

RICETTA IMPERIAL IPA



Estratti:

1,5 Kg Estratto Pale

2,00 Kg Estratto Amber

Luppoli:

60 Gr Hercules (60 minuti)

40 Gr Hercules (45 minuti)

50 Gr Fuggles (15 minuti)

Zucchero: 2 Kg destrosio

Lievito: 1 bustina US-05

Istruzioni:

Scaldare 6/8 litri di acqua, quando e' bella calda a circa 70 gradi inserire gli estratti. mescolando bene con una frusta o una paletta da birra, per evitare la formazione di grumi e attaccamenti sul fondo della pentola.

Quando l'acqua bolle inserire la prima gittata di luppolo.

Dopo 15 minuti, inserire la seconda gittata di luppolo.

Dopo 45 minuti, inserire la terza gittata di luppolo insieme ai 2 Kg di destrosio e bollire per ulteriori 15 minuti.

Finita la bollitura versare la soluzione nel fermentatore, cercando di non trasportare i sedimenti e aggiungendo acqua fredda, per abbassare la temperatura a 20 gradi.

Raggiunti i 23 litri, dopo aver controllato la temperatura, inoculare il lievito

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 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 2 settimane.