

RICETTA MARZEN



OG: 1,054;
IBU: 21,9;
EBC: 17;
Volume cotta: 23,0 litri;
Bollitura: 60 min.;

Malti:

2800 gr Estratto Amber
800 gr Monaco
150 gr Melanoidin

Luppoli:

20 gr Perle, 7,3 %a.a., 60 min dal termine della bollitura
30 gr Perle, 7,3 %a.a., 10 min dal termine della bollitura

Lieviti:

2 bustine di Fermentis SafLager W-34/70 o similare

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 2,8 Kg 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 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 1.054, successivamente aggiungere il lievito e rimescolare.

Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 10°C.

Attendere altri 10 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.