

# HOMEBREWING

## LE MIE RICETTE



# Dal 1958

Artigianato, know-how, tecnologia e innovazione, passione e competenza.

Dopo 50 anni nella produzione di attrezzature per la produzione di vino e olio, l'azienda Polsinelli ha ampliato il proprio business con la progettazione e la costruzione di impianti per la produzione di birra artigianale, come pentole di ammostamento, fermentatori, tini di carbonazione, sistemi di lavaggio CIP, ecc.

Tecnologia innovativa, macchinari di alta precisione, ottimo rapporto qualità/prezzo e passione confluiscono nella cultura aziendale, che coniuga la semplicità d'uso dei macchinari con l'affidabilità del marchio Made in Italy.



**POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH



# Ricetta: **AMNESIA** (Belgian Tripel)

	Previsto	Reale
Grani Totali		14,5 Kg
Dimensione cotta	55 L	
Mosto in bollitura	60 L	
Efficienza	75%	
OG Preboil	1058	
OG	1080	
FG	1008-1014	

Mash	~108 minuti
Bollitura	60/90 minuti
IBU	30
EBC	18
Alcol	8%
Carbonazione	3-6 gr./L
Durezza acqua	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 5px;">Poco dura</div> <div style="display: flex; gap: 2px;"> <div style="width: 10px; height: 10px; border: 1px solid black; background-color: #ccc;"></div> <div style="width: 10px; height: 10px; border: 1px solid black; background-color: #ccc;"></div> <div style="width: 10px; height: 10px; border: 1px solid black; background-color: #ccc;"></div> <div style="width: 10px; height: 10px; border: 1px solid black; background-color: #ccc;"></div> <div style="width: 10px; height: 10px; border: 1px solid black; background-color: #ccc;"></div> <div style="width: 10px; height: 10px; border: 1px solid black; background-color: #ccc;"></div> </div> <div style="margin-left: 5px;">Molto dura</div> </div>

## MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PILSNER	13 Kg
ZUCCHERO*	1,5 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	39	5,2-5,4
Sparge	50	5,2-5,6

## PROFILO DI MASH

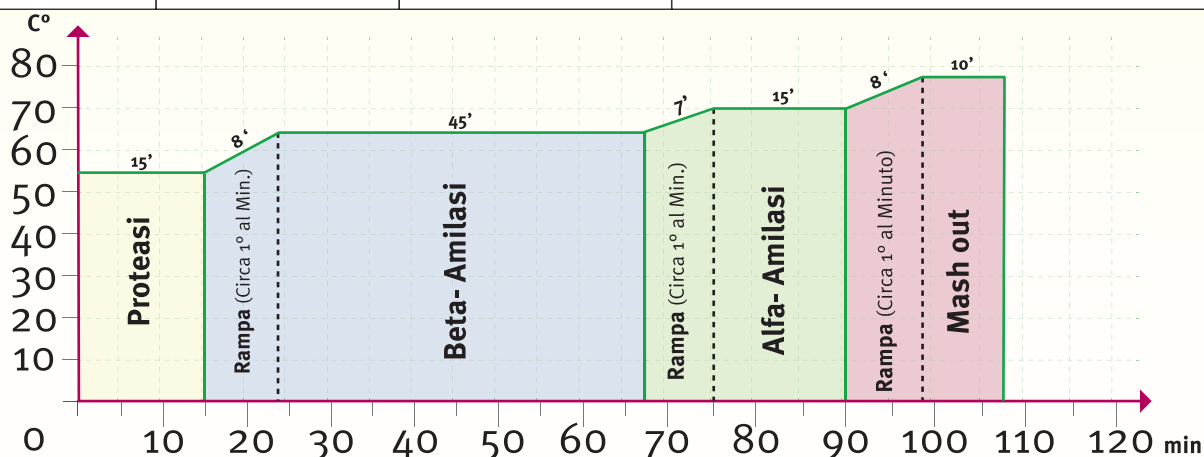
Descrizione	°C	Min	Note:
Proteasi	55	15	Temperatura inserimento grani 60°C Filtrazione: Finché il filtrato arriva a <b>OG Preboil 1.058</b> <b>N.B. Utilizzo dello zucchero**</b>
Beta-Amilasi	63	45	
Alfa-Amilasi	70	15	
Mash out	78	10	

## LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
H. HERSBRUCKER	150 gr.	Pellets T90	4%	60 min.	Bollitura

## LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	T-58 o Abbaye	4 bustine da 11 gr.	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 19°-26°C



\*Zucchero da tavola non incluso nella confezione

**NOTE AGGIUNTIVE:** Raffreddare il mosto a 19-20 gradi dopo la bollitura e lasciarlo salire durante la fermentazione, anche fino a 26°C. Per essere sicuri di raggiungere la corretta attenuazione, ossigenare di nuovo il mosto dopo 12-18 ore dall'inoculo del lievito. \*\* Zucchero direttamente in pentola di bollitura a 5 min. dalla fine, oppure soluzione migliore aggiungere lo zucchero da tavola al terzo giorno di fermentazione (questo ovviamente comporterà una OG inferiore di quella indicata), sciolto in acqua e immesso nel fermentatore. Importantissima la buona salute del lievito visto il gran lavoro che dovrà svolgere.



**POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH

IN COLLABORAZIONE CON IL BIRRIFICIO

**MOSTOITALIANO**

# Ricetta: BETTER FAKE (Neipa)

	Previsto	Reale
Grani Totali		12,4 Kg
Dimensione cotta	50 L	
Mosto in bollitura	57 L	
Efficienza	77%	
OG Preboil	1073	
OG	1048	
FG	1010	

Mash	~68 minuti	
Bollitura	60 minuti	
IBU	50	
EBC	7	
Alcol	6,2 - 6,5%	
Carbonazione	4,5 gr./L	
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Molto dura

## MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PILSNER	10 Kg
FIOCCHI DI AVENA	2,4 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	40	5,2-5,4
Sparge	30	5,2-5,6

## PROFILO DI MASH

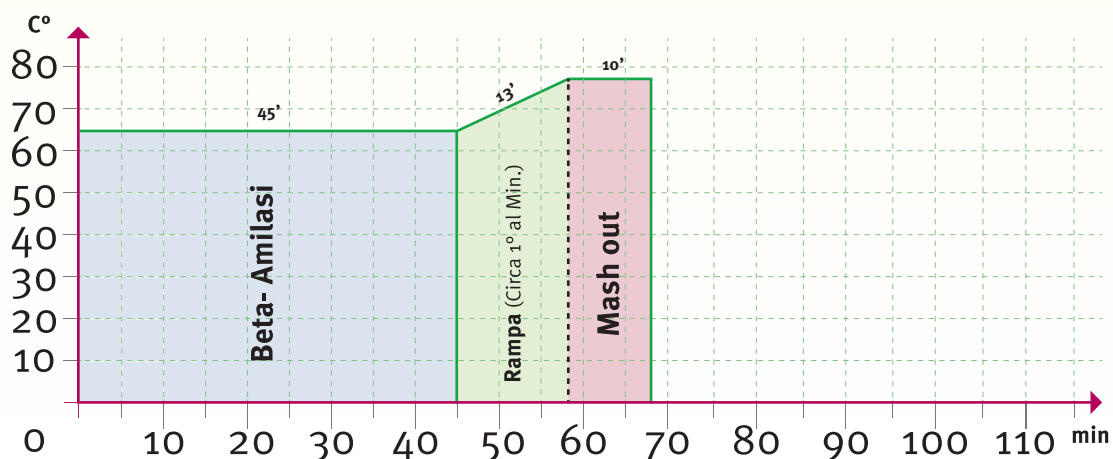
Descrizione	°C	Min	Note:
Beta-Amilasi	65	45	Temperatura inserimento grani 65°C Filtrazione: Finché il filtrato arriva a <b>OG Preboil 1073</b>
Mash out	78	10	

## LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
CITRA	200 gr.	Pellets T90	13%	0 min.	Bollitura
SIMCOE	200 gr.	Pellets T90	13%	0 min.	Bollitura
CITRA	200 gr.	Pellets T90	13%	Inserire dopo 3 giorni dall'inizio della fermentazione	
SIMCOE	200 gr.	Pellets T90	13%		

## LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	US-05 o LONDON ALE III	3 bustine da 11 gr.	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 20°-23°C



**POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH

IN COLLABORAZIONE CON IL BIRRIFICIO

Deep-beer

# Ricetta: COLONIA (Kölsch)

	Previsto	Reale
Grani Totali		12 Kg
Dimensione cotta	50 L	
Mosto in bollitura	60 L	
Efficienza	78%	
OG Preboil	1045	
OG	1047	
FG	1011	

Mash	~106 minuti
Bollitura	60 minuti
IBU	20
EBC	5
Alcol	4,5%
Carbonazione	3-6 gr./L
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura

## MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PILSNER	12 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	36	5,2-5,4
Sparge	50	5,2-5,6

## PROFILO DI MASH

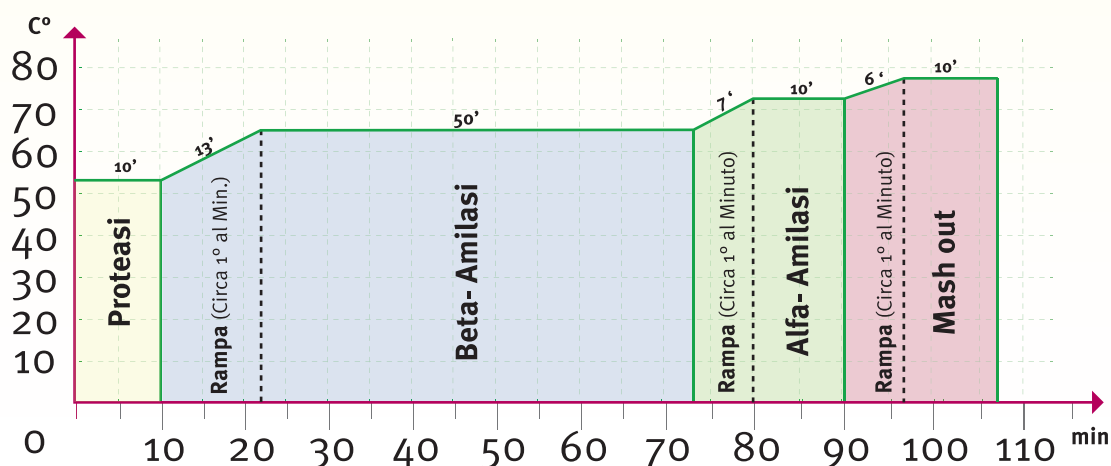
Descrizione	°C	Min	Note:
Proteasi	52	10	Temperatura inserimento grani 57°C  Filtrazione: Finché il filtrato arriva a <b>OG Preboil 1045</b>
Beta-Amilasi	65	50	
Alfa-Amilasi	72	10	
Mash out	78	10	

## LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
H. PERLE	30 gr.	Pellets T90	5%	50 min.	Bollitura
H. PERLE	50 gr.	Pellets T90	5%	10 min.	Bollitura
H. PERLE	100 gr.	Pellets T90	5%	0 min.	Bollitura

## LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	BRY-97 o US-05 o KÖLN	3 bustine da 11 gr.	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 13°-18°C



**POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH

IN COLLABORAZIONE CON IL BIRRIFICIO



**BIRRIFICIO**  
**CIOCIARO**

# Ricetta: JUNGLE JAM (IPA)

	Previsto	Reale
Grani Totali		13,5 Kg
Dimensione cotta	55 L	
Mosto in bollitura	60 L	
Efficienza	75%	
OG Preboil	1054	
OG	1062	
FG	1012-1014	

Mash	~82 minuti
Bollitura	60 minuti
IBU	66
EBC	12
Alcol	6,5%
Carbonazione	3-6 gr./L
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura

## MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PALE ALE	10 Kg
PILSNER	3 Kg
MONACO	0,5 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	40	5,2-5,4
Sparge	50	5,2-5,6

## PROFILO DI MASH

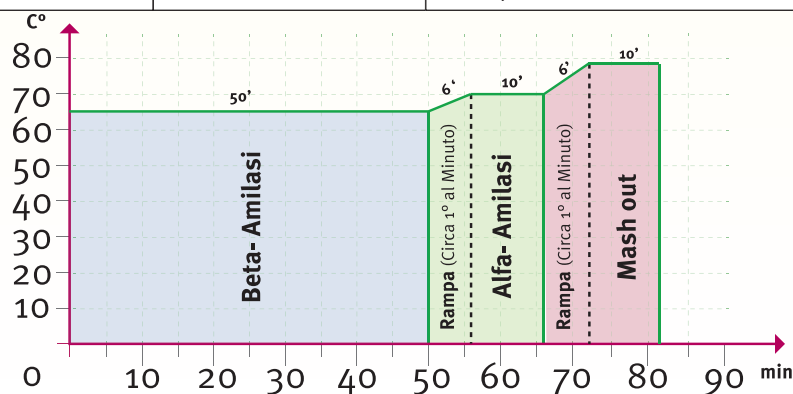
Descrizione	°C	Min	Note:
Beta-Amilasi	64	50	Temperatura inserimento grani 70°C Filtrazione: Finché il filtrato arriva a <b>OG Preboil 1.054</b>
Alfa-Amilasi	70	10	
Mash out	78	10	

## LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO	NOTE:
CENTENNIAL	75 gr.	Pellets T90	10%	60 min.	Bollitura	Effettuare il Dry Hopping quando la densità è scesa a circa 1018 e manca <b>1°P alla densità finale</b> , meglio dopo aver travasato.
CASCADE	60 gr.	Pellets T90	6%	20 min.	Bollitura	
CHINOOK	30 gr.	Pellets T90	13%	20 min.	Bollitura	
CASCADE	100 gr.	Pellets T90	6%	5 min.	Bollitura	
CHINOOK	50 gr.	Pellets T90	13%	5 min.	Bollitura	
CENTENNIAL	2-8 gr./lt	Pellets T90	10%	//	Dry Hopping	

## LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	US-05 o BRY-97 o NOTTINGHAM	3 bustine da 11 gr.	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 17°-22°C



**NOTE AGGIUNTIVE:** Se si vuole un risultato ancora più secco e amaro, prolungare la sosta a 64°C. Aiutare il luppolo in dry hopping a depositarsi sul fondo del fermentatore: il miglior modo è abbassare la temperatura a fermentazione conclusa e aspettare qualche altro giorno prima di imbottigliare.



**POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH

IN COLLABORAZIONE CON IL BIRRIFICIO  
**MOSTOITALIANO**

# Ricetta: MUST BEER (Italian Grape Ale)

	Previsto	Reale
Grani Totali		13 Kg
Dimensione cotta	55 L	
Mosto in bollitura	65 L	
Efficienza	78%	
OG Preboil	1044	
OG	1048	
FG	1009	

Mash	~108 minuti
Bollitura	60 minuti
IBU	31,5
EBC	33
Alcol	5,4%
Carbonazione	3-6 gr./L
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura

## MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PILSNER	6,5 Kg
PALE ALE	6,5 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	39	5,2-5,4
Sparge	33	5,2-5,6

## PROFILO DI MASH

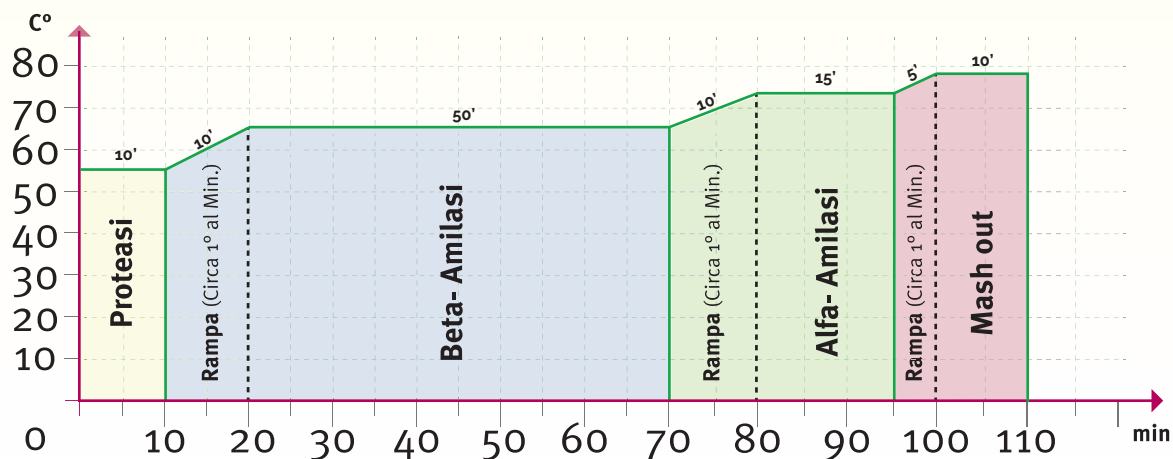
Descrizione	°C	Min	Note:
Proteasi	52	10	Temperatura inserimento grani 58°C Filtrazione: Finché il filtrato arriva a <b>OG Preboil 1.044</b>
Beta-Amilasi	65	50	
Alfa-Amilasi	72	15	
Mash out	78	10	

## LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
TETTNANGER	50 gr.	Pellets T90	5,5%	60 min.	Bollitura
TETTNANGER	50 gr.	Pellets T90	5,5%	30 min.	Bollitura
TETTNANGER	50 gr.	Pellets T90	5,5%	10 min.	Bollitura

## LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	US-05	3 bustine da 11 gr.	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 17°-20°C



NOTE AGGIUNTIVE: Aggiungere in fermentazione mosto d'uva pari al 30/40% dei litri finali in fermentazione.



**POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH

IN COLLABORAZIONE CON



UNIVERSITÀ DI PISA

# Ricetta: **NERAVENA** (Oatmeal Stout)

	Previsto	Reale
Grani Totali		11,6 Kg
Dimensione cotta	55 L	
Mosto in bollitura	60 L	
Efficienza	75%	
OG Preboil	1046	
OG	1052	
FG	1010-1014	

Mash	~82 minuti
Bollitura	60 minuti
IBU	30
EBC	60
Alcol	5,5%
Carbonazione	3-6 gr./L
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura

## MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PALE ALE	10 Kg
ORZO ROASTED	1 Kg
FIOCCHI D'AVENA	0,6 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	33	5,3-5,5
Sparge	50	5,3-5,6

## PROFILO DI MASH

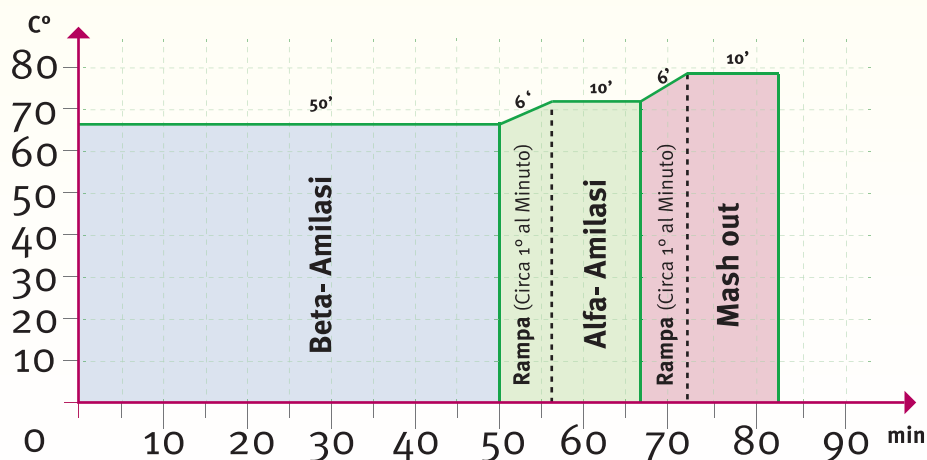
Descrizione	°C	Min	Note:
Beta-Amilasi	66	50	Temperatura inserimento grani 72°C Filtrazione: Finché il filtrato arriva a <b>OG Preboil 1.046</b>
Alfa-Amilasi	72	10	
Mash out	78	10	

## LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
H. PERLE	100 gr.	Pellets T90	7%	60 min.	Bollitura

## LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	Windsor o Safale S-04	3 bustine da 11 gr.	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 17°-21°C



**NOTE AGGIUNTIVE:** Per i migliori risultati, macinare a parte l'orzo roasted, metterlo in una sacchetta filtrante, farne un thè con 4 litri di acqua trattata come l'acqua di mash a 74°C per 10 minuti e aggiungere questo "thè nero" negli ultimi 10 minuti di bollitura. I lieviti inglesi suggeriti donano una densità finale medio-alta e un aroma fruttato. Per una birra più secca e dall'aroma dettato dall'orzo tostato, usare US-05, Bry-97 o Nottingham.



# Ricetta: PILSNER CECA (Pils)

	Previsto	Reale
Grani Totali		13 Kg
Dimensione cotta	67 L	
Mosto in bollitura	75 L	
Efficienza	77%	
OG Preboil	1040	
OG	1045	
FG	1010	

Mash	~106 minuti
Bollitura	60 minuti
IBU	25
EBC	4
Alcol	4,6%
Carbonazione	3-6 gr./L
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura

## MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PILSNER	13 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	39	5,2-5,4
Sparge	50/60	5,2-5,6

## PROFILO DI MASH

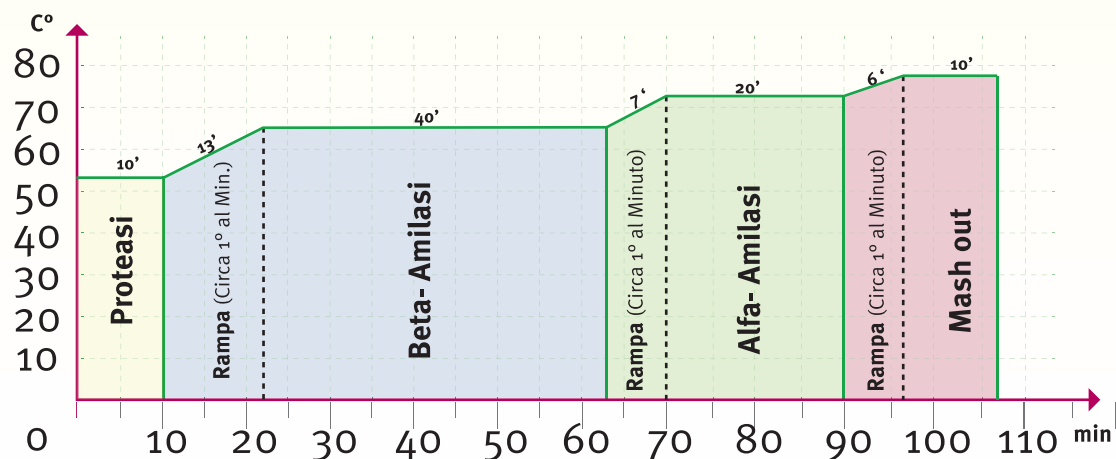
Descrizione	°C	Min	Note:
Proteasi	52	10	Temperatura inserimento grani 57°C  Filtrazione: Finché il filtrato arriva a <b>OG Preboil 1040</b>
Beta-Amilasi	65	40	
Alfa-Amilasi	72	20	
Mash out	78	10	

## LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
SAAZ	70 gr.	Pellets T90	4%	60 min.	Bollitura
SAAZ	30 gr.	Pellets T90	4%	20 min.	Bollitura
SAAZ	100 gr.	Pellets T90	4%	5 min.	Bollitura

## LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	W34/70 o NOTTINGHAM o DIAMOND	4 bustine da 11,5 gr. (1gr/lt*)	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 8°-12°C



NOTE AGGIUNTIVE: \*Si consiglia di utilizzare circa 1 gr. di lievito per litro di mosto.

# Ricetta: RED IPA (Specialty IPA)

	Previsto	Reale
Grani Totali		12,75 Kg
Dimensione cotta	50 L	
Mosto in bollitura	55 L	
Efficienza	80%	
OG Preboil	1054	
OG	1060	
FG	1012	

Mash	~76 minuti
Bollitura	60 minuti
IBU	60
EBC	24
Alcol	5,6%
Carbonazione	3-6 gr./L
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura

## MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PALE ALE	8,75 Kg
MONACO	3,3 Kg
CRYSTAL	0,7 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	39	5,2-5,4
Sparge	50	5,2-5,6

## PROFILO DI MASH

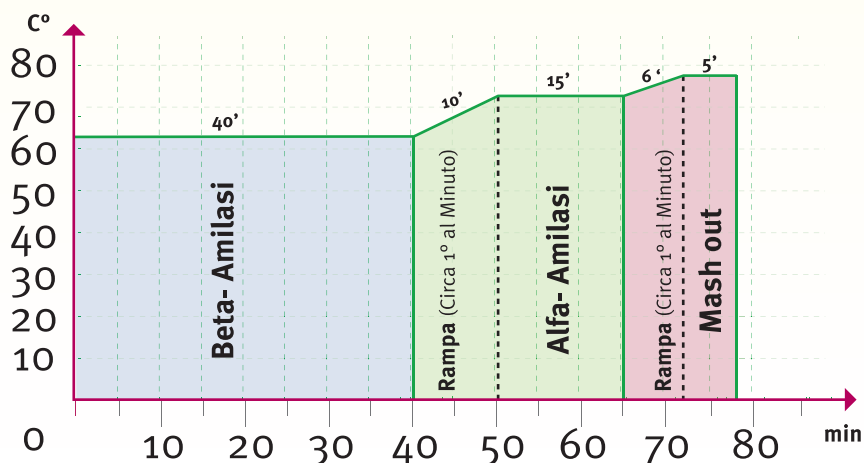
Descrizione	°C	Min	Note:
Beta-Amilasi	62	40	Temperatura inserimento grani 67°C Filtrazione: Finché il filtrato arriva a OG Preboil 1.054
Alfa-Amilasi	72	15	
Mash out	78	5	

## LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
CHINOOK	100 gr.	Pellets T90	12,8%	FWH*	Bollitura
SORACHI ACE	66 gr.	Pellets T90	9,5%	10 min.	Bollitura
SORACHI ACE	134 gr.	Pellets T90	9,5%	0 min.	Bollitura

## LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	Notthingam	3 bustine da 11 gr.	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 20°-25°C



NOTE AGGIUNTIVE: \* First wort hopping: il luppolo viene aggiunto e rimane in infusione dall'inizio della filtrazione



**POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH

IN COLLABORAZIONE CON IL BIRRIFICIO  
**MOSTOITALIANO**

# Ricetta: **SUMMER SKY** (Blonde Ale)

	Previsto	Reale
Grani Totali		10,5 Kg
Dimensione cotta	55 L	
Mosto in bollitura	60 L	
Efficienza	75%	
OG Preboil	1042	
OG	1048	
FG	1008-1010	

Mash	~108 minuti	
Bollitura	60 minuti	
IBU	25	
EBC	6	
Alcol	5%	
Carbonazione	3-6 gr./L	
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura	

## MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PILSNER	8,5 Kg
MALTO DI FRUMENTO	1,5 Kg
PALE ALE	0,5 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	33	5,2-5,4
Sparge	50	5,2-5,6

## PROFILO DI MASH

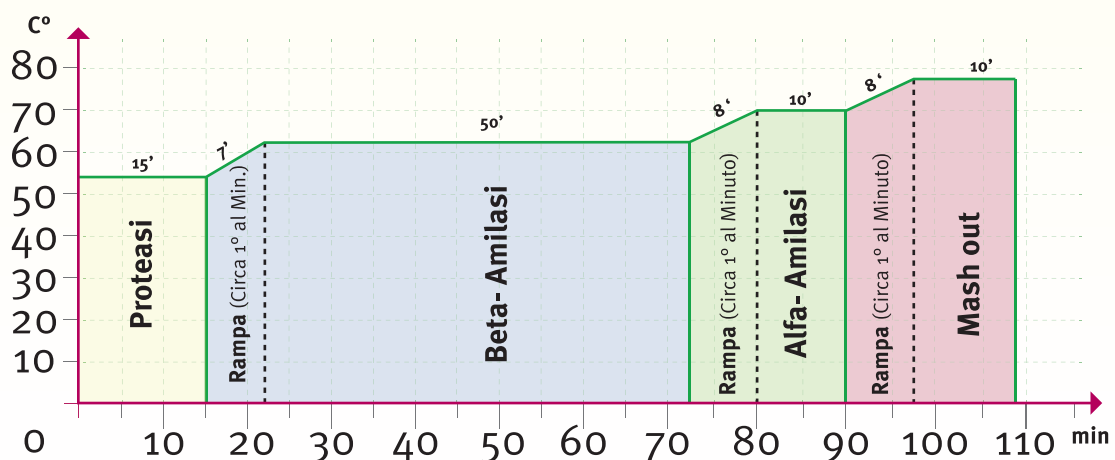
Descrizione	°C	Min	Note:
Proteasi	55	15	Temperatura inserimento grani 60°C
Beta-Amilasi	62	50	
Alfa-Amilasi	70	10	
Mash out	78	10	Filtrazione: Finché il filtrato arriva a <b>OG Preboil 1042</b>

## LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
H. TRADITION	100 gr.	Pellets T90	5%	60 min.	Bollitura

## LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	Nottingham o US-05	3 bustine da 11 gr.	Reidrattare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 16°-20°C



**NOTE AGGIUNTIVE:** Filtrare lentamente una volta terminato l'ammostamento per un ottimo risultato. Per una variante più profumata/fruttata aggiungere fino a 250 gr. di luppolo aromatico in dry hopping.



**POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH

IN COLLABORAZIONE CON IL BIRRIFICIO  
**MOSTOITALIANO**

# Ricetta: TRITICUM (Weiss)

	Previsto	Reale
Grani Totali		10 Kg
Dimensione cotta	55 L	
Mosto in bollitura	60 L	
Efficienza	75%	
OG Preboil	1042	
OG	1048	
FG	1012	

Mash	~113 minuti	
Bollitura	60 minuti	
IBU	15	
EBC	16	
Alcol	5%	
Carbonazione	3-6 gr./L	
Durezza acqua	Dolce <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura	

## MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PILSNER	5 Kg
MALTO DI FRUMENTO	5 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	30	5,2-5,4
Sparge	50	5,2-5,6

## PROFILO DI MASH

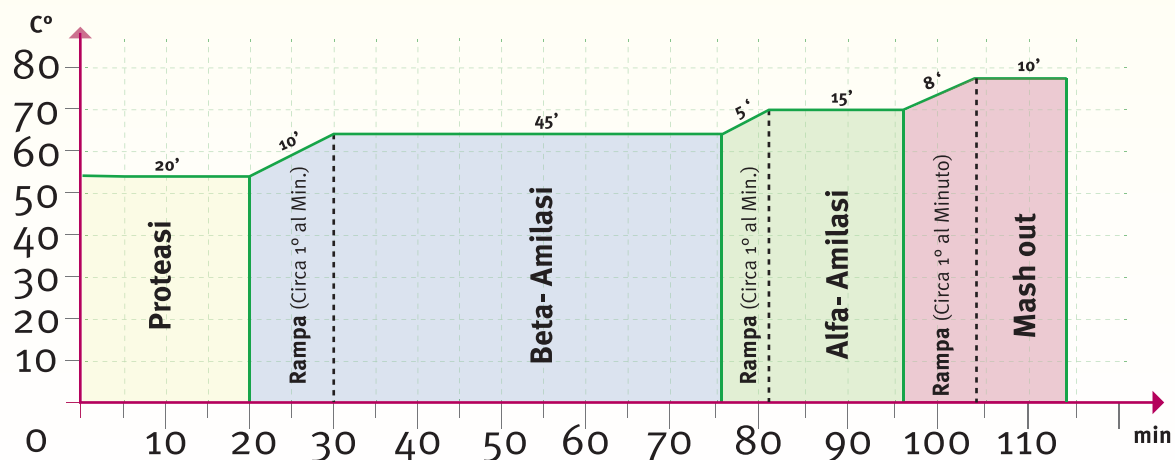
Descrizione	°C	Min	Note:
Proteasi	55	20	Temperatura inserimento grani 58°C  Filtrazione: Finché il filtrato arriva a <b>OG Preboil 1.042</b>
Beta-Amilasi	65	45	
Alfa-Amilasi	70	15	
Mash out	78	10	

## LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
H. TRADITION	70 gr.	Pellets T90	5%	60 min.	Bollitura

## LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	Safbrew WB-06 o Munich Classic	3 bustine da 11 gr.	Reidrattare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 17°-20°C



**NOTE AGGIUNTIVE:** Filtrare molto lentamente, si consiglia l'uso di lolla di riso per aiutarsi nella filtrazione (aggiungerne 200/300 gr. in ammostamento) a causa della massiccia presenza di frumento. Abbassare la temperatura a fermentazione finita per aiutare la decantazione del lievito.

# Ricetta: WILD BUNCH (Saison)

	Previsto	Reale
Grani Totali		11 Kg
Dimensione cotta	50 L	
Mosto in bollitura	60 L	
Efficienza	77%	
OG Preboil	1064	
OG	1051	
FG	1003-1005	

Mash	~75 minuti
Bollitura	60 minuti
IBU	28,6
EBC	6
Alcol	6,2 - 6,5%
Carbonazione	5 gr./L
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura

## MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PILSNER	8,5 Kg
FIOCCHI DI FRUMENTO	2,5 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	40	5,2-5,4
Sparge	30	5,2-5,6

## PROFILO DI MASH

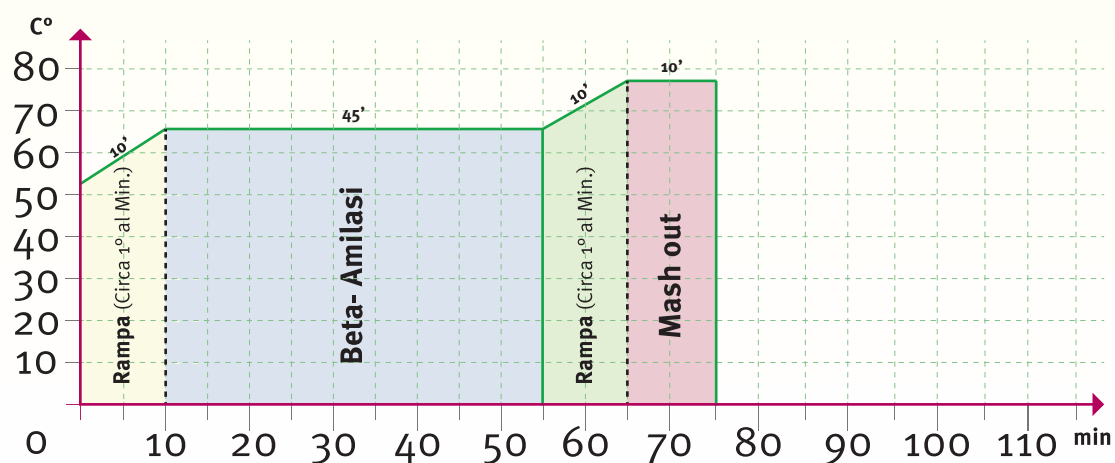
Descrizione	°C	Min	Note:
Proteasi	52	0	Temperatura inserimento grani 52°C e andare direttamente in rampa fino a 66°C Filtrazione: Finché il filtrato arriva a <b>OG Preboil 1064</b>
Beta-Amilasi	66	45	
Mash out	78	10	

## LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
SAAZ	100 gr.	Pellets T90	4%	60 min.	Bollitura
SAAZ	100 gr.	Pellets T90	4%	0 min.	Bollitura

## LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	S-33	3 bustine da 11 gr.	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 25°C



**POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH

IN COLLABORAZIONE CON IL BIRRIFICIO

*Deep-  
beer*

# Ricetta:

	Previsto	Reale
Grani Totali		
Dimensione cotta		
Mosto in bollitura		
Efficienza		
OG Preboil		
OG		
FG		

Mash	
Bollitura	
IBU	
EBC	
Alcol	
Carbonazione	
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura

## MALTI

Nome Prodotto	Quantità

Acqua	Litri	pH
Mash		
Sparge		

Test iodio	Orario
Primo test	
Secondo test	
Terzo test	

## PROFILO DI MASH

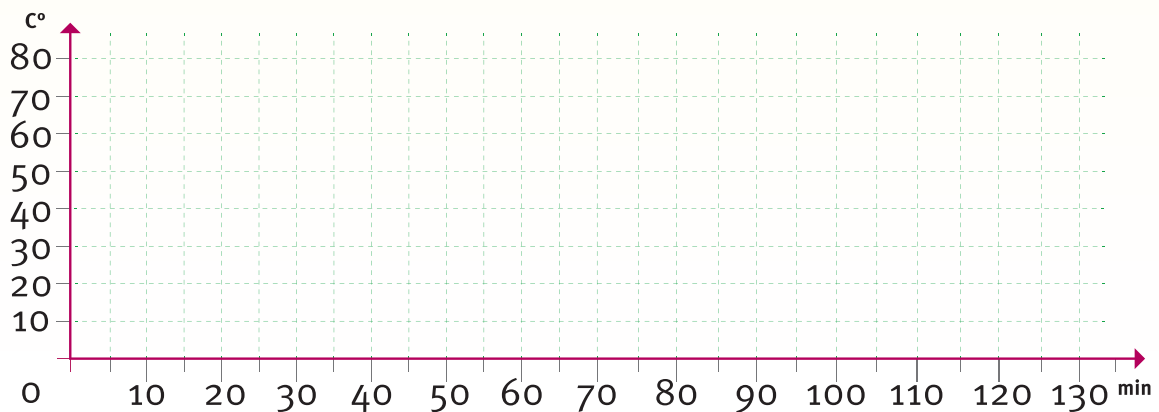
Descrizione	°C	Min	Note:
Proteasi			
Beta-Amilasi			
Alfa-Amilasi			
Mash out			

## LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO

## LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:



**POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH





**POLSINELLI**  
PASSION IS NOT ENOUGH



**COSTRUIAMO ATTREZZATURE  
PER FARE BUONA LA BIRRA!**

**POLSINELLI**

VIA CARNELLO, 323 - 03036 - ISOLA DEL LIRI (FR) - ITALIA - TEL. +39 0776.869068

[www.polsinelli.it](http://www.polsinelli.it) - [info@polsinelli.it](mailto:info@polsinelli.it)