

RICETTA KOLSCH



OG: 1,049;
IBU: 21,7;
EBC: 11;
Volume cotta: 23,0 litri;
Bollitura: 60 min.;

Malti:

2300 gr Estratto Extra Light Pale
1000 gr Pale Ale

Luppoli:

10 gr Herkules, 15,5 %a.a., 60 min dal termine della bollitura
50 gr Tradition, 6,0 %a.a., 5 min dal termine della bollitura

Lieviti:

Lallemand Kolsch Koln

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 2,3 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 1.049, successivamente aggiungere il lievito e rimescolare.

Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 18°C.

Attendere altri 7 giorni. Se la FG è stabile imbottigliare utilizzando 6 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.