



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## Birra IPA Double



## Ricetta di birra

### INGREDIENTI / 100 L

MALTO	
Château Pilsen 2RS	18.5 kg / hl
Château Cara Blond®	1 kg / hl
LUPPOLO	
Chinook	60 g
Columbus	65 g
Centennial	200 g
Aramis	100 g
LIEVITO	
SafAle BE 134	50 - 80 g / hl

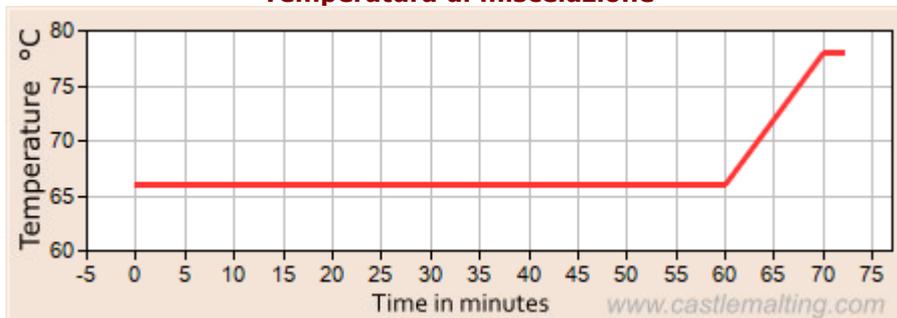
**Densità originale:** 14 ° Plato

**Alcool:** 6.5 %

**Colore:** 6 EBC



### Temperatura di miscelazione



#### Fase 1: Miscela

Ammostamento 66°C: 80 minuti

Ammostamento 78°C: 2 minuti

#### Fase 2: Filtrazione

Lavare le trebbie con acqua a 78°C

#### Fase 3: Ebollizione

Durata : 1ra 15 Temperatura: 100°C

Diminuzione di volume da 6 a 10 %

- Dopo 15 min aggiungere il luppolo (Columbus e Chinook)

- Dopo 70 min aggiungere il luppolo (Centennial e Aramis) e gli zuccheri si necessario.

Densità primitiva (prima della fermentazione): 14°Plato

- Eliminare il torbido

#### Fase 4: Raffreddamento

23°C

#### Fase 5: Fermentazione

24°C fino all'attenuazione

#### Fase 6: Lagering

min 2 settimane 2°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)

La Malterie du Château SA (Castle Malting)

Produzione: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgio; Sede amministrativa: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgio; Tel: +32(0)87 662095; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com); Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; Agence ING Les Trois Canaux, Rue De Tournai 130, 7972 - Quevaucamps, Belgio; Account : 370-0905456-48; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BRUBEBS