



English Golden Ale

Birra con colore da paglierino a dorato, orientata verso il luppolo con alcolicità media Mediamente amara

Ricetta per la produzione di 12 lt



Ingredienti per cottura (mashing)

| | Quantità(g) |
|------------------------|-------------|
| malto Pilsner | 1500,00 |
| malto Pale | 750,00 |
| malto Wheat (frumento) | 260,00 |

Ingredienti per bollitura

| | Quantità(g) | Tempo di bollitura (minuti dalla fine) |
|--------------------------------------|-------------|--|
| luppolo Pilgrim (11.5% a.a.) | 10,00 | 60 |
| luppolo East Kent Goldings (5% a.a.) | 8,00 | 30 |
| luppolo East Kent Goldings (5% a.a.) | 8 | 5 |

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 | 4,50 |
|---------------------------|------|

| | Temperatura (°C) | Tempo(min) |
|-------------------------------------|------------------|------------|
| Istruzioni per cottura | | |
| Temperatura iniziale | 65 | - |
| Fase 1 (Mash in eSaccharificazione) | 65 | 60 |
| Fase 2 | 72 | 10 |
| Fase finale (Mash out) | 78 | 5 |

| | Tempo(min) |
|------------------------|------------|
| Bollitura | |
| Tempo totale bollitura | 60 |

Caratteristiche

| | |
|-------------------------------------|------|
| Densità iniziale (dopo bollitura) | 1053 |
| Densità finale (dopo fermentazione) | 1011 |
| Amaro (IBU) | 34 |
| Colore (EBC) | 7.6 |
| Alcool (% vol) | 5,4 |
| CO2 (volumi) | 2,1 |

Acqua

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