



# 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

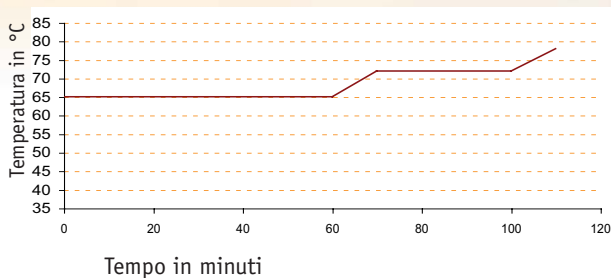
### Colore

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.