

# Red Ale



Ale in stile americano dal colore finemente ramato o rossastro, con forti sentori di caramello

## Ingredienti

### Malto

Malto Vienna	75%
Malto Melanoidin	15%
Caramunic® o equivalente	5%
Malto acidulato	5%

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

### Luppolo

Amarillo, Cascade, Vanguard, Sterling (3 – 9 % alfa acido)

### Lievito (i)

Safale US-05	70
--------------	----

### % alcool

4.4 – 5.5

### Densità iniziale

1.044-1.055

### Unità amaro

Ampia scelta

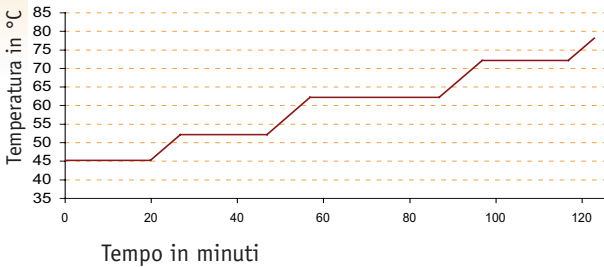
### Colore

Da rosso a ramato

## Temperatura di ammostamento infusione di 120 minuti

## Temperatura di fermentazione

Inizio 16 °C e permetterne poi l' aumento fino a 18°C



**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

A fine fermentazione far riposare per 24 ore prima di rimuovere il lievito, per permettere la riduzione del d

**FERMENTIS**

Division of S.I.Lesaffre

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