

RICETTA HONEY IPA



OG 1,070;

IBU: 28,2;

EBC: 16;

Malti:

700 gr Miele,* Non compreso nella confezione, utilizzare miele di acacia o delicati da inserire a fine bollitura

200 gr di Fiocchi di Orzo,

300 gr di CaraPils,

300 gr di Pale

3000 gr di estratto Pale,

Luppoli e altro:

40 gr Styrian Goldings, 4,2 %a.a., 60 min, Kettle;

20 gr Styrian Goldings, 4,2 %a.a., 20 min, Kettle;

20 gr Styrian Goldings, 4,2 %a.a., 10 min, Kettle;

20 gr Styrian Goldings, 4,2 %a.a., 5 min, Kettle;

50 gr Styrian Goldings, 4,2 %a.a., 0 min, Dry;

Lieviti:

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 3 Kg di estratto mescolando con una frusta o una paletta.

A 5 minuti dalla fine della bollitura aggiungere i 700 grammi di miele .

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 1.070 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 aggiungere il luppolo in dryhop.

Attendere altri 7 giorni. 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.