



6. Dry Stout

Birra dal colore nero. Note tostate e torrefatte (cacao, caffè).
Mediamente amara, con un corpo medio e una schiuma densa e persistente.

Ricetta per la produzione di 12 lt

Ingredienti per cottura (mashing)	<i>Quantità(g)</i>
malto Pale (Maris Otter)	2100,00
fiocchi d'orzo (flaked barley)	200,00
orzo torrefatto (roaster barley)	250,00



Ingredienti per bollitura	<i>Quantità(g)</i>	<i>Tempo di bollitura (minuti dalla fine)</i>
luppolo East Kent Goldings (5% a.a.)	25,00	60

Lievito

Lievito secco SafAle S-04 o liquido Wyeast n.1084 Irish Ale - 125 ml o White Lab WLP 004 Irish Ale

Zucchero da aggiungere prima di imbottigliare (carbonazione)

Grammi per litri di birra 4,50

Istruzioni per cottura	<i>Temperatura (°C)</i>	<i>Tempo(min)</i>
Temperatura iniziale	54	-
Fase 1 (Mash in)	52	10
Fase 2 (Saccarificazione)	65	60
Fase finale (Mash out)	78	10

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

Caratteristiche

Densità iniziale (dopo bollitura)	1044
Densità finale (dopo fermentazione)	1011
Amaro (IBU)	27
Colore (EBC)	70
Alcool (% vol)	4,4
CO2 (volumi)	2,3

Acqua

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