



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## Bianca belga



**Densità originale:** 11 - 12 ° PL

**Alcol:** 5 - 5.5 %

**Colorazione:** 10 - 12 EBC

**Amaro:** 25 - 30 IBU

### Caratteristiche

La birra di frumento, o birra bianca, è tradizionalmente considerata come una bevanda d'estate. Consumata agli aperitivi con uno spicchio di arancia o di limone.

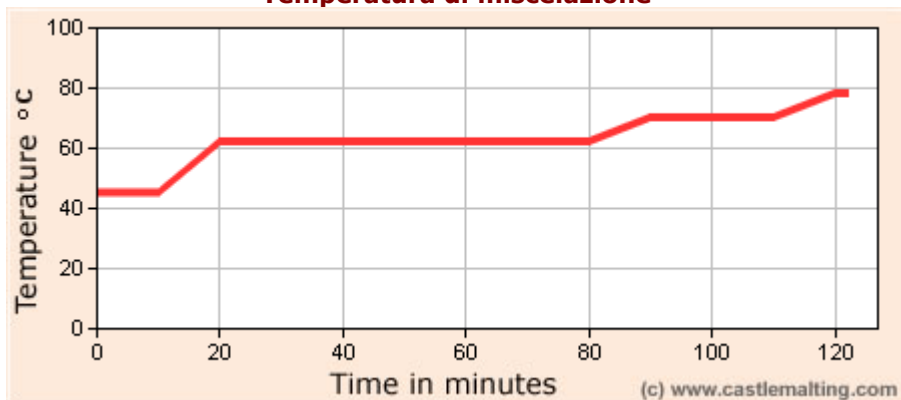


## Ricetta di birra

### INGREDIENTI /HL

MALTA	
Château Pilsen 2RS	18-20kg / hl
Château Wheat Blanc	5kg / hl
LUPPOLO	
Magnum	80 g / hl
Styrian Golding	80 g / hl
LIEVITO	
Safbrew WB-06	50-80 g / hl
SPEZIE	
Bucce di arance amare	10g / hl
Cumino	2g / hl
Coriandro	1g / hl

### Temperatura di miscelazione



### Fase1: Miscelazione

- Aggiungere la macinatura in 80 litri di acqua a 45°C
- Ammostamento a 65°C: 40minuti
- Ammostamento a 70°C: 60minuti

### Fase3: Bollitura

- Durata: 2ore  
Riduzione da 8 a 10%
- Dopo 15 minuti aggiungere il luppolo Magnum
  - Dopo 100 minuti aggiungere il luppolo Styrian Golding, le spezie(bucce di arance amare) e lo zucchero.
  - Eliminazione del precipito

### Fase4: Raffreddamento

### Fase5: Fermentazione (20°C) (7giorni)

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