



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

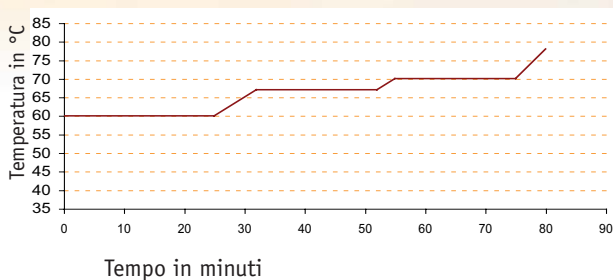
Colore

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.