



Ricetta per una tipica stout, dal colore marrone scuro ed un retrogusto secco

Ingredienti

Malto

Malto pils 85%

Malto chocolate 13%

Malto Black 1000 EBC 2%

Luppoli

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

Lievito(i) g/hl

Safbrew S-33 50

% alcool

4.8 - 5.5

Densità iniziale

1.050-1.055

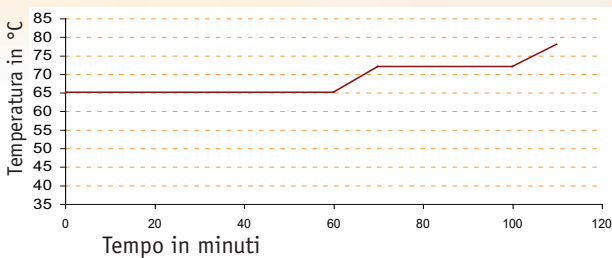
Unità amaro

Alto

Colore

Marrone scuro

Temperatura di ammostamento infusione di 90 minuti



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

Temperatura di fermentazione

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