



## Blonde Ale

Birra dal giallo intenso. Leggera e beverina ma di carattere, con intense note di miele e pepato. Mediamente amara, con un corpo lieve e un finale secco.

### Ricetta per la produzione di 12 lt



#### Ingredienti per cottura (mashing)

	<i>Quantità(g)</i>
malto Pale (Maris Otter)	2200,00

#### Ingredienti per bollitura

	<i>Quantità(g)</i>	<i>Tempo di bollitura (minuti dalla fine)</i>
luppolo Target (10% a.a.)	10,00	60
luppolo East Kent Goldings (5% a.a.)	10,00	10

#### Lievito

Lievito secco SafAle S-04 o liquido Wyeast n.1028 London Ale - 125 ml o White Lab WLP 013 London Ale

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

Grammi per litri di birra	4,00
---------------------------	------

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

#### Bollitura

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

#### Caratteristiche

Densità iniziale (dopo bollitura)	1041
Densità finale (dopo fermentazione)	1010
Amaro (IBU )	26
Colore (EBC )	10
Alcool (% vol)	5,0
CO2 (volumi)	2,0

#### Acqua

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