

# Bock chiara

Birra bock chiara con forti caratteristiche maltate, tuttavia senza aromi di tostatura o note di cioccolato



## Ingredienti

### Malto

Malto Pilsner	85%
Carahell® o equivalente	10%
Carared® o equivalente	5%

*Carahell® e Carared® sono marchi registrati di Weyermann Specialty Malts*

### Luppolo

Spalt, Saaz, Hallertauer, Herbrucker (2 – 6 % alfa acido)

### Lievito (i) g/hl

Saflager S-189 150

### % alcool

6 – 7.5

### Densità iniziale

1.080-1.085

### Unità amaro

24-28

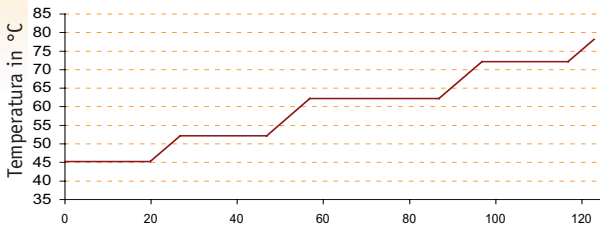
### Colore

Dal dorato chiaro all'ambrato

## Temperatura di ammostamento infusione di 120 minuti

## Temperatura di fermentazione

Temperatura di inizio 12 °C



Tempo in minuti

**Fase 1.** Impasto a 45 °C pausa di 20 minuti

**Fase 2.** Innalzare la temperatura a 52 °C pausa di 30 minuti

**Fase 3.** Innalzare la temperatura a 62 °C pausa di 20 minuti

**Fase 4.** Innalzare parte del mosto alla temperatura di 72 °C pausa di 20 minuti

**Fase 5.** Far bollire per 10 minuti e quindi riunire al resto della massa di mosto

**Fase 6.** 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.