

RICETTA SAISON AI FIORI DI SAMBUCO



OG 1,050;

IBU: 27

Malti:

2200 gr di estratto Pale

300 gr di Pale Viking

200 gr di Fiocchi di Avena

100 gr di Caravienna

Luppoli e altro:

30 gr Saaz – 60 minuti

50 gr Comet – 5 minuti

25 gr Fiori di Sambuco – 5 minuti

25 gr Fiori di Sambuco – Dry Hopping

Lievito: Belle Saison – 1 Bustina – da 18° a 25°

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 2,2 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 20 litri.

Mescolare ed ossigenare con una paletta sanificata e misurare la densità che dovrebbe essere 1.050, successivamente aggiungere il lievito e rimescolare.

Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 18°C e dopo 48 ore innalzare di 1° centigrado ogni 24 ore fino ad arrivare a 25°C. Al travaso ed aggiungere i fiori di sambuco secchi sanificati.

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 almeno un mese.