



Birra Speciale di Natale (Christmas Special)



Ricetta per una birra stagionale che tradizionalmente era un regalo da parte delle birrerie ai propri dipendenti. Le caratteristiche di Ale sprigionano aromi ricchi e speziati ed un colore intenso accattivante.

Le bucce d'arancia conferiscono a questa birra un carattere molto particolare

Ingredienti

Malto

Vienna 14-18 EBC 100%

Luppolo

Challenger (7 -12 % alfa acido), Hallertauer (10 % alfa acido)

Lievito(i) g/hl

Safale S-04 50g

Altri ingredienti

Bucce d'arancia (all' inizio della bollitura)

% alcool

6.0 – 6.5

Densità iniziale

1.062-1.065

Unità amaro

Alta

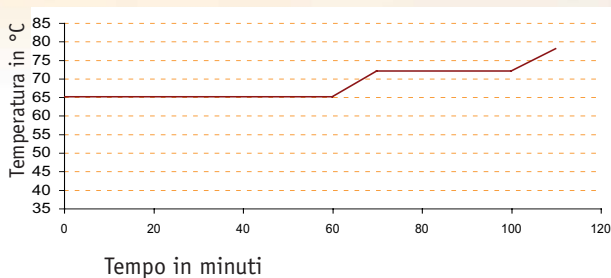
Colore

Rosso scuro

Temperatura di ammostamento infusione di 120 minuti

Temperatura di fermentazione

Inizio ideale 18 °C – aumento libero fino a 25 °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.