

RICETTA GOLDEN ALE



OG: 1,045
EBC: 10/15
IBU: 30

Malti:

2500 gr di estratto Pale
200 gr Frumento maltato Wheat
200 gr Crystal 60

Luppoli e altro:

30 gr. E.K. GOLD (60 minuti)
20 GR. E.K. GOLD (15 minuti)
30 GR. E.K. GOLD (5 minuti)

Lievito S-04 a 20°C

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 i gradualmente i 2Kg 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 di 25°C. Nel frattempo che il mosto si raffreddi inserire nel fermentatore sanificato n°5 litri di acqua. Una volta che il mosto è tra i 18°-20°C versarlo nel fermentatore ed eventualmente 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 1.045, successivamente aggiungere il lievito e rimescolare.

Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 20°C.

Effettuare un travaso dopo 7 giorni dall'inizio della fermentazione, attendere altri 7 giorni e 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.