



Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale

Bruna di Abbazia



Densità originale: 13 - 14 ° PL

Alcol: 8.5 - 9%

Colorazione: 55- 65 EBC

Amarezza: 25- 30 IBU

Descrizione

Questa birra ha un forte carattere. Ricca di aromi di malto zuccherato con un gusto gradevole e delle note di malto arrostito. Lascia un leggero retrogusto di legno bruciato.



Ricetta di birra

INGREDIENTI / HL



MALTA

Château Pilsen 2RS	9 kg / hl
Château Pale Ale	9 kg / hl
Château Cara Blond®	5.5 kg / hl
Château Crystal®	4 kg / hl
Château Chocolat	0.5 kg / hl



LUPPOLI

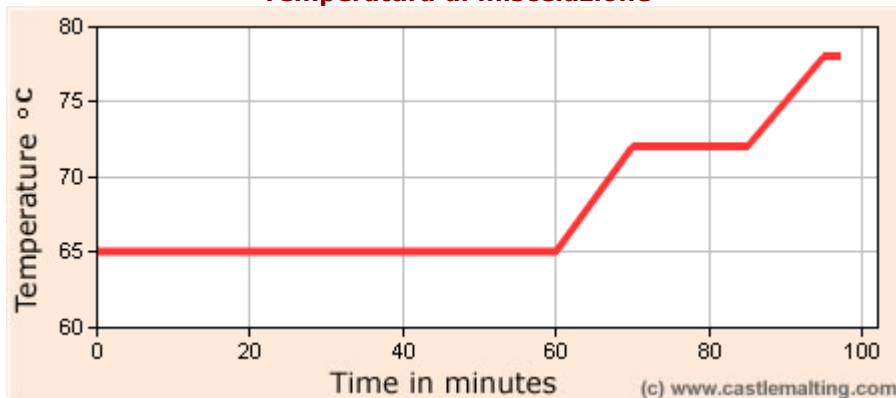
Hallertauer	50 g / hl
Tradition	25 g / hl



LIEVITO

Safbrew T-58	50- 80 g / hl
--------------	---------------

Temperatura di miscelazione



Fase 1: Miscelazione

- Mescolare a 65°C e riposare per 60 minuti
- Riposare a 72°C per 15 minuti
- Riposare a 78°C per 2 minuti

Fase 2: Bollitura

Durata: 1 ora e 30 minuti, il volume di mosto diminuisce di 8-10%. Dopo 15 minuti aggiungere Hallertauer, dopo 85 minuti aggiungere Tettnanger e zucchero, se necessario,

- * Opzione di spezie: Coriandolo (1 g / hl) e cannella (4 g / hl)
- ** Opzione di zucchero: lo zucchero candito scura (0,5 kg / hl)

Fase 3: Fermentazione

Iniziare a 20°C, aumentare la temperatura fino a 22°C, a fine fermentazione prima della rimozione del lievito permettere al diacetile di riposare per 24 ore.

Fase 4: Lagerizzazione minimo 2 settimane a 4°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

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