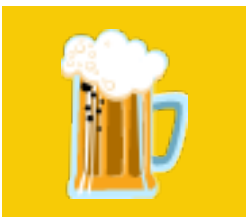




BEER&WINE

SESSION AMBER

PREMIUM QUALITY MAKING KIT



SESSION AMBER ALE
RICCO CARATTERE DI MALTO CON NOTE DI
CARMELLO, BILANCIATE DA UNA PIACEVOLE NOTA
DI AMARO DEL LUPPOLO

CARATTERISTICHE

LUPPOLO: COLUMBUS

COLORE: DORATO

% ALC: 2.5%

LIEVITO: SPECIFICO

ZUCCHERO: 1 Kg

PRIMING: 6gr/L

ISTRUZIONI

Pulisci e sterilizza tutta la tua attrezzatura, aggiungi 3 L di acqua bollente al tuo fermentatore.

Taglia con cura la parte superiore della busta, versa il concentrato liquido nel secchio, poi mescola accuratamente fino al completo scioglimento, quindi riempire il fermentatore fino a 23 L con acqua fredda e mescolare bene.

Verificare che la temperatura del liquido sia compresa tra 18 e 25 °C. Aggiungere le bustine di lievito poi mescolare bene e lasciare fermentare per circa 7 giorni a 18-22°C.

Dopo circa 7 giorni controllare la gravità specifica (SG) utilizzando un densimetro. La gravità finale prevista dovrebbe essere 1,004 e la fermentazione sarà completa quando la lettura SG è stabile per 2 giorni consecutivi.

Se la fermentazione non è completa o in caso di dubbio, attendere qualche giorno in più.

Una volta che la fermentazione è completa e hai la corretta lettura SG, lascia riposare per 24 ore prima dell'imbottigliamento (questo consente al lievito di riposizionarsi, riducendo la quantità finale di sedimento nelle bottiglie).

INGREDIENTI

IT: Estratto liquido di malto (ORZO), Luppolo, Lievito secco (lievito, emulsificanti (E491)), Estratto di luppolo

EN: Liquid malt extract (BARLEY), hops, dried yeast (yeast, emulsifier (E491)), hop extract.

Nutritional Information / 100g *Reference intake of an average adult (8400kJ/2000Kcal)		
ENERGY	1010 kJ/259 kcal	13% RI*
FAT	0.4 G	0% RI*
OF WHICH SATURATES	0.1G	0% RI*
CARBOHYDRATE	58.7G	23% RI*
OF WHICH SUGARS	36.4G	40% RI*
PROTEIN	5.5 G	11% RI*
SALT	0.03 G	1% RI*



IMPORTATO DA:
Beer & Wine s.r.l
43125 Parma - Italy
www.beerwine.it

Store in a cool, dry place away from direct sunlight
Packed in the UK.
Concentrate is packaged in a protective atmosphere.

PESO NETTO: 2 kg
NET WEIGHT: 2 kg