



Belgian Malts that Make Your Beer So Special

Βελγική σκουρόχρωμη («καφέ») μπίρα (Belgian Brown Beer)



Αρχικό ειδικό βάρος: 17 - 18 ° PL

Αλκοόλ: 7 - 8 %

Χρώμα: +/- 50 EBC

Πικρότητα: 15 - 20 IBU

Συνταγή ζύθου

ΥΛΙΚΑ ΑΝΑ ΕΚΑΤΟ ΛΙΤΡΑ



ΒΥΝΗ

Château Πίλσεν (Pilsen) 2RS	16 κιλά / hl
Château Μονάχου Λάιτ® (Munich Light)	10 κιλά / hl
Château Καραμέλας Ρουμπίνι® (Cara Ruby)	4 κιλά / hl
Château Καραμέλας Κρυστάλλινη® (Crystal)	1 κιλά / hl
Château Σοκολάτας (Chocolat)	1 κιλά / hl



ΛΥΚΙΣΚΟΣ

Magnum	50 γρ / hl
Perle	25 γρ / hl



ΜΑΓΙΑ

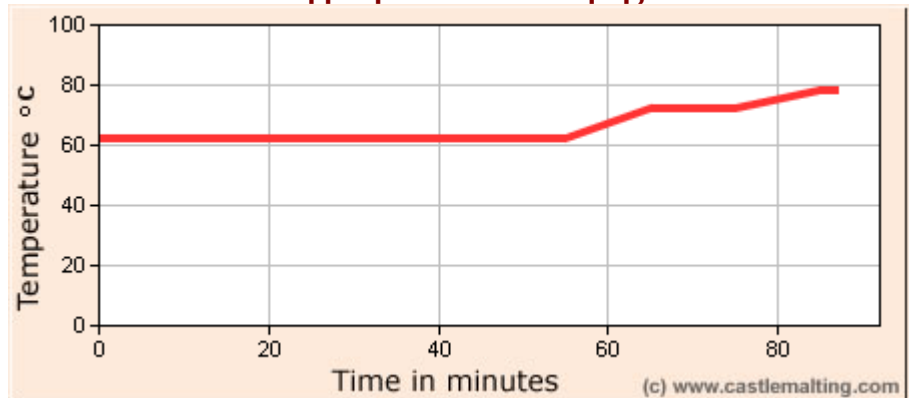
Safbrew T-58	50 - 80 γρ / hl
Safbrew T-58 (δεύτερη ζύμωση)	2.5 - 5 γρ / hl



ΖΑΧΑΡΗ

Καφέ ζάχαρη τύπου candi	0.5 κιλά / hl
-------------------------	---------------

Θερμοκρασία πολτοποίησης



Περιγραφή

Ζύθος με χαρακτήρα. Πλούσιο γλυκό άρωμα βύνης και καλά ισορροπημένη γεύση. Αφήνει μια αχνή επίγευση από καμμένο ξύλο.



Πρώτο στάδιο: Πολτοποίηση

- Εισάγουμε την βύνη και πολτοποιούμε στους 62°C, ξεκούραση για 55 λεπτά.
- Ξεκούραση στους 72°C για 10 λεπτά
- Ξεκούραση στους 78°C για 2 λεπτά

Δεύτερο στάδιο: Βράσιμο

Διάρκεια: 1 ώρα και 30 λεπτά

Ο όγκος του ζυθογλεύκου μειώνεται κατά 8 - 10%

- Έπειτα από 15 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Magnum
- Έπειτα από 85 λεπτά προσθέστε τον λυκίσκο Perle και την ζάχαρη

Τρίτο στάδιο: Ψύξη

Τέταρτο στάδιο: Ζύμωση στους 22°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

