



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## Forte Birra Belga Bionda

## Ricetta di birra



**Densità originale:** 16-17 ° PL

**Alcol:** 9 %

**Colorazione:** 8 - 12 EBC

**Amaro:** 25 - 30 IBU

### Descrizione

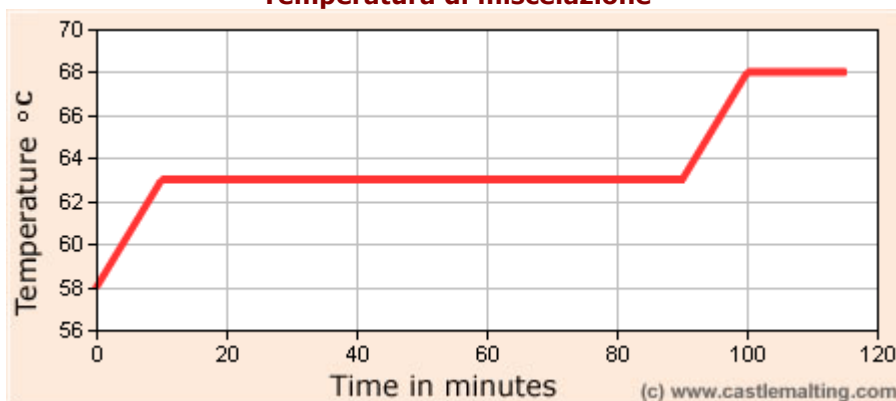
Birra forte, che si beve lentamente con un carattere piacevole, squisito aroma e gusto sublime.



### INGREDIENTI /HL

MALTO	
Château Pilsen 2RS	25 - 30 kg / hl
Château Pale Ale	1.5 kg / hl
LUPPOLO	
Saaz	100 g / hl
Hallertauer Hersbrucker	50 g / hl
LIEVITO	
Safbrew T-58	70 g / hl

### Temperatura di miscelazione



### Fase 1: Miscela

- Miscelare in 75 litri di acqua(58°C)
- Ammostamento a 63°C per 80 minuti
- Ammostamento a 68°C per 15 minuti

### Fase 2: Filtrazione

Separare il mosto dalle trebbe e lavare il tino alla t 76°C

### Fase 3: Bollitura

- Durata: 1 ora
- Dopo 15 minuti aggiungere il Saaz;
  - Dopo 55 minuti aggiungere l'Hallertauer Hersbrucker
  - Eliminare il precipitato

### Fase 4: Fermentazione a 25-28°C

### Fase 6: Lagerzzazione per 2 giorni a 12°C, poi per 2 settimane a 0-1°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](mailto: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](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

Registrata Tournai 79754; IVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBB