

RICETTA SESSION VOSS



OG 1,040;

IBU: 27;

Malti:

2000 gr di estratto Pale

300 gr Crystal 100

Luppoli e altro:

5 gr Comet – 60 min

20 gr Simcoe – 15 min

15 gr Comet – 5 min

30 gr Simcoe – Dry Hopping

30 gr Comet – Dry Hopping

Lievito: Voss Kveik Lallemand – 1 Bustina – 20° – 35°

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 2Kg 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 di 35°C.

Nel frattempo che il mosto si raffreddi inserire nel fermentatore sanificato n°5 litri di acqua. Una volta che il mosto è tra i 30°-35°C versarlo nel fermentatore ed eventualmente 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 1.040, successivamente aggiungere il lievito e rimescolare.

Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 35°C. I lieviti Kveik sono molto veloci nella fermentazione e la FG può essere raggiunta anche dopo 3 giorni, quindi sarebbe opportuno travasare ed effettuare il dryhopping. Dopo un paio di 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 un paio di settimane.