

Lager tedesca leggera



Questa Lager tedesca leggera è tipica della Baviera, una ben nota regione della Germania. Lager molto chiara a volte leggermente dorata. Birra di medio corpo, leggermente dolce e dai sentori di malto, in cui l'aroma di luppolo la rende molto piacevole e leggera

Ingredienti

Malto

Pilsner	90%
Malto acidulato	5%
Carahell® o equivalente	5%

Scegliete un malto pale per ottenere un colore fra 2,5 – 3,5 EBC
Carahell® è un marchio registrato di Weyermann Specialty Malts

Luppolo

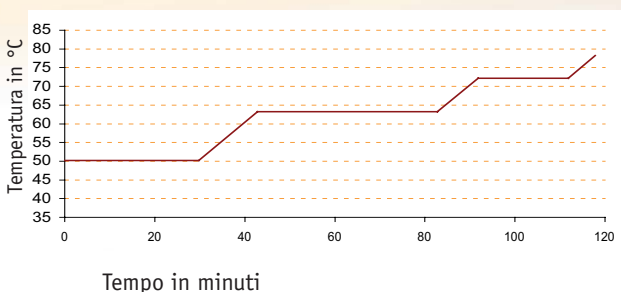
Hallertauer (10% alfa acido),
Hallertauer Hersbrucker (4 – 6% alfa acido)

Lievito (i) g/hl

Saflager W-34/70 100



Temperatura di ammostamento infusione di 120 minuti



Temperatura di fermentazione

Inizio 12 °C e permetterne poi l'aumento fino a 14°C

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

Maturazione

3 settimane a 3°C
Servire a 7 – 10 °C

Fase 1. Impasto a 50 °C pausa di 30 minuti

Fase 2. Innalzare la temperatura a 62 °C pausa di 20 minuti

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

Fase 4. Travaso a 78 °C

Bollitura del mosto

8 - 10%

La bollitura andrebbe effettuata a 100 °C /212 °F

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.