



# Lager rossa affumicata

Lager mediamente colorata, con un delicato aroma affumicato



## Ingredienti

### Malto

Malto Monaco 65%

Malto Affumicato 20%

Malto melanoidin 13%

Caramunich® ou équivalent 2%

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

### Luppolo

Mount hood, Cluster, Liberty (4 - 8 % alfa acido)

**Lievito(i)** g/hl

Saflager W-34/70 100

### % alcool

4.8 - 5.2

### Densità iniziale

1.045-1.050

### Unità amaro

22-25

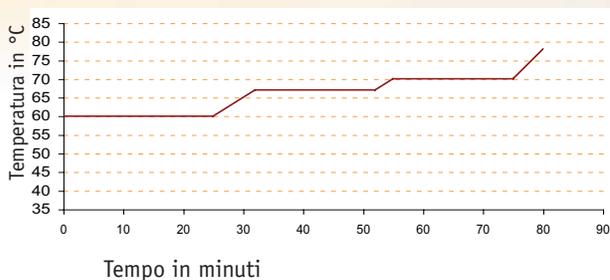
### Colore

Dal ramato al  
marrone chiaro

## Temperatura di ammostamento infusione di 75 minuti

## Temperatura di fermentazione

Inizio 12 °C



**Fase 1.** Impasto a 60 °C pausa di 25 minuti

**Fase 2.** Innalzare la temperatura a 67 °C pausa di 20 minuti

**Fase 3.** Innalzare la temperatura a 70 °C pausa di 20 minuti

**Fase 4.** Innalzare la temperatura a 75 °C pausa di 20 minuti

## 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.