



RICETTA LAGER

Litri finali: 23

OG: 1,050

IBU: 15,2

EBC: 14

Estratti:

3000 gr di estratto Pale

Luppoli:

30 gr Hallertauer Mittlafruh 60 min

30 gr Hallertauer Mittlafruh 30 min

35 gr Hallertauer Mittlafruh 10 min

Lievito:

S-23

Istruzioni:

Utilizzare una pentola di almeno 15 litri dove inserire 8 litri di acqua.

Quando questa è tiepida (circa 50°C) inserire gradualmente i 3 kg. di estratto pale e mescolare con una frusta o una paletta fino a quando non sarà ben sciolto

Portare a bollitura ed aggiungere la prima dose di luppolo.

Dopo 30 minuti, aggiungere la seconda quantità di luppolo.

Dopo altri 20 minuti, aggiungere l'ultima quantità di luppolo.

Trascorsi i 60 minuti dall'inizio della bollitura, spegnere la fiamma e far raffreddare il mosto fino ad una temperatura inferiore ai 30°C. Nel frattempo che il mosto si raffredda, inserire nel fermentatore sanificato 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 23 litri. Mescolare ed ossigenare con una paletta sanificata e misurare la densità, che dovrebbe essere 1.050 e successivamente aggiungere il lievito e rimescolare. Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 15°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 15°C e successivamente far maturare la birra per almeno un mese.