

# Indian Pale Ale

Ale molto luppolata



## Ingredienti

### Malto

Malto Pale Ale 92%

Caramunich® o equivalente 8%

*Caramunich® è un marchio registrato di Weyermann Specialty Malts*

### Luppolo

Target, Northdown, Challenger, WGW, Admiral (7 - 12 % alfa acido)

Lievito(i) g/hl

Safale US-05 150

### % alcool

5.0 - 7.5

### Densità iniziale

1.048-1.050

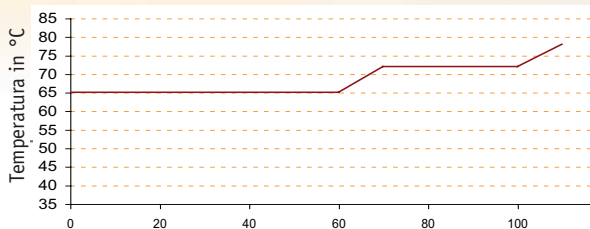
### Unità amaro

35-38

### Colore

Dal dorato  
al ramato

## Temperatura di ammostamento infusione di 80 minuti



Tempo in minuti

**Fase 1.** Impasto a 45 °C pausa di 25 minuti

**Fase 2.** Innalzare la temperatura a 62 °C pausa di 35 minuti

**Fase 3.** Innalzare la temperatura a 72 °C pausa di 20 minuti

**Fase 4.** Travaso a 78 °C

## Temperatura di fermentazione

Temperatura di inizio 12 °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.