



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Birra IPA Double



Ricetta di birra

INGREDIENTI / 100 L



MALTO

Château Pilsen 2RS	18.5 kg / hl
Château Cara Blond®	1 kg / hl



LUPPOLO

Chinook	60 g
Columbus	65 g
Centennial	200 g
Aramis	100 g



LIEVITO

SafAle BE 134	50 - 80 g / hl
---------------	----------------

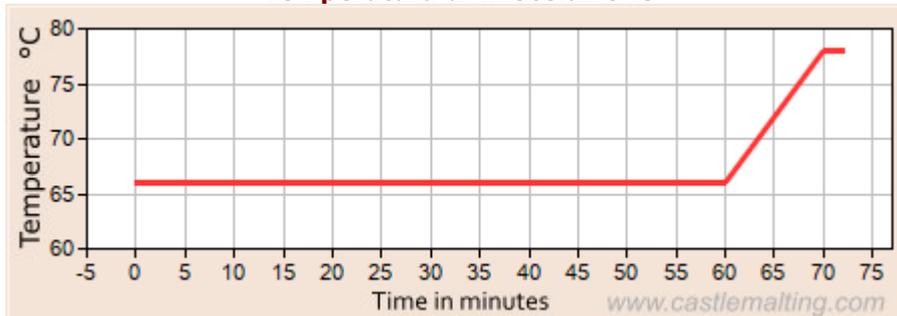
Densità originale: 14 ° Plato

Alcool: 6.5 %

Colore: 6 EBC



Temperatura di miscelazione



Fase 1: Miscela

Ammostamento 66°C: 80 minuti
Ammostamento 78°C: 2 minuti

Fase 2: Filtrazione

Lavare le trebbie con acqua a 78°C

Fase 3: Ebollizione

Durata : 1ra 15 Temperatura: 100°C

Diminuzione di volume da 6 a 10 %

- Dopo 15 min aggiungere il luppolo (Columbus e Chinook)

- Dopo 70 min aggiungere il luppolo (Centennial e Aramis) e gli zuccheri si necessario.

Densità primitiva (prima della fermentazione): 14°Plato

- Eliminare il torbido

Fase 4: Raffreddamento

23°C

Fase 5: Fermentazione

24°C fino all'attenuazione

Fase 6: Lagering

min 2 settimane 2°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