



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Ινδική ανοιχτόχρωμη Ale αλα βελγικά (Belgian-style IPA)



Συνταγή ζύθου

ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ

ΒΥΝΗ	
Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	15 κιλά / hl
Château Μονάχου Λάιτ® (Munich Light)	7.5 κιλά / hl
Château Αββαείου® (Abbey)	2 κιλά / hl
ΛΥΚΙΣΚΟΣ	
Fuggles	250 γρ / hl
East Kent Goldings	200 γρ / hl
Willamette	200 γρ / hl
ΜΑΓΙΑ	
Safale S-04	50 - 80 γρ / hl
Safale S - 04 (δεύτερη ζύμωση)	2.5 - 5 γρ / hl

Αρχικό ειδικό βάρος: 14 - 16 ° PL

Αλκοόλ: 6 - 7%

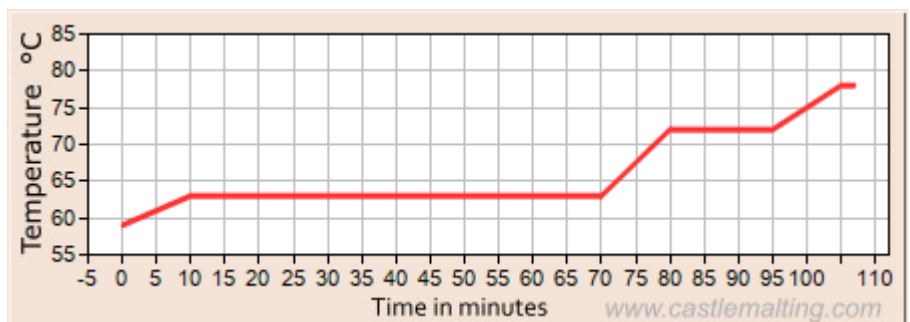
Χρώμα: 10 - 15 EBC

Πικρότητα: 38 IBU

Περιγραφή:

Είναι η τέλεια επιλογή για τούς λάτρεις της μπύρας που αναζητούν τον συνδυασμό της ισχυρής παρουσίας του λυκίσκου των Ινδικών Ale με τον σύνθετο, φρουτώδη και ταυτόχρονα πικάντικο χαρακτήρα των δυνατών βελγικών ανοιχτόχρωμων Ale.

Θερμοκρασία πολτοποίησης



Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

- Πολτοποιήστε σε 70 λίτρα νερού στους 59°C και σταδιακά ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 63°C
- Ξεκούραση στους 63°C για 60 λεπτά
- Ξεκούραση στους 72°C για 15 λεπτά
- Ξεκούραση στους 78°C για 2 λεπτά

Δεύτερο στάδιο: Διήθηση

Ξεχωρίστε το βυνογλεύκος από την χρησιμοποιημένη βύνη με νερό στους 75°C

Τρίτο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια 90 λεπτά

Ο όγκος του ζυθογλεύκους μειώνεται κατά 8-10%

Με σημείο αναφοράς του χρόνου το ξεκίνημα του βρασμού, έπειτα από 5 λεπτά θα προσθέσετε τον λυκίσκο Fuggles, έπειτα από 80 λεπτά τον East Kent Goldings, και έπειτα από 85 λεπτά τον Willamette

Τέταρτο στάδιο: Ζύμωση

Ζύμωση στους 23°C

Πέμπτο στάδιο: Ωρίμανση

Ελάχιστος χρόνος 3 εβδομάδες στους 4°C



Αυτή η συνταγή προσφέρεται από την Castle Malting®. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε το επιτυχές αποτέλεσμα της εφαρμογής της. Ίσως να χρειαστούν κάποιες τροποποιήσεις που θα έχουν σχέση με τις τυχόν ιδιαιτερότητες των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν και τις συγκεκριμένες συνθήκες, όσον αφορά σε εξοπλισμό-τεχνολογία, του ζυθοποιείου που θα την εφαρμόσει.

Για περισσότερες διευκρινήσεις και βοήθεια απευθυνθείτε σε μας: info@castlemalting.com

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Γραφεία: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο

Εργοστάσιο παραγωγής βύνης: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Βέλγιο; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Βέλγιο
Τηλ.: + 32 (0) 87 662095; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com; Εγγραφή εταιρείας Tournai 79754; VAT: BE.455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Βέλγιο; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB