



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Birra Scura Belga



Densità originale: 18 - 19° PL

Alcool: 8.5%

Colore: 90 EBC

Amaro: 30 EBU

Descrizione

Una birra belga scura complessa molto forte con una deliziosa e ricca miscela di malti. Sapore intenso di caffè con note di crunch di pane tostato e caratteristiche dei malti torrefatti. Di colore scurissimo con schiuma persistente di colore marrone chiaro.



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

Ricetta di birra

INGREDIENTI / 100 L



MALTI

Château Pilsen 2RS	15 kg / hl
Château Black of Black	4 kg / hl
Château Cara Gold	2.5 kg / hl
Château Wheat Chocolate	3 kg / hl



LUPPOLI

Perle	120 g / hl
Cascade	50 g / hl



LIEVITI

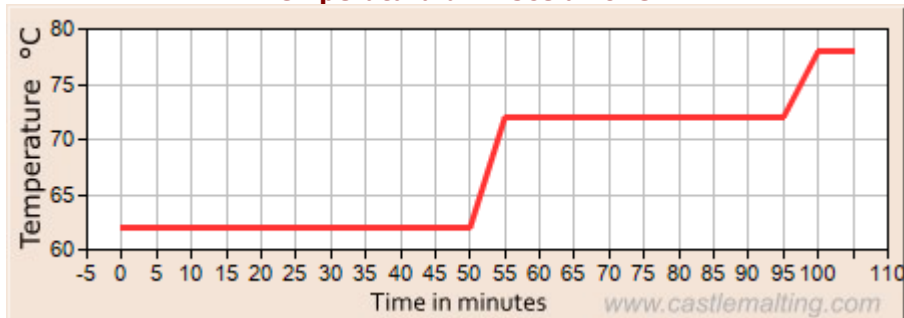
SafAle BE -256	60 g
----------------	------



ZUCCHERO

Zucchero candito scuro	1 kg
------------------------	------

Temperatura di miscelazione



Fase 1: Miscela

Ammostamento a 62°C per 45 minuti

Aumentare la temperatura fino a 72°C e mantenere per 15 minuti

Aumentare la temperatura fino a 78°C e ammostare per 2 minuti

Fase 2: Bollitura

Durata: 1 ora e 30 minuti

Il volume del mosto diminuisce da 8-10%

Dopo 15 minuti aggiungere 100 g di luppolo Perle

Dopo 85 minuti aggiungere il resto del luppolo Perle, 50 g di Cascade e 20 g di zucchero candito

Il mosto deve avere la densità di 18-19 Plato

Fase 3: Raffreddamento fino a 24°C

Fase 4: Fermentazione a 24°C

Fase 5: Lagering: 2 settimane a 3°C