



Triple

Birra dal giallo intenso. Alcool presente ma con buona beverinità, note speziate e fenoliche. Poco amara, con un corpo medio e un finale secco e riscaldante.

Ricetta per la produzione di 12 lt



Ingredienti per cottura (mashing)

	<i>Quantità(g)</i>
malto Pale	3500,00

Ingredienti per bollitura

	<i>Quantità(g)</i>	<i>Tempo di bollitura (minuti dalla fine)</i>
luppolo Super Styrians (9% a.a. - pellet)	15,00	60
Zucchero candito chiaro	350,00	10

Lievito

Lievito secco SafBrew T-58 o liquido Wyeast Belgian Ale 1214 o White Lab WLP500 Trappist Ale.

Zucchero da aggiungere prima di imbottigliare (carbonazione)

Grammi per litri di birra	6,00
---------------------------	------

Istruzioni per cottura	<i>Temperatura (°C)</i>	<i>Tempo(min)</i>
Temperatura iniziale	54	-
Fase 1 (Mash in)	52	10
Fase 2 (Saccarificazione)	63	45
Fase 3 (Saccarificazione)	72	15
Fase finale (Mash out)	78	10

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

Caratteristiche

Densità iniziale (dopo bollitura)	1072
Densità finale (dopo fermentazione)	1018
Amaro (IBU)	25
Colore (EBC)	17
Alcool (% vol)	7,1
CO2 (volumi)	2,4

Acqua

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