

# RICETTA TRIPEL



OG 1,075;

IBU: 25

EBC: 20/25;

## **Malti:**

3000 gr di estratto Pale

600 gr. Zucchero candito chiaro

200 gr Caravienna

200 gr Cookie

## **Luppoli e altro:**

30 gr Styrian Golding (60 minuti)

30 gr Tettnang (15 minuti)

30 gr Tettnang (5 minuti)

## **Lievito**

M31 Tripel Mangrove Jack's – 1 bustina – 25°C

## **Istruzioni:**

Utilizzare una pentola di almeno 15 litri dove inserire 8 litri di acqua.

Arrivati a 68°C inserire i grani in una grain bag o sacca per i grani e lasciare in infusione per 60 minuti cercando di mantenere la temperatura costante intorno ai 66°C. Trascorsi i 60 minuti alzare e strizzare la sacca ed aggiungere i gradualmente i 3Kg di estratto mescolando con una frusta o una paletta.

Dopo 50 minuti della bollitura aggiungere lo zucchero candito chiaro.

Arrivato a bollitura aggiungere la quantità di luppolo rispettando le quantità e le tempistiche.

Trascorso tale periodo spegnere la fiamma e far raffreddare il mosto fino ad una temperatura di 25°C.

Nel frattempo che il mosto si raffreddi inserire nel fermentatore sanificato n°5 litri di acqua. Una volta che il mosto è tra i 22°-25°C versarlo nel fermentatore ed eventualmente rabboccare con acqua fino ad un volume finale di 20 litri.

Mescolare ed ossigenare con una paletta sanificata e misurare la densità che dovrebbe essere 1.075, successivamente aggiungere il lievito e rimescolare.

Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 25°C.

Effettuare un travaso dopo 7 giorni dall'inizio della fermentazione, attendere altri 7 giorni e se la FG è stabile imbottigliare utilizzando 5 grammi per litro di zucchero bianco da cucina.

Riporre le bottiglie per 15 giorni a 20°C e successivamente far maturare la birra per almeno un mese.