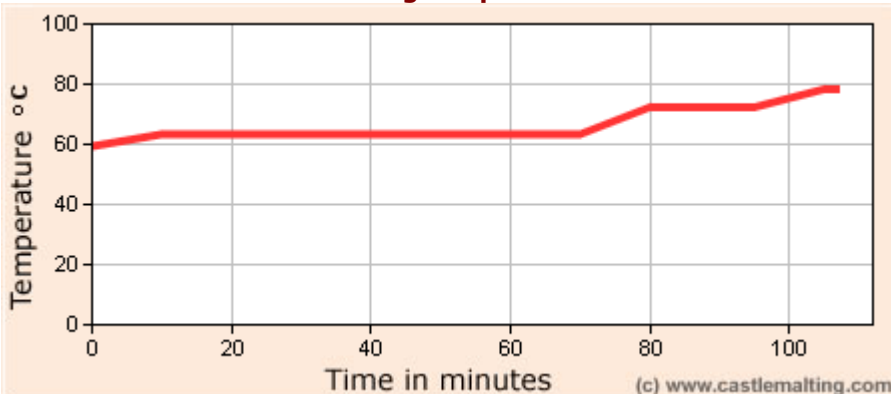
LUPPOLO

Fuggles	250 g / hl
East Kent Goldings	200 g / hl
Willamette	200 g / hl

LIEVITO

Safale S-04	50 - 80 g / hl
SafaleS -04 (seconda fermentazione)	2.5 - 5 g / hl

Mashing temperature



Fase1: Miscelazione

- Aggiungere la macinatura in 70 litri di acqua a 59°C e gradualmente aumentare la temperatura fino a 63°C
- Ammostamento alla t 63°C per 60 minuti
- Ammostamento alla t 72°C per 15 minuti
- Ammostamento alla t 78°C per 2 minuti

Fase2: Filtrazione

Separare il mosto dalle trebbe e lavare il tino con acqua a 75°C

Fase3: Bollitura

Durata: 90 minuti; il volume del mosto diminuisce di 8-10%
Contando dall'inizio dell'ebollizione, dopo 5 minuti aggiungere il Fuggles, dopo 80 minuti aggiungere l'EastKent Goldings, dopo 85 minuti aggiungere il Willamette

Fase4: Fermentazione

Fermentazione a 23°C

Fase5: Lagerizzazione minimo 3 settimane a t 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