

NOME BIRRA		BIRRIFICIO		REFERENTE		CONTATTI	
ABV (%)	OG	FG	IBU	COLORE (EBC)	CARBONAZIONE		
FERMENTABILI (malti / estratti / zuccheri)	%	Tipologia (per i malti Crystal indicare anche gli EBC)					
MASH	Temp. (°C)	Tipo e Durata dello step (min)					
LUPPOLI	AMARO						
	FLAVOUR/ AROMA						
	DRY HOPPING					Grammi / litro	
SPEZIE / FRUTTA	BOIL						
	FERM.						
FERMENTAZIONE	Lievito (nome + codice)				Temp (°C)	Giorni	
				Step 1 >			
				Step 2 >			
				Step 3 >			
				Step 4 >			
				Step 5 >			



COMMENTI

(spiegare l'impiego di
Lievito secco Fermentis
SafLager™ SH-45 e
l'elemento "non
convenzionale" della
ricetta)

La ricetta deve prevedere l'impiego di **Lievito secco Fermentis SafLager™ SH-45** ed elementi di originalità (ad esempio: ibridazione di stili o utilizzo di ingredienti e tecniche insolite). È inoltre consentito l'utilizzo contestuale di altri prodotti presenti nel [catalogo Mr. Malt®](#). Per eventuale supporto, si potrà contattare lo staff tecnico di Mr. Malt®, **Christian Cupitò** o **Adam Johnson** tramite mail (christian.cupito@caldic.com; adam.johnson@caldic.com).

L'invio della ricetta opportunamente compilata deve essere effettuata **entro e non oltre il 4 marzo 2026**. Le ricetta va inviata via mail a info@cronachedibirra.it con oggetto: "Premio Mr. Malt® Birrificio Debuttante".

