



# RICETTA PILSNER

**Litri finali:** 23

**OG:** 1,050

**IBU:** 15,2

**EBC:** 14

**Estratti:**

3000 gr di estratto Pale

**Luppoli:**

70 gr Saaz 60 min

60 gr Saaz 10 min

**Lievito:**

W34/70 o similare

**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.

Portare a bollitura ed aggiungere i 70 grammi di luppolo Saaz.

Dopo 50 minuti dall'inizio della bollitura, aggiungere i 60 grammi di luppolo Saaz.

Dopo i 60 minuti di 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