



AZIENDA AGRICOLA STELLA MAURIZIO

LA ROSSA DI BORGO STELLA

SCHEDA TECNICA

La coltivazione dell'orzo

Tipologia	orzo
Altitudine media	200 metri s.l.m.
Terreno	Sabbia, limo, argilla
Superficie seminativo	3 ha
Produzione media	ql 60/anno

Processo produttivo della birra

Semina e raccolta dell'orzo da birra.

Invio dell'orzo raccolto al Consorzio COBI di Ancona per la qualificazione del seme e successiva trasformazione in malto.

Arrivo del prodotto semilavorato in azienda dell'orzo maltato con molino azionato da trattore.

Ammostamento con acqua di caratteristica controllata, in apposito tino inox con giacenza del prodotto di un giorno.

Filtrazione del prodotto ottenuto e preparazione per la cotta in tino di acciaio inox riscaldato a bagno-maria.

Travasamento mediante pompa in tino fermentatore per la successiva prima fermentazione con giacenza di 15 giorni.

Imbottigliamento e immagazzinamento per la rifermentazione in bottiglia per 60 giorni.

Quantità di birra ottenibile lt 200/mese.

Principali dati analitici

Tipo birra	rossa
Fermentazione	alta
Lievito	Safalle S-04
Malti	Pale Ale, Monaco, Caramello
Luppoli	Saaz, Perle
° Plato iniziale	13
Grado alcolico	6,2% Vol
Amaro	medio
Colore	r osso ambrato
Corpo	deciso

Caratteristiche organolettiche

Birra rossa ad alta fermentazione rifermentata e affinata in bottiglia. Schiuma abbondante e persistente. Corposa, con sentore tostato e maltato ben definito.

