



RICETTA BLACK IPA

OG: 1,062;

IBU: 63,2;

EBC: 61;

Volume cotta: 23,0 litri;

Bollitura: 60 min.;

Malti:

3000 gr Estratto Amber

500 gr Melanoidin

300 gr Carafa 3

500 gr Flocchi di Avena

Luppoli:

25 gr Apollo, 16,5 %a.a., 60 min dal termine della bollitura

35 gr Chinook, 13,0 %a.a., 10 min dal termine della bollitura

50 gr Mosaic, 12,6 %a.a., 5 min dal termine della bollitura

50 gr Mosaic, 12,6 %a.a., 0 min, Dry Hopping

50 gr Chinook, 13,0 %a.a., 0 min, Dry Hopping

Lieviti:

Fermentis SafAle American Ale US-05 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 60 minuti cercando di mantenere la temperatura costante intorno ai 66°C. Trascorsi i 60 minuti alzare e strizzare la sacca ed aggiungere gradualmente i 3 Kg di estratto mescolando con una frusta o una paletta. Arrivato a bollitura aggiungere la quantità di luppolo e di spezie rispettando le quantità e le tempistiche.

Trascorso tale periodo spegnere la fiamma e far raffreddare il mosto fino ad una temperatura inferiore ai 25°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 20°C versarlo nel fermentatore e rabboccare con acqua fino ad un volume finale di 23 litri.

Mescolare ed ossigenare con una paletta sanificata e misurare la densità che dovrebbe essere 1.062, successivamente aggiungere il lievito e rimescolare.

Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 18°C. Al termine della fermentazione, possiamo effettuare il dry hopping libero o con una sacchetta per dry hopping.

Se la FG è stabile imbottigliare utilizzando 5 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.