Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Birra IPA Inglese

Densità originale: 16-17 ^{o} Plato

Alcool: 7 %

Colore: 9 EBC

Questa ricetta è stata sviluppata dalla Castle Malting ®. Non possiamo garantire il risultato ottenuto che dipende dalla qualità degli ingridienti, dalle condizioni di fabbricazione e dal processo di fabbricazione.

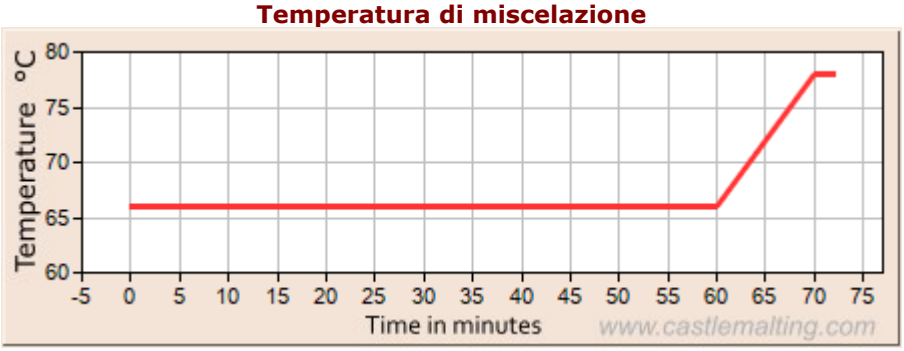
Per ulteriori informazioni vogliate contattarci al sguente indirizzo: info@castlemalting.com

Ricetta di birra

INGREDIENTI / 100 L

MALTO	
Château Pilsen 2RP	19.5 kg / hl
Château Melano Light	0.5 kg / hl
Château Cara Ruby®	0.5 kg / hl
Château Cara Blond®	0,5 kg / hl
LUPPOLO	
Goldings	210 g / hl
Fuggle	100 g / hl
Aramis	100g / hl
LIEVITO	
SafAle BE 134	50 - 80 g / hl

Temperatura di miscelazione



Fase 1: Miscela
Ammostamento 66°C : 60 minuti
Portare fino a 78°C : 2 min

Fase 2: Filtrazione
Lavare le trebbie con acqua a 78°C

Fase 3: Ebollizione
Durata: 1ora 15
Temperatura: 100°C
Riduzione del volume da 6 a 10 %
- Dopo 15 min aggiungere il luppolo (Goldings)
- Dopo 70 min aggiungere il luppolo (Fuggle e Aramis) e lo zucchero si necessario.
Densità primitiva (prima della fermentazione): 16.5°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

La Malterie du Château SA (Castle Malting)
Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Tel: +32(0)87 662095;e-mail: info@castlemalting.com; web: www.castlemalting.com; Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio;
Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB