

RICETTA BELGIAN STRONG ALE



OG 1,084;

IBU: 33,8;

EBC: 38;

Malti:

3500 gr di estratto Pale,
100 gr Belgian Chocolate Malt,
100 gr Belgian Aromatic,
250 gr Belgian Caramunich,
600 gr Brown Sugar, Dark,

Luppoli e altro:

60 gr Tettnang, 4,5 %a.a., 60 min, Kettle;
30 gr Perle, 8,0 %a.a., 15 min, Kettle;
(inserire lo zucchero candito gli ultimi 15 minuti di bollitura)

Lieviti:

Belgian Ale Abbey

Istruzioni:

Utilizzare una pentola di almeno 15 litri dove inserire 8 litri di acqua.

Arrivati a 68°C inserire i grani in una grain bag o sacca per i grani e lasciare in infusione per 30 minuti.

Trascorsi i 30 minuti alzare e strizzare la sacca ed aggiungere i gradualmente i 3,5Kg di estratto mescolando con una frusta o una paletta.

Arrivato a bollitura aggiungere la quantità di luppolo rispettando le quantità e le tempistiche.

Negli ultimi 15 minuti di bollitura aggiungere lo zucchero candito scuro in modo che si scioglia completamente

Trascorso tale periodo spegnere la fiamma e far raffreddare il mosto fino ad una temperatura inferiore ai 30°C.

Nel frattempo che il mosto si raffreddi inserire nel fermentatore sanificato n°5 litri di acqua fredda.

Una volta che il mosto è sotto i 30°C versarlo nel fermentatore e rabboccare con acqua fino ad un volume finale di 20 litri.

Mescolare ed ossigenare con una paletta sanificata e misurare la densità che dovrebbe essere 1.084 e successivamente aggiungere il lievito e rimescolare.

Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 22°C per 7 giorni dopo di che procedere con il travaso ed attendere altri 7 giorni. Se la FG è stabile imbottigliare utilizzando 6 grammi per litro di zucchero bianco da cucina.

Riporre le bottiglie per 15 giorni a 22°C e successivamente far maturare la birra per almeno un mese.