



*Malti Speciali che fanno vostra birra così Speciale*

## Birra Belga Bruna



**Densità originale:** 17 - 18 ° PL

**Alcol:** 7 - 8 %

**Colorazione:** +/- 50 EBC

**Amarezza:** 15 - 20 IBU

### Descrizione

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



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)

## Ricetta di birra

### INGREDIENTI / HL



#### MALTA

Château Pilsen 2RS	16 kg / hl
Château Munich Light®	10 kg / hl
Château Cara Ruby®	4 kg / hl
Château Crystal®	1 kg / hl
Château Chocolat	1 kg / hl



#### LUPPOLI

Magnum	50 g / hl
Perle	25 g / hl



#### LIEVITI

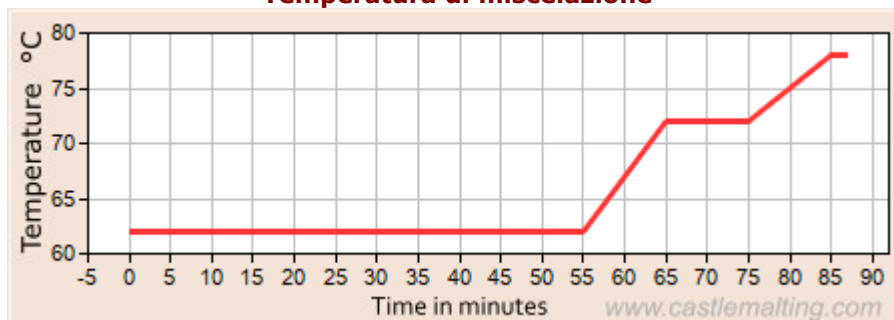
Safbrew T-58	50 - 80 g / hl
Safbrew T-58 (seconda fermentazione)	2.5 - 5 g / hl



#### ZUCCHERI

Zucchero Candito Bruno	0.5 kg / hl
------------------------	-------------

### Temperatura di miscelazione



#### Fase 1: Miscelazione

- Aggiungere la macinatura in acqua di 62°C e lasciare per 55 minuti
- Ammostamento a 72°C per 10 minuti
- Ammostamento a 78°C per 2 minuti

#### Fase 2: Bollitura

- Durata : 1 ora 30 minuti;
- Il volume diminuisce a 8-10%
- Dopo 15 minuti aggiungere il Magnum, dopo 85 minuti aggiungere il luppolo Perle e lo zucchero

#### Fase 3: Raffreddamento

#### Fase 4: Fermentazione a 22°C

