

# Amber



Le birre amber o ambrate sono diffuse principalmente in Belgio e Nord America. Qui di seguito è descritta una ricetta base capace di sviluppare aromi delicati. Il suo specifico colore ambrato dipende dalla scelta dei malti utilizzati

## Ingredienti

### Malto

Malto pils	70%
Malto Caravienna	20%
Malto Carapils	11%

### Luppolo

Saaz (3% alfa acido), Nugget (12 % alfa acido)

### Lievito (i) g/hl

Safale S-04	50
-------------	----

### % alcool

5.5 – 6.0

### Densità iniziale

1.057-1.062

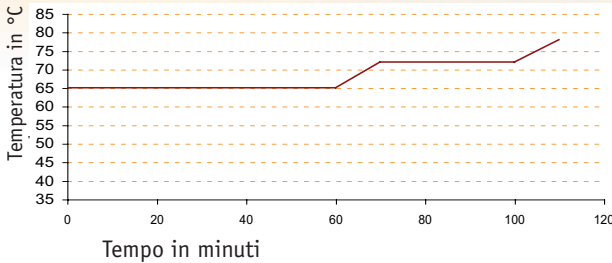
### Unità amaro

Media

### Colore

Ambrato

## Temperatura di ammostamento infusione di 90 minuti



## Temperatura di fermentazione

Inizio ideale 16 °C – aumento libero fino a 20 °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.