

Amber



Le birre amber o ambrate sono diffuse principalmente in Belgio e Nord America. Qui di seguito è descritta una ricetta base capace di sviluppare aromi delicati. Il suo specifico colore ambrato dipende dalla scelta dei malti utilizzati

Ingredienti

Malto

Malto pils 70%

Malto Caravienna 20%

Malto Carapils 11%

Luppolo

Saaz (3% alfa acido), Nugget (12 % alfa acido)

Lievito(i) g/hl

Safale S-04 50

% alcool

5.5 – 6.0

Densità iniziale

1.057-1.062

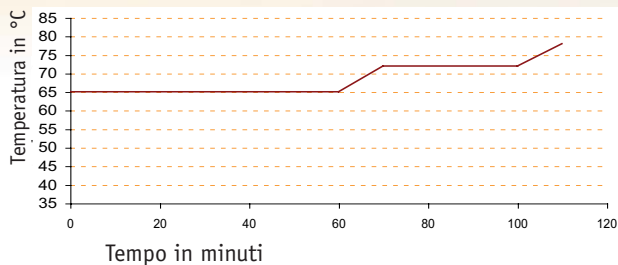
Unità amaro

Media

Colore

Ambrato

Temperatura di ammostamento infusione di 90 minuti



Temperatura di fermentazione

Inizio ideale 16 °C – aumento libero fino a 20 °C

Fase 1. Impasto a 65 °C pausa di 60 minuti

Fase 2. Innalzare la temperatura a 72 °C per 30 minuti

Fase 3. Travaso a 78 °C

Bollitura del mosto

8 - 10%

La bollitura andrebbe effettuata a 100 °C

Luppolatura

60 – 90 minuti

Aggiungere il 90% del luppolo all' inizio e 10 % 5 minuti prima della fine

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

Possono essere necessarie delle modifiche dipendenti dalle vostre condizioni di produzione.