



Red Ale



Ale in stile americano dal colore finemente ramato o rossastro, con forti sentori di caramello

Ingredienti

Malto

Malto Vienna	75%
Malto Melanoidin	15%
Caramunic® o equivalente	5%
Malto acidulato	5%

Caramunic® è un marchio registrato di Weyermann Specialty Malts

Luppolo

Amarillo, Cascade, Vanguard, Sterling (3 – 9 % alfa acido)

Lievito(i) g/hl

Safale US-05 70

% alcool

4.4 – 5.5

Densità iniziale

1.044-1.055

Unità amaro

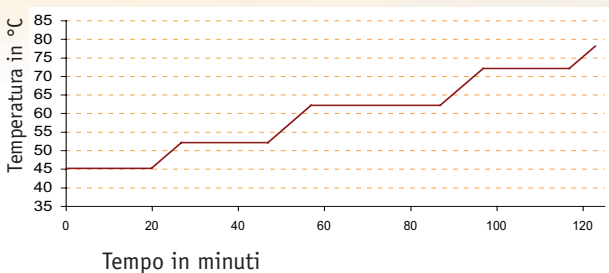
Ampia scelta

Colore

Da rosso a ramato

Temperatura di ammostamento infusione di 120 minuti

Temperatura di fermentazione



Inizio 16 °C e permetterne poi l' aumento fino a 18°C

Fase 1. Impasto a 45 °C pausa di 20 minuti

Fase 2. Innalzare la temperatura a 52 °C pausa di 30 minuti

Fase 3. Innalzare la temperatura a 62 °C pausa di 20 minuti

Fase 4. Innalzare parte del mosto alla temperatura di 72 °C pausa di 20 minuti

Fase 5. Far bollire per 10 minuti e quindi riunire al resto della massa di mosto

Fase 6. 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

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

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

Possono essere necessarie delle modifiche dipendenti dalle vostre condizioni di produzione.