



# RICETTA BITTER

OG 1,041;

IBU: 35,2;

EBC: 23;

**Malti:**

2500 gr di estratto Amber,

200 gr Crystal 150L,

**Luppoli e altro:**

25 gr Target, 11,0 %a.a., 60 min, Kettle;

**Lievito:** US05 a 20°C o similare – 1 bustina

**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 2,5Kg di estratto mescolando con una frusta o una paletta.

Arrivato a bollitura aggiungere la quantità di luppolo rispettando le quantità e le tempistiche. 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 1.040 e successivamente aggiungere il lievito e rimescolare.

Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 20°C per 7 giorni dopo di che procedere con il travaso ed attendere altri 7 giorni. Se la FG è stabile imbottigliare utilizzando 4 grammi per litro di zucchero bianco da cucina.

Riporre le bottiglie per 15 giorni a 20°C e successivamente far maturare la birra per almeno un mese.