

RICETTE ALL GRAIN - E+G



WWW.PINTA.IT

AMERICAN PALE ALE

L'esaltazione dei luppoli da ampie sfaccettature aromatiche che si fondono con l'amaro classico delle Pale Ale.

ORIGINAL GRAVITY 1048
LITRI 23
4 kg Pauls Maris Otter
200 gr Ireks Karamell Wasserhell
250 gr Pauls Crystal Light

Bollitura:
18 gr luppolo AMARILLO aa 7.9 (60min)
15 gr luppolo CASCADE aa 5.8 (45min)
15 gr luppolo AMARILLO aa 7.9 (15 min)
25 gr luppolo CENTENNIAL aa 9.2 (15 min)
20gr luppolo AMARILLO + 25gr CENTENNIAL in dryhopping

MASH 66°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Lievito US05
FG: circa 1011
Alcool: 4.8 gradi circa

Priming: 5gr/litro

Per estratto+grani sostituire Maris Otter con 3kg di estratto liquido light



PILSNER

Bionda, gusto fresco, leggero e piacevolmente amaro. Birra a bassa fermentazione.
Si distingue dalle altre birre per il ruolo marcato del luppolo

ORIGINAL GRAVITY 1046
LITRI 23
4.8 Ireks Pilsner

Bollitura:
45 gr luppolo HERSBRUCKER aa 3.0 (60min)
25 gr luppolo TETTNANG aa 2.4 (15 min)

PROTEIN REST 52°C per 10 min.
MASH 67°C per 50 min.
MASH-OUT 78°C per 10 min.

Lievito WLP800 oppure Bohemian Lager M84 2 bustine per 10-15°
Lievito Nottingham Ale Per 15-24°

FG: circa 1012
Alcool: 4,6 gradi circa

Priming: 5-6 gr/litro

Per estratto+grani sostituire Pilsner con 3kg di estratto liquido extra light e 200gr di estratto secco extralight



BELGIAN DUBBEL

Una birra corposa amabile e fruttata che rispetta la tradizione belga. Il colore rosso scuro e profumi di frutta e chiodi di garofano si sposano con una birra dal forte tenore alcolico e un corpo molto importante.

ORIGINAL GRAVITY 1060
LITRI 23
5 kg Château Pilsner
340 gr Château Biscuit
260 gr Château Arome
60 gr Château Special B

Bollitura:
24gr luppolo BOBEK aa 4.6 (60min)
12gr luppolo SAAZ aa 2.9 (15 min)
500gr zucchero candito bruno

PROTEIN REST 52°C per 15 min.
MASH 68°C per 60 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min

Lievito WLP 545 oppure 2 bustine Belgian Ale M41
FG: circa 1010
Alcool: 6,6 gradi circa
Priming: 4-5 gr/lt

Per estratto+grani sostituire Pilsner con 3 kg di estratto liquido light e 1kg estratto secco light



MILD ALE

Una birra poco luppolata dal corpo contenuto, una bevanda beverina che esalta molto il sapore del malto. Quando nel 17o secolo sono stati introdotti i luppoli dalla Germania e dall'Olanda gli inglesi hanno potuto abbassare il corpo delle loro strong ale in quanto il luppolo poteva preservare al meglio le loro birre.

ORIGINAL GRAVITY 1034

LITRI 23

3,3 kg Pauls Mild Malt
300 gr Pauls Crystal Medium
100 gr Pauls Chocolate

MASH 67°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
20 gr luppolo CHALLENGER aa 7.5 (60min)
10gr luppolo GOLDINGS aa 5.8 (10min)

Lievito M15 Empire Ale
FG: circa 1009
Alcool: 3,5 gradi circa
Priming: 5-6 gr/lt

Per estratto+grani sostituire Pale Ale con 2.5 kg di estratto liquido
amber



BEST BITTER

Birra in stile inglese, una birra ricca di sapore, con un tono amarognolo e un gusto ricco come vuole la tradizione

ORIGINAL GRAVITY 1047

LITRI 23

4,8 Pauls Maris Otter Pale Ale
200gr Bairds Crystal Medium
50 gr Bairds Chocolate

MASH 67°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 10 min

Bollitura:
25 gr luppolo TARGET aa 10.2 (60min)
20gr luppolo BRAMBLING X aa 4.3 (15 min)
16gr luppolo BRAMBLING X aa 4.3 (5min)
1 cucchiaino IRISH MOSS (10min)

Lievito WLP005 oppure S-04
FG: circa 1012
Alcool: 4,7 gradi circa
Priming: 5 gr/lt

Per estratto+grani sostituire Pale Ale con 3kg di estratto liquido light e
250gr di estratto secco light



BLONDE ALE

Questa ale dal fantastico colore dorato sprigiona profumi e aromi agrumati. Birra dissetante e adatta ad ogni occasione

ORIGINAL GRAVITY 1050

LITRI 23

4,3 kg Pauls Pale Ale
250 gr Château Crystal light
250 gr Château Carablonde

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
30 gr luppolo PERLE aa 5.9 (60min)
30 gr luppolo CHINOOK aa 11.2(10 min)
30 gr luppolo CHINOOK aa 11.2 in dryhopping

Lievito US-05
FG: circa 1012
Alcool: 5 gradi circa
Priming: 5-6 gr/lt

Per estratto+grani sostituire Pale Ale con 3kg di estratto liquido extralight
e 300 gr di estratto secco extralight



BARLEY WINE

Una birra rossa, non amara e dal carattere extra forte per le occasioni speciali. Impossibile non apprezzare appieno il sapore e il suo corpo ricco.

ORIGINAL GRAVITY 1080

LITRI 23
8,5 kg Bairds Maris Otter
400 gr Bairds Crystal Medium

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
45 gr luppolo TARGET aa 10.2 (60min)
20 gr luppolo EAST KENT GOLDING aa 5.3 (15min)
10 gr luppolo EAST KENT GOLDING aa 5.3 (5 min)

Lievito 2 bustine di Nottingham

FG: circa 1019
Alcool: 8,5 gradi circa
Priming: 4gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pale Ale con 5.5 kg di estratto liquido light e 500gr estratto secco light



GOLDEN SUMMER BEER

Birra dal colore dorato con un gusto pieno, speziato e luppolato. Una birra dissetante con un delizioso retrogusto agrumato

ORIGINAL GRAVITY 1055

LITRI 23
5,2 Pauls Maris Otter
300gr Carablonde

MASH 67°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
15 gr luppolo TRADITION aa 4.2 (60min)
15gr luppolo CRYSTAL aa 3.7 (30 min)
15gr luppolo LIBERTY aa 4.8 (30min)
25gr luppolo LIBERTY aa 4.8 (15min)
10gr coriandolo in semi (10min)

Lievito S-04
FG: circa 1012-1010
Alcool: 4,7 gradi circa
Priming: 5-6 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Maris Otter con 3kg di estratto liquido light e 500 gr di estratto secco light



WEIZEN

Una birra leggera e chiara tipo "Weizen", dal carattere fresco con un'aroma delicato di malto di frumento ed orzo. Bevanda ideale per l'estate.

ORIGINAL GRAVITY 1056

LITRI 23
2,4 Ireks Weizen hell 3
2 kg Ireks Pilsner

PROTEIN REST 52°C per 15 min.
MASH 66°C per 50 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:
25 gr luppolo HERSBRUCKER aa 3.2 (60min)
10 gr luppolo TETTNANG aa 2.2 (15 min)

Lievito WLP300 oppure Lallemand Munich Classic
FG: circa 1014
Alcool: 5,5 gradi circa
Priming: 5-6 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Waizen hell e Pilsner con 3 kg di estratto liquido wheat e 500gr estratto secco light



PATERS BEER

Questa tipologia di birra trappista è originaria del monastero a Soligny. Questa birra chiamata anche "birra del Papà" è una varietà di birra trappista che inizialmente era stata pensata per essere bevuta solo dai monaci.

ORIGINAL GRAVITY 1085
LITRI 23

5 kg Pauls Maris Otter
450 gr Château Munich
230 gr Château Crystal
25 gr Château Black

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
52gr luppolo MITTLEFRUH aa 3.5 (60min)
28gr luppolo GOLDING aa 5.3 (40 min)
250 gr miele e 400gr zucchero candito bruno a fine bollitura

Lievito WLP530 oppure 2 busrine Belgian Ale M41
FG: circa 1018
Alcool: 8 gradi circa
Priming 5gr/l

Per estratto+grani sostituire Monaco e Maris otter con 3 kg di estratto liquido light e 1kg di malto liquido amber



LONDON PORTER

Birra di colore scuro con un aroma di malto con leggeri sentori di tostato. Il suo nome fu usato per la prima volta nel XIX secolo, in seguito alla sua grande popolarità tra gli scaricatori di porto di Londra. Aroma moderato di luppolo che si sposa con un corpo equilibrato.

ORIGINAL GRAVITY 1049

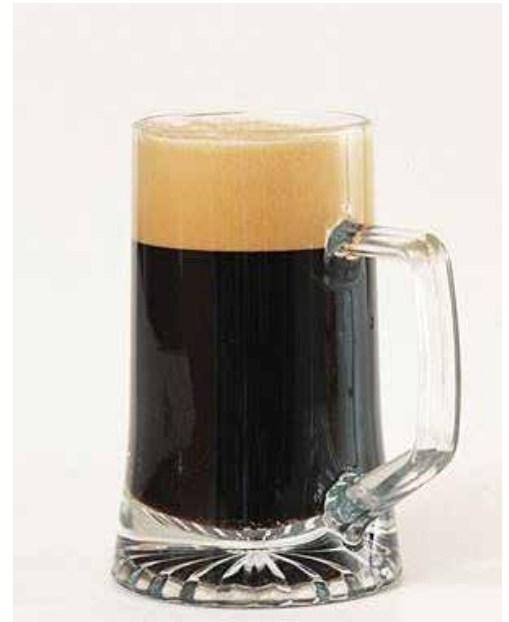
LITRI 23
4,5 Pauls MARIS OTTER
425gr Bairds Crystal Medium
300 gr Roasted Barley

MASH 66°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
20 gr luppolo WILLAMETTE aa 5.2 (90min)
10gr luppolo EAST KENT GOLDING aa 5.3 (40 min)
15gr luppolo FUGGLES aa 5.4 (15min)
1 cucchiaino IRISH MOSS (10min)

Lievito WLP013 oppure Windsor
FG: circa 1013
Alcool: 4,8 gradi circa
Priming: 5gr/l

Per estratto+grani sostituire Maris Otter con 3kg di estratto liquido amber e 300 gr di estratto secco medium



BELGIAN BLANCHE

Birra bianca belga, scorrevole e piacevole. Un retrogusto lievemente acidulo come richiama lo stile che la rende perfetta nella stagione estiva

ORIGINAL GRAVITY 1045
LITRI 23

2,5 kg Château Pilsner
0.7 kg Torrified Wheat
1,2 kg Château Wheat Blanc
300 gr Fioocchi d'avena

PROTEIN REST 52°C per 15 min.
MASH 62°C per 30 min.
MASH 65°C per 30 min.
MASH 72°C per 10 min.
MASH-OUT 78°C per 10 min.

Bollitura:
25 gr luppolo BOBEK aa 4,5 (60min)
25gr luppolo SAAZ aa 3.2 (15 min)
20gr Buccia d'arancia amara (15min)
10gr Coriandolo in semi (5min)

Lievito WLP400 oppure MJ Belgian Wit M21
FG: circa 1012
Alcool: 5 gradi circa



AMERICAN WHEAT

Una birra dal colore dorato e dal corpo medio. Il frumento si sposa con il luppolo americano donando le profumi e aromi più agrumati rispetto alle Wheatbier di matrice tedesca.

ORIGINAL GRAVITY 1055
LITRI 23

2,8 Ireks Weizen hell 3
2 kg Ireks Pilsner

PROTEIN REST 52°C per 15 min.
MASH 66°C per 50 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:
25gr luppolo CASCADE aa 5.8 (60min)
15gr luppolo CASCADE aa 5.8 (10 min)
40 gr luppolo ATHANUM aa 5.8 (10 min)

Lievito US West Coast
FG: circa 1008
Alcool: 5 gradi circa
Priming: 5-6 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Waizen hell e Pilsner con 3 kg di estratto liquido wheat e 500gr estratto secco light



ABBEY BEER

Tipologia di birra belga che come indica il nome deriva dalle Abbazie. Ricetta del birraio inglese Dave Law che ha concepito questa birra non attenendosi allo stile modo fedele rendendola meno alcolica ma comunque corposa e importante.

ORIGINAL GRAVITY 1062
LITRI 23

4,8 kg Château Pilsner
450 gr Château Munich
50 gr Château Black

PROTEIN REST 52°C per 15 min.
MASH 65°C per 15 min.
MASH 68°C per 30 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:
28gr luppolo WILLAMETTE aa 5.2 (60min)
28gr luppolo FUGGLES aa 5.4 (40 min)

Lievito T58
FG: circa 1008
Alcool: 5 gradi circa
Priming 5gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pilsner e Munich con 3 kg di estratto liquido light e 1kg di estratto secco amber



AUSTRALIAN PALE ALE

Questa fantastica Ale usa luppoli Australiani per una birra aromatica e bilanciata. Una birra ambrata e rinfrescante con note floreali date dal luppoli Pacifici sia in bollitura che in dryhopping. Una birra eccezionale con profumi e aromi bilanciati ed eleganti.

ORIGINAL GRAVITY 1052
LITRI 23

4,5 kg Pauls Pale Ale
300 gr Bairds Crystal Light

MASH 66 °C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
30gr luppolo WAKATU aa 5.8 (60min)
35gr luppolo WAKATU aa 5.8 (10 min)
25gr luppolo TOPAZ in dryhopping

Lievito BRY97
FG: circa 1008
Alcool: 5 gradi circa
Priming 5-6 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pale Ale con 3kg di estratto liquido light e 500gr di estratto secco light



BLACK IPA

Uno stile che sta avendo un enorme successo per l'accostamento dei malti scuri con le luppolature classiche americane. Una birra dissetante e intrigante con profumi intensi di pino e agrume dati dal luppolo Athanum uno dei luppoli americani più aromatici che rendono questa birra indimenticabile.

ORIGINAL GRAVITY 1058
LITRI 23

5 kg Pauls Pale Ale
200 gr Pauls Crystal Dark
100 gr Roasted Barley
100 gr Château Black of Black

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
45gr luppolo ATHANUM aa 4.8 (60min)
15gr luppolo AMARILLO aa 7.8 (15 min)
20 gr luppolo AMARILLO aa 7.8 (5 min)
40gr luppolo AZACCA dryhopping

Lievito US05
FG: circa 1008
Alcool: 5 gradi circa
Priming: 5-6 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pale Ale con 3kg di estratto liquido light e 500gr di estratto secco light



BOCK BEER

Un lager scura, forte, maltata e dal gusto deciso. Popolare nella regione bavarese della Germania. Questa birra ha tutto il carattere di una lager con il corpo di una birra scura.

ORIGINAL GRAVITY 1062
LITRI 23

2,8 kg Ireks Pilsner
1,3 kg Ireks Monaco
1,3 kg Château Munich Light
200 gr Ireks Karamell Dunkel

PROTEIN REST 52°C per 15 min.
MASH 65°C per 15 min.
MASH 68°C per 30 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:
48 gr luppolo HERSBRUCKER (60min)
18gr luppolo HERSBRUCKER (10min)
1 cucchiaino IRISH MOSS (10min)

Lievito Nottingham Ale Lallemand per 15-23°
oppure WLP820 oppure W34/70 2 bustine per 10-14°
FG: circa 1015
Alcool: 5,5 gradi circa
Priming: 5gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pilsner e Monaco con 3 kg di estratto liquido light e 600kg estratto secco amber



AMERICAN AMBER ALE

Con un fantastico colore ambrato e un carattere luppolato che esprime un mix di ribes nero piccante, linfa di pino e pompelmo.

Al palato questa birra mostra il suo coraggio senza fatica fondendo i malti caramellati e tostati che si uniscono ai profumi e agli aromi complessi del luppolo.

ORIGINAL GRAVITY 1055
LITRI 23

4,8 Pauls Pale Ale
300gr Pauls Amber
250 gr Pauls Crystal Medium
MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
25 gr luppolo CENTENNIAL aa 9.2 (60min)
20gr luppolo CENTENNIAL aa 9.2 (10 min)
20 gr luppolo PEKKO aa 12.8 (5min)
1 cucchiaino IRISH MOSS (10min)
60 gr luppolo PEKKO in dryhopping
Lievito US West Coast M44
FG: circa 1012
Alcool: 5 gradi circa
Priming: 5 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pale Ale con 3kg di estratto liquido light e 500gr di estratto secco light



SAISON

Una birra fresca e dalla facile beva, uno stile tipicamente belga perfetto per le giornate d'estate

ORIGINAL GRAVITY 1058
LITRI 23

5kg Château Pilsner
700gr Château Wheat Blanc
150gr Château Arome

MASH 66°C per 60 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:
50gr luppolo EAST KENT aa 5.4 (60min)
15gr luppolo EAST KENT aa 5.4 (15 min)
15gr Coriandolo (15min)
15gr Arancia amara (15min)
5 gr Coriandolo (5min)

Lievito WLP590 oppure French Saison MJ M29
FG: circa 1008
Alcool: 6 gradi circa
Priming: 5 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Wheat Blanc e Pilsner con 3 kg di estratto liquido Light, 500gr estratto secco light e 500 estratto secco Wheat



AMERICAN BROWN ALE

Una birra che fonde un corpo importante e un colore scuro all'aroma tipico dei luppoli americani.

ORIGINAL GRAVITY 1055
LITRI 20

5.2 kg Pauls Maris Otter
350 gr Crystal Dark
150 gr Pauls Brown
50gr Roasted Barley

MASH 66°C per 60 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:
22gr luppolo COLUMBUS aa 14.9 (60min)
30gr luppolo CASCADE aa 5.8 (10 min)
10gr luppolo COLUMBUS aa 14.9 (10min)
45gr luppolo CASCADE dryhopping

Lievito WLP051 oppure MJ WEST COAST M44
FG: circa 1012
Alcool: 5 gradi circa
Priming 5gr/lit

Per estratto+grani sostituire Maris Otter con 3 kg di estratto liquido light e 500 gr di estratto secco amber



SCOTTISH HEAVY

Questa fantastica Ale usa luppoli Australiani per una birra aromatica e bilanciata. Una birra ambrata e rinfrescante con note floreali date dal luppolo Australiano sia in bollitura che in dryhopping. Una birra eccezionale con profumi e aromi bilanciati ed eleganti.

ORIGINAL GRAVITY 1052
LITRI 23

4 kg Pauls Maris Otter
100 gr Roasted Barley

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
30gr luppolo EAST KENT GOLDING aa 5.8 (60min)

Lievito WLP028 oppure London ESB
FG: circa 1010
Alcool: 4 gradi circa
Priming 5 gr/lit

Per estratto+grani sostituire MARIS OTTER con 3kg di estratto liquido Maris Otter



WINTER WARMER

Birra corposa e speziata adatta al periodo invernale.

ORIGINAL GRAVITY 1068
LITRI 20

5,5 kg Pauls Maris Otter
500gr Crystal Dark Pauls
150gr Bairds Chocolate

MASH 66°C per 60 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:

30 gr luppolo Willamette aa 5.3 (60min)
15gr luppolo Willamette aa 5.3 (15 min)
5 gr Coriandolo (5min)
5 gr Cardamomo(5min)
5 gr Cannella (5min)

Lievito Empire Ale (2 bustine)
FG: circa 1018
Alcool: 6.7 gradi circa
Priming: 4 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Maris Otter con 3 kg di estratto liquido Light,
1kg estratto secco amber



POLARIS MOJITO

Una birra leggera e beverina amarognola dove il luppolo Polaris con spiccate note di menta si sposa con le buccie di limone.

ORIGINAL GRAVITY 1055
LITRI 20

5 kg Ireks Pilsner
250 gr Karamel Wasserhell

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

10 gr luppolo POLARIS aa 18.2 (60min)
15gr luppolo POLARIS aa 18.2 (5 min)
20gr luppolo POLARIS aa 18.2 (0min)
25 gr Buccia di limone essiccata (10min)

Lievito US WEST COAST M44
FG: circa 1012
Alcool: 5 gradi circa
Priming 5gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pilsner con 3 kg di estratto liquido light e 500
gr di estratto secco light



AMERICAN SABRO ALE

Una ale con monoluppolo Sabro, uno dei luppoli al momento più in voga e ricercati.
Una birra dai sentori agrumati e complessi, beverina e dissetante.

ORIGINAL GRAVITY 1052
LITRI 23

4.5 kg Pauls Pale Ale
200 gr Ireks Karamell Wasserhell

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

20gr luppolo Sabro aa 10.3 (60min)
20gr luppolo Sabro aa 10.3 (10 min)
20gr luppolo Sabro aa 10.3 (5 min)
40gr luppolo Sabro (dryhopping)

Lievito US05
FG: circa 1008
Alcool: 5 gradi circa
Priming 5-6 gr/lit

Per estratto+grani sostituire PALE ALE con 3kg di estratto liquido
Light e 500gr secco Light



LESS Thinking IPA

Questa ricetta per una birra fresca e beverina concepita da Matt Gallagher è una birra che focalizza la sua attenzione sul luppolo.

ORIGINAL GRAVITY 1051
LITRI 20

3.6 kg Pauls Pale Ale
700 gr Ireks Vienna
250 gr Fiocchi d'avena

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

8 gr luppolo WARRIOR aa 12.4 (60min)
15gr luppolo AMARILLO aa 7.9 (30 min)
20 gr luppolo AMARILLO aa 7.9 (15 min)
20 gr luppolo CHINOOK aa 11.7 (15min)
70gr luppolo CHINOOK dryhopping

Lievito WLP001 oppure US West Coast M44
FG: circa 1008
Alcool: 6 gradi circa
Priming: 5-6 gr/lt

Per estratto+grani sostituire Pale Ale e Vienna con 3kg di estratto liquido light e 500gr di estratto secco light



LEMON IPA

Un'american Pale Ale agrumata con sentori di pompelmo e frutta tropicale

ORIGINAL GRAVITY 1062
LITRI 23

5 kg Pauls Pale Ale
500 gr Ireks Vienna
500 gr Ireks Weizen
350 gr Melano
250gr Bairds Crystal Medium

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

25 gr luppolo Centennial aa 9.2 (60min)
25 gr luppolo Cascade aa 6.2 (10min)
25 gr luppolo Centennial aa 9.2 (5min)
15 gr buccia di limone (5min)
30gr luppolo Centennial dry hopping
30gr luppolo Summit dry hopping

Lievito US west cost M44
FG: circa 1014
Alcool: 6 gradi circa
Priming: 5gr/lt

Per estratto+grani sostituire Pale Ale Vienna e Weizen con 3 kg di estratto liquido Light e 500gr di estratto secco Wheat



RYE SAISON

Una birra beverina e facile da bere, ma dai toni complessi e speziati.

ORIGINAL GRAVITY 1052
LITRI 23

5 kg Ireks Pils
1 kg Rye Malt

MASH 66°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

30 gr luppolo EAST KENT GOLDING aa 5.4 (60min)
20 gr luppolo CELEIA aa 4.5 (10 min)
10 gr luppolo CELEIA aa 4.5 (5min)
15 gr coriandolo (5min)

Lievito WLP565 oppure MJ Franch Saison M29
FG: circa 1008 IBU 28
Alcool: 5 gradi circa
Priming: 5 gr/lt

Per estratto+grani sostituire Pilsner con 3 kg di estratto liquido Light e 500gr di estratto secco light



BELGIAN TRIPEL

Birra dal colore paglierino e dai forti aromi fruttati. Una birra importante, speziata che lascia un boccato piacevolmente dolce.

ORIGINAL GRAVITY 1086

LITRI 20

5.8 kg Chateau Pilsner

150gr Chateau Arome

700gr zucchero candito bianco

MASH 65°C per 30 min.

MASH 70°C per 60 min.

Bollitura:

55 gr luppolo Celeia aa 4.5 (60min)

10 gr luppolo Celeia aa 4.5 (10min)

Lievito WLP099 oppure MJ Belgian Tripel M31 (2 bustine)

FG: circa 1012

Alcool: 8.5 gradi circa IBU:28

Per estratto+grani sostituire Pilsner 4.5 kg di estratto liquido extra light



TROPIC SAISON

Funkwerks è uno piccolo birrifico in Colorado che è stato chiamato Piccolo Birrifico dell'anno al 2012 Great American Beer Festival . La loro Saison ha vinto l'oro nella manifestazione dopo aver vinto l'argento l'anno prima. Cofondatore e co-proprietario Gordon Schuck è stato così gentile da fornirci una ricetta

ORIGINAL GRAVITY 1064

LITRI 23

4.6 kg Ireks Pilsner

950 gr Ireks Monaco

300 kg Ireks Weizen

150gr Ireks Karamell Wasserhell

MASH 66°C per 75 min.

Bollitura:

15 gr luppolo Rakau aa 7.9 (60min)

15 gr luppolo Rakau aa 7.9 (10min)

20 gr luppolo Tettnang aa 2.2 (0min)

20gr luppolo Rakau dry hopping

Lievito WLP565 oppure Belle Saison Lallemend

FG: circa 1005

Alcool: 5,5 gradi circa

Priming: 5gr/lt

Per estratto+grani sostituire Pilsner e Monaco e Weizen con 3kg estratto light 500gr estratto secco light e 500gr estratto secco wheat



NEW WORLD WIT

Una birra che abbina uno stile tipicamente belga con i luppoli Neozelandesi e australiani con i loro toni forti floreali e agrumati.

ORIGINAL GRAVITY 1051

LITRI 23

3.2 kg Ireks Pils

0.7 kg Torrified Wheat

600 gr Ireks Weizen

150 gr fiocchi d'avena

PROTEIN REST 52°C per 10 min.

MASH 68°C per 60 min.

Bollitura:

7 gr luppolo ELLA aa 10.2 (60min)

15 gr luppolo PACIFICA aa 4.5 (10 min)

10 gr luppolo ELLA aa 10.2 (5min)

15 gr luppolo PACIFICA aa 4.5 (0min)

Lievito WLP400 oppure Belgian Wit M21

FG: circa 1012 IBU 22

Alcool: 5 gradi circa

Priming: 5 gr/lt



COFFEE STOUT

Birra scura con forti sentori di tostato, un aroma complesso di malto e caffè e una finitura amara.

ORIGINAL GRAVITY 1070

LITRI 23

5,5 Pauls Maris Otter
250 gr Roasted Barley
250 gr Pauls Chocolate
500 gr Pauls Crystal Dark
200 gr Château Café

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

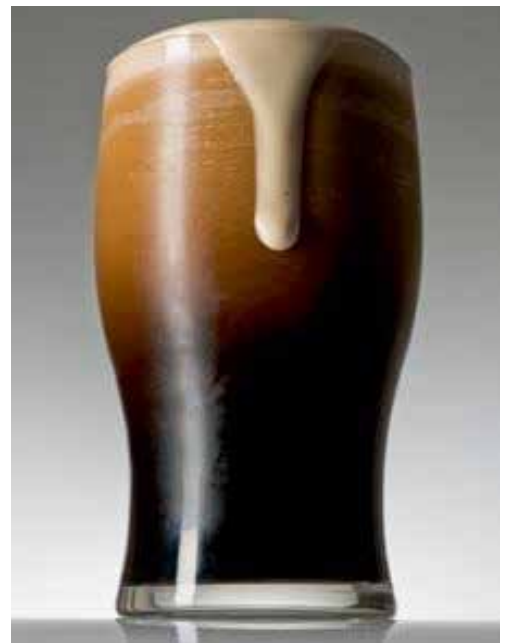
Bollitura:

45 gr luppolo NORTHERN BREWER aa 7.4 (60min)
22 gr luppolo GALENA aa 10.3 (20 min)
22 gr luppolo SELECT aa 2.8 (15min)

Lievito New Strong Ale M42 (2 bustine)

FG: circa 1016
Alcool: 7 gradi circa
Priming 4-5 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Maris otter con 3 kg di estratto liquido amber e 1kg estratto secco dark



OLD ALE

Una birra forte, alcolica e molto aromatica. Ricca e "calda" con un inconfondibile sapore "invecchiato".

ORIGINAL GRAVITY 1071

LITRI 23

6,5 Pauls Pale ale
200 gr Special B
400 gr Crystal Dark

MASH 68°C per 90 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

60 gr luppolo FUGGLE aa 5.6 (60min)
22 gr luppolo EAST KENT GOLDING aa 5.2 (10min)

Lievito WLP013 oppure M42 MJ (2 bustine)

FG: circa 1016
Alcool: 7 gradi circa
Priming 4-5 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pale Ale con 4.5 kg di estratto liquido amber e 500 gr estratto secco dark



RAUCHBIER

Una birra a bassa fermentazione, contraddistinta da un accentuato sapore di affumicato.

ORIGINAL GRAVITY 1055

LITRI 23

3 kg Ireks Pils
1 kg Ireks Monaco
1 kg Château Smoked
200 gr Karamell Dunkel 120

PROTEIN REST 52°C per 15 min.
MASH 65°C per 15 min.
MASH 68°C per 30 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:

40 gr luppolo HERSBRUCKER aa 3.2 (60min)
25 gr luppolo HERSBRUCKER aa 3.2 (10min)

Lievito Nottingham Ale

FG: circa 1012
Alcool: 5,3 gradi circa
Priming 5-6 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pils e Monaco con 3 kg di estratto amber e 500 gr estratto secco medium. Il malto smoked necessita di miniMash 30min a 66°



AMERICAN ALE

Birra dal colore chiaro con una schiuma persistente e soffice; gli aromi di caramello e si fondono con le note floreali e agrumate dei luppoli americani

ORIGINAL GRAVITY 1052

LITRI 23

4.5 kg Pauls Pale Ale
200 gr Ireks Karamell Wasserhell
200 gr Bairds Crystal Light

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
20gr luppolo NUGGET aa 12.5 (60min)
25gr luppolo CRYSTAL aa 4.6 (10 min)
20gr luppolo CRYSTAL aa 4.6 (5 min)
40gr luppolo CRYSTAL in dryhopping

Lievito WLP060 oppure US05
FG: circa 1008
Alcool: 5 gradi circa
Priming 5-6 gr/lt



Per estratto+grani sostituire Pale Ale con 3kg di estratto liquido light e 500gr di estratto secco light

BELGIAN AMBER ALE

Una birra amabile e rotonda, dal colore ramato. Una birra perfetta per gli amanti delle birre belghe.

ORIGINAL GRAVITY 1070

LITRI 23

5.5 kg Château Munich
200 gr Château Special B
200 gr Château Arome
650 gr Zucchero candito

PROTEIN REST 52°C per 15 min.
MASH 68°C per 45 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:
20gr luppolo NORTHERN BREWER aa 7.5 (60min)
20gr luppolo GOLDING aa 4.8 (10min)

Lievito Lallemand ABBAYE
FG: circa 1015
Alcool: 6 gradi circa
Priming 5-6 gr/lt



Per estratto+grani sostituire Munich con 3kg di estratto liquido light e 1000gr di estratto secco light

OKTOBERFEST

Originaria della Bavaria questa birra è un adattamento della Vienna Lager ma con un tasso alcolico poco più elevato.

ORIGINAL GRAVITY 1050

LITRI 23

4 kg Château Vienna
500 gr Château Munich
200 gr Château Carablonde
400 gr Château Pilsner

PROTEIN REST 52°C per 15 min.
MASH 67°C per 45 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:
28gr luppolo TETTANG aa 2.5 (60min)
28gr luppolo TETTANG aa 2.5 (20min)

Lievito Lallemand Nottingham Ale
FG: circa 1015
Alcool: 5.5 gradi circa
Priming 5-6 gr/lt



Per estratto+grani sostituire Vienna Munich e Pilsner con 3kg di estratto liquido light e 500 gr di estratto secco light

IRISH RED ALE

Una rossa in stile irlandese dove i malti caramello e una piccola quantità di orzo tostato donano un colore rosso carico.

ORIGINAL GRAVITY 1056

LITRI 20

4,5 kg Pauls Maris Otter
170gr Pauls Crystal Light
100 gr Pauls Crystal Dark
50 gr Roasted Barley

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

28 gr luppolo WILLAMETTE aa 5.4 (60min)
28 gr luppolo EAST KENT GOLDING aa 5.5(10 min)

Lievito WLP004 oppure Nottingham Ale

FG: circa 1013 IBU 26

Alcool: 5.7 gradi circa

Priming 5 gr/lit



Per estratto+grani sostituire Maris otter e Weizen con 3 kg di estratto liquido light e 0,5 kg estratto secco wheat

IRISH STOUT

Una stout in stile irlandese da ricetta di Taylor Caron, scura e corposa.

ORIGINAL GRAVITY 1048

LITRI 20

3.4 kg Pauls Maris Otter
550 gr Fiocchi d'orzo
340 gr Roasted Barley
120 gr Pauls Chocolate
120 gr Pauls Brown

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

28 gr luppolo CHALLENGER aa 7.5 (60min)
7 gr luppolo CHALLENGER aa 7.5 (10min)

Lievito Empire Ale

FG: circa 1012 IBU 40

Alcool: 5 gradi circa

Priming 4-5 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Maris Otter con 3 kg di estratto liquido light



DARK AMBER LAGER

Birra a bassa fermentazione scura e dal gusto predominante di malto.

ORIGINAL GRAVITY 1052

LITRI 20

3.2 kg Ireks Monaco
970 gr Ireks Pilsner
340 gr Melano
113 gr Carafa special III

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

22 gr luppolo PERLE aa 6.9 (60min)
7 gr luppolo PERLE aa 6.9(5min)

Lievito WLP830 oppure Bavarian Lager M84 2 bustine

FG: circa 1012 IBU 26

Alcool: 5,5 gradi circa

Priming 5 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pilsner e monaco con 3 kg di estratto liquido light e 500gr di spraymalt light



WEST COAST BROWN ALE

Una birra luppolata in stile West Coast che si sposano con il profilo maltato, di toffee e leggero cioccolato delle Brown Ale tradizionali. Una birra sorprendentemente semplice da bere

ORIGINAL GRAVITY 1054

LITRI 23

4.5 kg Chateau Pale Ale

0.5 kg Ireks Monaco

0.2 kg Chateau Caragold

0.4 kg Pauls Crystal Dark

0.3 kg Pauls Chocolate

MASH 67°C per 60 min

MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

20 gr luppolo Chinook aa 11.2(60min)

15 gr luppolo Centennial aa 9 (15 min)

15 gr luppolo Chinook aa 11.2 (0 min)

15 gr luppolo Azacca aa 12 (0 min)

30 gr luppolo Centennial in dryhopping

20 gr luppolo Azacca in dryhopping

Lievito WLP001 oppure West Coast M44

FG: circa 1014

IBU:35 EBC:48

Priming 5 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pale Ale e Monaco con 3 kg di estratto liquido light e 500gr estratto secco light

CHOCOLATE PORTER

Birra di colore scuro con un aroma di malto con leggeri sentori di tostato. Il suo nome fu usato per la prima volta nel XIX secolo, in seguito alla sua grande popolarità tra gli scaricatori di porto di Londra. Aroma moderato di luppolo che si sposa con un corpo equilibrato.

ORIGINAL GRAVITY 1045

LITRI 23

3.3 kg Pauls Maris Otter

0.7 kg Ireks Monaco

0.25 kg Bairds Crystal Medium

0.3 kg Bairds Brown

0.3 kg Caraaroma

MASH 68°C per 60 min

MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

30 gr luppolo East Kent Golding 6.0 aa (60min)

20 gr luppolo East Kent Golding 6.0 aa (5min)

Lievito WLP005 oppure Empire Ale M15

FG: circa 1012

Per estratto+grani sostituire Pale Maris Otter e Monaco con 3 kg di estratto liquido light

EUROPEAN ALE

Una birra beverina non amara dai profumi di frutta, il nuovo luppolo Callista dona profumi di albicocche, more e lamponi e toni di frutto della passione, pesca, pompelmo e uva spina

ORIGINAL GRAVITY 1052

LITRI 23

5 kg Pauls Pale Ale

MASH 66°C per 60 min

MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

25gr luppolo CALLISTA aa 4 (60min)

25gr luppolo CALLISTA aa 4 (5 min)

35gr luppolo CALLISTA aa 4 (0 min)

Lievito WLP862 o US05

FG: circa 1010

Alcool: 5 gradi circa

Priming 5 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pale Ale con 3kg di estratto liquido light e 500 gr di estratto secco light



CITRUS ALE

Una ricetta di Jordan Ziegler e Dave Carpenter per questa birra beverage e dall'uso accentuato di luppoli molto aromatici e dal gusto citrico.

ORIGINAL GRAVITY 1052

LITRI 23

4 kg Pauls Maris Otter
1 kg Ireks Weizen Hell
100 gr Pauls Crystal Dark

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

10 gr luppolo COLUMBUS aa 15.1 (60min)
25 gr luppolo CASCADE aa 5.8 (15 min)
40 gr luppolo CASCADE aa 5.8 (5min)
25 gr luppolo CHINOOK aa 12.2 (5min)
20 gr luppolo SUMMIT aa 15.5 (0 min)
10 gr arancia amara (0min)
5 gr buccia di limone (0 min)

Lievito US05

FG: circa 1014

Alcool: 5 gradi circa

Priming 5 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Maris otter e Weizen con 3 kg di estratto liquido light e 0,5 kg estratto secco wheat



DUNKELWEIZEN

Ricetta offerta dai ragazzi del negozio Hops & Berries in Colorado. Questa birra della tradizione tedesca sposa i malti di frumento con i malti scuri.

ORIGINAL GRAVITY 1056

LITRI 23

2.5 kg Ireks Pilsner
2.2 kg Ireks Weizen hell
200 gr CaraRuby
100 gr Carafa I
100 gr Chocolate

PROTEIN REST 52°C per 15 min.
MASH 68°C per 45 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:

15 gr luppolo TRADITION aa 4.3 (60min)
15 gr luppolo TRADITION aa 4.3 (10min)

Lievito Munich

FG: circa 1014

Alcool: 5.5 gradi circa

Priming 4-5 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Pilsner e weizen con 2 kg di estratto liquido light e 1.5 kg estratto liquido wheat



RYE PALE ALE

Birra in stile americano alle segale, una birra molto luppolata dal gusto e dai profumi molto decisi.

ORIGINAL GRAVITY 1060

LITRI 23

5 kg Pauls Maris Otter
700 gr Chateau Rye
400 gr fiocchi di segala
200 gr Pauls Crystal Medium

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

20 gr luppolo CHINOOK aa 11.9 (60min)
25 gr luppolo AZACCA aa 11.9 (5min)
20 gr luppolo SIMCOE aa 12.9 (5min)
Dryhopping 35gr AZACCA

Lievito WLP090 oppure US05

FG: circa 1014

Alcool: 5,5 gradi circa

Priming 5 gr/lit



SUMMIT BLACK IPA

Luppolo americano dall'alfa acido molto alto.
Dona alla birra intense note agrumate di limone e pompelmo

ORIGINAL GRAVITY 1058
LITRI 23

5 kg Pauls Pale Ale
200 gr Pauls Crystal Dark
100 gr Roasted Barley
100 gr Château Black of Black

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
10gr luppolo SUMMIT aa 15.4 (60min)
25gr luppolo SUMMIT aa 15.4 (5 min)
20 gr luppolo SUMMIT aa 15.4 (0 min)
40gr luppolo SUMMITdryhopping

Lievito West Coast M44
FG: circa 1010
Alcool: 5 gradi circa IBU:38 EBC:55
Priming: 5 gr/lit



Per estratto+grani sostituire Pale ale con 3 kg di estratto liquido extra light e 0,5 kg estratto secco extralight

AMERICAN WITBIER

Ricetta della tradizione belga rivisitata con luppoli americani eleganti e agrumati.

ORIGINAL GRAVITY 1045
LITRI 23

2,6 kg Château Pilsner
2 kg Château Wheat Blanc
400 gr Flocchi d'avena

PROTEIN REST 52°C per 15 min.
MASH 62°C per 30 min.
MASH 65°C per 30 min.
MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:
15 gr luppolo CASCADE aa 5.8 (60min)
10gr Buccia d'arancia amara (10min)
10gr Coriandolo in semi (5min)
25gr luppolo CASCADE aa 5.8 (5 min)

Lievito US05
FG: circa 1012
Alcool: 5 gradi circa
Priming: 5-6 gr/lit



Per estratto+grani sostituire Pilsner e weizen con 2 kg di estratto liquido light e 1.5 kg estratto liquido wheat

ENGLISH ALE

Una birra della tradizione inglese anglosassone. Una birra gustosa e profumata che bilancia un corpo importante al luppolo del Kent.

ORIGINAL GRAVITY 1052
LITRI 23
5 kg Pauls Maris Otter
350 gr Pauls Crystal Medium

MASH 68°C per 60 min
MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:
20 gr luppolo CHALLENGER aa 7.5 (60min)
15 gr luppolo EAST KENT GOLDING aa 5.4 (10min)
15 gr luppolo EAST KENT GOLDING aa 5.4 (5min)

Lievito Dark ALe M03
FG: circa 1014
Alcool: 5,5 gradi circa
Priming 5 gr/lit

Per estratto+grani sostituire Maris Otter con 3 kg di estratto liquido extra light e 0,5 kg estratto secco extralight



BELGIAN STRONG ALE

Una birra alcolica e amabile in stile belga dai colori dorati

ORIGINAL GRAVITY 1080

LITRI 18

4,5 kg Ireks Pilsner

1 kg Zucchero candito chiaro

200gr Fiocchi di frumento

MASH 66°C per 90 min.

Bollitura:

25 gr luppolo CELEIA aa 4.3 (60min)

25 gr luppolo CELEIA aa 4.3 (10 min)

5 gr Irish Moss (fine bollitura)

Lievito 2 bustine Belgian Ale M41

FG: circa 1019

Alcool: 8 gradi circa

Priming 4 gr/lit



Per estratto+grani sostituire Pilsner con 3 kg di estratto liquido extra light e 500 kg estratto secco extralight

SAPHIR LAGER

Nuova varietà tedesca, dall'aroma armonioso e intenso con leggere note d'agrume. Ottimo sostituto del Saaz è indicato per l'aroma nelle Lager e Pilsner in stile europeo.

LITRI 23

4.8 Ireks Pilsner

250 gr Ireks Karamell WasserHell

Bollitura:

30 gr luppolo Saphir aa 3.2 (60min)

25 gr luppolo Saphir aa 3.2 (10 min)

PROTEIN REST 52°C per 15 min.

MASH 68°C per 45min

MASH-OUT 78°C per 15 min.

Lievito Bohemian Lager M84 2 bustine per 10-15°

Lievito Nottingham Ale Per 15-24°

FG: circa 1012

Alcool: 4,6 gradi circa IBU:18 EBC:12

Priming: 5-6 gr/litro



Per estratto+grani sostituire Pilsner 3 kg di estratto liquido extra light e 500gr di estratto secco extralight

RYE MILD

Una birra poco luppolata dal corpo contenuto, una bevanda bevanda che esalta molto il sapore del malto ma arricchita dalle segale

ORIGINAL GRAVITY 1034

LITRI 23

2.5 kg Pauls Pale Ale

0.7 kg Château Rye

300 gr Pauls Brown

100 gr Pauls Chocolate

MASH 68°C per 60 min

MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

20 gr luppolo CHALLENGER aa 7.5 (60min)

15gr luppolo GOLDINGS aa 5.2 (10min)

Lievito S04

FG: circa 1009

Alcool: 3,5 gradi circa

Priming: 5 gr/lit



BLANC ALE

Un luppolo tedesco molto aromatico con sentori floreali e e fruttati con frutto della passione, pompelmo, ananas, uva e sfumature citronella. Perfetto per birre dove il sapore del luppolo incide in modo importante.

Viene indicato spesso come la risposta tedesca al Nelson Sauvin.

ORIGINAL GRAVITY 1056

LITRI 23

5 kg Ireks Pilsner

300gr Crystal Mohogany

PROTEIN REST 52°C per 15 min.

MASH 68°C per 45 min.

MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:

22 gr luppolo Hall. Blanc aa 7.6 (60min)

25 gr luppolo Hsll Blanc aa 7.6 (10min)

10gr luppolo Hall Blanc aa 7.6 (5min)

30 gr luppolo Hall Blanc dryhopping

Lievito K97

FG: circa 1012

Alcool: 5 gradi circa IBU:26 EBC: 18

Priming: 5 gr/lit



Per estratto+grani sostituire Pilsner 3 kg di estratto liquido extra light e 500gr di secco extralight

BELGIAN SPECIALITY ALE

Una birra amabile dai gusti complessi in stile belga, non molto alcolica ma ricca di gusto

ORIGINAL GRAVITY 1050

LITRI 20

2,5 kg Château Munich

1.5 kg Château Wheat Blanc

250 gr Special B

280 gr Château Arome

200 gr Château Crystal

MASH 66°C per 60 min.

Bollitura:

25 gr luppolo CELEIA aa 4.3 (60min)

25gr luppolo TETTANG aa 2.4 (5 min)

Lievito WLP550 oppure Belgian Ale M41

FG: circa 1010

Alcool: 5 gradi circa

Priming: 5-6 gr/lit



Per estratto+grani sostituire Munich e weizen con 3 kg di estratto liquido light e 500 estratto liquido wheat

TOPAZ AU PALE ALE

Una Pale ale che unisce 2 dei luppoli più aromatici di australia e nuova zelanda

ORIGINAL GRAVITY 1056

LITRI 23

5 kg Pauls Maris Otter

350gr Crystal Mohogany

MASH 68°C per 60 min

MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

15 gr luppolo Topaz (60min)

20 gr luppolo Topaz (10 min)

30 gr luppolo Kohatu (5 min)

50 gr luppolo Kohatu in dryhopping

Lievito US05

FG: circa 1012

Alcool: 5 gradi circa IBU:42 EBC:15

Priming 5 gr/lit



Per estratto+grani sostituire Maris otter con 3 kg di estratto liquido light e 500 estratto secco light

CATHEDRAL KÖLSCH

È uno stile di birra tedesca ad alta fermentazione. Con il suo colore è dorato possiede un sapore leggermente fruttato con un tenue amaro. Una birra fresca e buona in ogni occasione.

ORIGINAL GRAVITY 1048

LITRI 19

4 kg Ireks Pilsner

1 kg Ireks Vienna

100 gr Ireks Karamell Wasserhell

PROTEIN REST 55°C per 10 min.

MASH 63°C per 45 min.

MASH 70°C per 20 min.

MASH-OUT 76°C per 10 min.

Bollitura:

15 gr luppolo HERSBRUCKER aa 3.2 (60min)

25 gr luppolo HERSBRUCKER aa 3.2 (20 min)

10 gr luppolo HERSBRUCKER aa 3.2 (5min)

Lievito WLP029 oppure Koln lallemand

FG: circa 1014

Alcool: 5 gradi circa

Priming 5 gr/lt

Per estratto+grani sostituire Pilsner e Vienna con 3 kg di estratto liquido extra light e 0,5 kg estratto secco extralight

MANDARINA EXP WHEAT

Nuovo luppolo tedesco selezionato nel 2012 incrociando il Cascade con una varietà autoctona. Ha un piacevole aroma fruttato che rivela una forte note di Mandarino con una punta dolce. Indicato in birre ad alta e a bassa fermentazione. Viene utilizzato per le sue qualità aromatiche anche in dry-hopping.

ORIGINAL GRAVITY 1056

LITRI 23

2,4 Ireks Weizen hell 3

2 kg Ireks Pilsner

400 gr Ireks Karamell WasserHell

PROTEIN REST 52°C per 15 min.

MASH 68°C per 45 min.

MASH-OUT 78°C per 15 min.

Bollitura:

15 gr luppolo Mandarina Bavaria aa 7.3 (60min)

30 gr luppolo Mandarina Bavaria aa 7.3 (10 min)

20 gr luppolo Mandarina Bavaria dryhopping

Lievito WLP051 oppure US05

FG: circa 1012

Alcool: 5,5 gradi circa

Priming: 5-6 gr/lt

Per estratto+grani sostituire Pilsner e weizen con 2 kg di estratto liquido light e 1.5 kg estratto liquido wheat

MELON-ALE

Una varietà di luppolo rilasciata nel 2012, dona note di melone e fragola e può essere utilizzato in molti stili birrai.

Si sposa bene con le birre di frumento, ma anche con Pale Ale fino all'utilizzo nelle birre Brett.

ORIGINAL GRAVITY 1058

LITRI 23

5 Ireks Pilsner

250 gr Ireks Caramalt

150 gr Chateau Oat

Bollitura:

30 gr luppolo Huell Melon aa 6.9 (60min)

25 gr luppolo Heull Melon aa 6.9 (10 min)

30 gr luppolo Huell Melon in dryhopping

PROTEIN REST 52°C per 15 min.

MASH 68°C per 45min

MASH-OUT 78°C per 15 min.

Lievito Nottingham Ale

FG: circa 1012

Alcool: 4,6 gradi circa IBU:24 EBC:18

Priming: 5-6 gr/litro

Per estratto+grani sostituire Pilsner con 3 kg di estratto liquido light e 500 estratto secco light



NZ SESSION ALE

Ricetta Allgrain e+g per una NZ Session Ale

Una birra leggera e molto profumata, leggermente amarognola e carica di luppolo. Questa birra è perfetta per essere una birra da bere in grande quantità

ORIGINAL GRAVITY 1040

LITRI 23

2.5 kg Pauls Pale Ale

1.8 kg Ireks Pilsner

MASH 66°C per 60 min

MASH OUT 78°C per 15 min

Bollitura:

15 gr luppolo Pacific Jade (60min)

15 gr luppolo Motueka (5 min)

15 gr luppolo NZ Cascade (5 min)

25 gr luppolo NZ Cascade (0 min)

20 gr luppolo Motueka in dryhopping

20 gr luppolo NZ Cascade in dryhopping

Lievito WLP001 oppure US05

FG: circa 1010

IBU:38 EBC:6

Priming 5 gr/lt

Per estratto+grani sostituire Pale Ale e Pilsner con 3 kg di estratto liquido light



APA BURST

Una ricetta per una American Pale Ale di Girard e Jacobson vincitori del Hudson Valley Homebrew Competition nel 2010 in questa categoria. Una bomba di luppolo da bere giovane, per gli amanti delle birre aromatiche e amarognole. Ricetta interessante perchè non si effettuano i classici 60 minuti di bollitura ma si utilizza una grande quantità di luppolo in 20 minuti di bollitura

23 litri

OG: 1.053

FG: 1.013

Amaro: 40 IBU

Gradazione alcolica: 5,3

4 kg Pauls Pale Ale

450 gr Ireks Weizen Hell

400 gr Pauls Crystal Light

450 gr Ireks Monaco

200gr malto Bisquit

MASH: 66° per 60 minuti

28 gr Columbus luppolo (14 per cento AA), 20 minuti

14 gr Amarillo luppolo (8,5 per cento AA), 10 minuti

14 gr luppolo Centennial (10 per cento AA), 10 minuti

28 gr Columbus luppolo (14 per cento AA), 5 minuti

28 gr Centennial luppolo, 0 minuti (a spegnimento della fiamma)

28 gr Amarillo luppolo, 0 minuti(a spegnimento della fiamma)

Lievito WLP001 oppure US05

Priming 5gr litro

Per estratto + grani sostituire Pale ale, weizen e monaco con 3 kg di estratto liquido light



GINGER RYE

Ricetta all grain ed e+g per birra alle segale, speziata con zenzero, una birra bevina molto agrumata ma al tempo stesso complessa. Lo zenzero e la segale sono presenti ma eleganti e il bergamotto e limone puliscono la bocca nel finale.

Litri 20
OG: 1.054
FG: 1.010
IBU: 39
ABV: 5.5%

4.5 kg Malto Pauls pale ale
700 g Castle malting rye malt
220 g Malto Pauls Crystal medium
100 g Malto Ireks KaramelHell

Mash:
66° per 60 min
78° per 15 min

Bollitura:
30 gr Luppolo Chinook a 60 min
20 gr Luppolo Citra a 10 min
80 gr radice di Zenzero 5 min
100 gr di miele a 5 min
20 gr buccia di bergamotto a 0 min
20 gr Luppolo Citra a 0 min
20 gr buccia di limone a 0 min

30 gr luppolo Citra in dryhopping dopo 3-4 giorni di fermentazione
50 gr di radice di zenzero in dryhopping dopo 3-4 giorni di fermentazione

Lievito WLP001 oppure 2 bustine di US05

Per estratto + grani sostituire il malto Pale ale con 3 kg di estratto liquidi Light e fare un mini mash con il Rye Malt.



NEIPA

NEIPA o New England Ipa chiamata anche Juicy Ipa è un nuovo stile birraio molto di moda che focalizza l'attenzione sul luppolo, utilizzando una grande quantità di luppoli americani molto aromatici.

Un'altra particolarità è il suo aspetto velato dato un po' dall'utilizzo di fiocchi nel grist e dal lievito. Il lievito più utilizzato per questo genere di birra è prodotto dall'Omega Yeast lab ed è il OYL052 DIPA Ale. Utilizzato come sua variante White Labs anche il WLP007

Ricetta allgrain ed e+g estratto più grani per NEIPA New England Ipa:

23lt.

OG 1056

FG 1010 IBU58

Pauls Maris Otter 2.9 kg
Chateau Wheat Blanc 1.7 kg
Fiocchi avena 900 gr
Chateau Acid 100 gr

Mash: 68° per 60 min
77° per 10 min

Boil:
Columbus 25 gr aa 14 (60min)
Azacca 30 gr aa 12 (10 min)
Citra 40 gr aa 13. (5min)
Amarillo 40gr aa 8.5 (0 min)
Dryhopping: Inizio fermentazione:
40gr Citra 30gr
Azacca 10gr Amarillo

Dryhopping dopo fase tumultuosa:
70gr Citra
40 gr Azacca
30 gr Amarillo

Lievito OYL052 LIEVITO LIQUIDO OMEGA YEAST DIPA ALE

Priming: 5gr/lt



Per metodo E+G Sostituire Maris Otter e Wheat con 1.6 kg estratto secco extra Light e 0.75 kg estratto secco wheat.

GINGER RYE

Ricetta allgrain, e+g e biab per American Porter, una birra scura dove i malti scuri di uniscono ai luppoli americani in un profilo aromatico complesso, birra alcolica e perfetta per il periodo invernale.

Ricetta per 23 litri
Stile: American Porter

OG: 1.082
FG: circa 1.018
ABV: 8.31
IBU:35

Malti:

7kg Malto Pauls Maris Otter
0.5 kg Pauls Crystal medium
0.25 Pauls Roasted Barley
0.25 Pauls Chocolate
0.3 Pauls Amber Malt

Mash 66° per 60 min
78° per 15 min

Bollitura:

20gr luppolo Centennial AA 7.5 (60 min)
30gr luppolo Centennial AA 7.5 (5 min)
20gr luppolo Amarillo AA 8 (5 min)
Aggiungere dopo 5 giorni di fermentazione 50 gr di Oak Bourbon Chips

Lievito WLP001
Temperatura di fermentazione: 18-22

Priming: 4gr/lt

CALIFORNIA COMMON

Una birra americana con luppoli tradizionali europei, aroma fruttato e un gusto caramellato.

Una birra che utilizza i lieviti a bassa fermentazione a temperature più alte

Ricetta per 19 Lt,

OG = 1.054
FG = 1.016
IBU = 41 ABV = 5%

Ingredienti:

4 kg Ireks Pale Ale
500 gr Ireks Monaco
300 gr Pauls malt Crystal medium
200 gr Chateau Melano

Mash: 66° per 60 min 78° per 15 min

Bollitura

20 gr luppolo Northern Brewer (60min)
20 gr luppolo Northern Brewer (10min)
20 gr luppolo Northern Brewer (0min)

Lievito WLP810 oppure 2 bustine di M84

far fermentare a circa 17 gradi

Sostituire malto Pils e Monaco con 3kg di estratto liquido light e 500gr di estratto secco light

