|  |
| --- |
| **Ricetta per birra Saison** |
| Birra belga dissetante e fruttata. Leggermente amara, si presenta di color arancio pallido. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ingredienti per 23 litri** | | | QUANTITA' |
| Malto Pilsner | | | 4,5 kg |
| Malto Wheat | | | 0,5 kg |
| Malto Cara Hell | | | 300 gr |
| Luppolo Styrian Golding( AA 4,4 %) | | | 42 gr (60 min) |
| Luppolo Saaz (AA 3,3 %) | | | 25 gr (15 min) |
| Coriandolo macinato | | | 5 gr (5 min) |
| Buccia d'arancia dolce | | | 5 g (5 min) |
| Cardamomo macinato | | | 5 gr (5 min) |
| Lievito liquido White Labs Belgian Ale WLP 550 | | | 1 fiala |
| Zucchero priming | | | 6-7 gr/lt |
| OG circa: 1052 - 1054 | FG circa: 1013 - 1014 | Colore 10EBC - Amaro 23 IBU | Alc. 5,5 % Vol |

|  |
| --- |
| **Procedimento:** Proteolisi 52°C - 20 min. Saccarificazione 65°C - 60 min. Mash out 78°C - 15 min. Inserire le spezie gli ultimi 5 minuti di bollitura. Bollitura totale 60 min.  *by birramia* |