

RICETTA SCOTTISH ALE



OG: 1,055;

IBU: 28,0;

EBC: 29;

Volume cotta: 23,0 litri;

Bollitura: 60 min.;

Malti:

3000 gr Estratto di malto Amber, 1,040;

300 gr Biscuit, 1,030;

100 gr Chocolate, 1,010;

Luppoli:

20 gr Fuggles, 4,5 %a.a., 60 min dal termine della bollitura

30 gr Fuggles, 4,5 %a.a., 20 min dal termine della bollitura

40 gr East Kent Goldings, 5,0 %a.a., 20 min dal termine della bollitura

Lieviti:

Fermentis SafAle English Ale S-04

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 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 1.055, successivamente aggiungere il lievito e rimescolare.

Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 19°C.

Attendere altri 7 giorni. Se la FG è stabile imbottigliare utilizzando 4 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.