



Baltic Porter

Birra dal colore mogano scuro con schiuma color cappuccino. In aroma e in bocca malto, caramello e moderate tostature. Morbida, pulita ed equilibrata, con un corpo medio. Finale di caffè e malto.

Ricetta per la produzione di 12 lt

Ingredienti per cottura (mashing)	<i>Quantità(g)</i>
malto Pilsner	1550
malto Cara Pils	300
malto Pale	280
fiocchi di frumento	250
malto Caramel/Crystal (131 EBC)	220
malto Black (1250 EBC)	150



Ingredienti per bollitura	<i>Quantità(g)</i>	<i>Tempo di bollitura (minuti dalla fine)</i>
luppolo Challenger (8,13 % a.a.)	20	60
luppolo Hellertauer Hersbrucker (2,6% a.a.)	20	15
luppolo Golding East Kent (6% a.a.)	14	15

Lievito

Lievito Saflager Fermentis W-34/70

Zucchero da aggiungere prima di imbottigliare (carbonazione)

grammi per litri di birra 5.5

Istruzioni per cottura	<i>Temperatura (°C)</i>	<i>Tempo(min)</i>
Temperatura iniziale (mash in)	50	1
Fase 1 (Saccarificazione)	66	60
Fase finale	78	10

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

Caratteristiche

Densità iniziale (dopo bollitura)	1055
Densità finale (dopo fermentazione)	1017
Amaro (IBU)	49
Colore (EBC)	59
Alcool (% vol)	5,0
CO2 (volumi)	2,6

Acqua

Contenitore 3 (cottura o mashing)	9,6
Contenitore 1 (sparging o lavaggio)	12,0