



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Stout di Belgio



Densità originale: 15 ° PL

Alcol: 6.5 %

Colorazione: 55- 65 EBC

Amarezza: 25- 30 IBU

Descrizione

Questa Belgian-style stout ha un sapore di arrostito, reminescenza del cioccolato e caffè a strati in cima ed una sfumatura di frutta che i lieviti belgi possono produrre in picche.

In breve, è deliziosa!



Ricetta di birra

INGREDIENTI / HL



MALTA

Château Pilsen 2RS	19.2 kg / hl
Château Cara Gold®	1.5 kg / hl
Château Chocolat	2.5 kg / hl
Château Black	0.5 kg / hl
Château Special B®	0.3 kg / hl



LUPPOLI

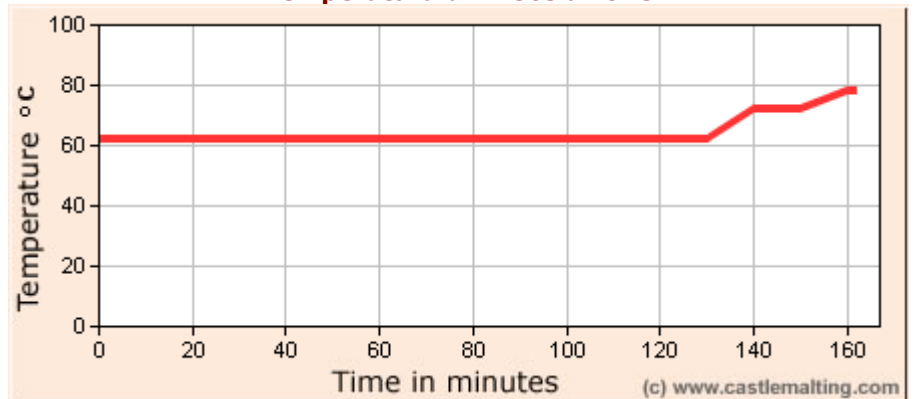
Saaz (T90)	520 g / hl
------------	------------



LIEVITO

Safbrew S-33	70 g / hl
--------------	-----------

Temperatura di miscelazione



Fase 1: Miscelazione

-Miscelare in 80 litri di acqua a 62°C, regolare il pH della miscela fino a 5.4 durante 1 ora e 10 minuti

-Ammostamento alla temperatura di 72°C e lasciare per 10 minuti

-Ammostamento alla temperatura di 78°C, e lasciare per 2 minuti

Fase 2: Bollitura

Durata: 70 minuti

Aggiungere 420g del luppolo Saaz all'inizio della bollitura

Aggiungere 100g del Saaz 10 minuti prima della fine della bollitura

Fase 3: Raffreddamento fino a 24°C

Fase 4: Fermentazione a 25°C (6-7 giorni)

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

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; web: www.castlemalting.com

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