



## American Pale Ale

Birra ambrata. Equilibrata con note di caramello e intenso agrumato.  
Decisamente amara, con un corpo medio e un finale secco.

### Ricetta per la produzione di 12 lt

<b>Ingredienti per cottura (mashing)</b>	<i>Quantità(g)</i>
malto Pale	3000,00
malto Crystal	200,00



<b>Ingredienti per bollitura</b>	<i>Quantità(g)</i>	<i>Tempo di bollitura (minuti dalla fine)</i>
luppolo Columbus (14% a.a. - pellet)	15,00	60
luppolo Columbus (14% a.a. - pellet)	10,00	10

### Lievito

Lievito secco SafAle US-05 o liquido Wyeast American Ale 1056 o White Lab WLP001 California Ale.

### Zucchero da aggiungere prima di imbottigliare (carbonazione)

Grammi per litri di birra	5,60
---------------------------	------

<b>Istruzioni per cottura</b>	<i>Temperatura (°C)</i>	<i>Tempo(min)</i>
Temperatura iniziale	54	-
Fase 1 (Mash in)	52	10
Fase 2 (Saccarificazione)	68	60
Fase finale (Mash out)	78	10

<b>Bollitura</b>	<i>Tempo(min)</i>
Tempo totale bollitura	60

### Caratteristiche

Densità iniziale (dopo bollitura)	1057
Densità finale (dopo fermentazione)	1014
Amaro (IBU )	48
Colore (EBC )	17
Alcool (% vol)	5,6
CO2 (volumi)	2,2

### Acqua

Contenitore 3 (cottura o mashing)	10,0
Contenitore 1 (sparging o risciacquo)	10,0