

## **PREPARAZIONE DELLA BIRRA:**

La pulizia e la sterilizzazione sono fattori molto importanti se si vuole produrre una buona birra: aiutano ad evitare infezioni che porterebbero a una birra di sapore scarso. Consigliamo l'uso della Polvere Detergente e Sterilizzante (da noi fornita) per sterilizzare il vostro fermentatore e tutte le singole componenti che verranno in contatto con il mosto, come il cucchiaino per mescolare, il macchinario per l'imbottigliamento, ecc.

Mescolate lo sterilizzatore nel fermentatore utilizzando un totale di 5 litri per questa fase. Immergete tutta l'attrezzatura (incluso l'interno del coperchio) nella soluzione per un minimo di 30 minuti. Roteate la soluzione in modo da assicurarvi che la parte interna venga tutta in contatto con essa e fatene scorrere un po' anche attraverso il rubinetto del fermentatore. Risciacquate accuratamente tutta l'attrezzatura con abbondante acqua corrente.

## **ISTRUZIONI PER PREPARARE LA BIRRA:**

Per produrre la birra sono necessari quattro ingredienti fondamentali: acqua, zuccheri fermentabili (tradizionalmente estratti dall'orzo maltato), luppolo e lievito. I kit per la produzione della birra forniscono l'estratto di malto, e luppolo già processato e combinato secondo la ricetta del nostro birraio. Il lievito è provvisto sotto il tappo del kit per la preparazione della birra. Voi dovete aggiungere solamente l'acqua e un po' di zucchero apposito in più (da noi fornito).

1. Rimuovete l'etichetta e il tappo di plastica dal kit. Troverete il lievito sotto il tappo; per il momento lasciatelo da parte.
2. Ponete la lattina in acqua calda in posizione verticale per 10 minuti per ammorbidirne i contenuti.
3. Sciogliete i contenuti della lattina e 1kg di zucchero per birra in due litri di acqua calda nel vostro fermentatore. Successivamente aggiungete 17 litri di acqua fredda. Mescolate accuratamente.
4. Aggiungete 2,5 litri di acqua calda o fredda per raggiungere una temperatura finale di circa 18 - 28°C, per evitare di danneggiare il lievito.
5. Cospargete la superficie liquida con il lievito della bustina e apponete il coperchio e il gorgogliatore (riempite il gorgogliatore di acqua a metà).
6. Il gorgoglio del gorgogliatore dimostra che la fermentazione è iniziata (6-12 ore dopo aver aggiunto il lievito). Mantenete il mosto a 18 - 28°C fino a quando la gravità specifica non raggiunge 1006 (in circa 4-7 giorni) (o 1012 se si è utilizzato zucchero liquido o estratto di malto al posto dello zucchero). A questo punto il gorgogliatore non gorgoglierà più.

## **MONITORAGGIO DELLA FERMENTAZIONE:**

Potete monitorare la fermentazione del vostro mosto utilizzando il termometro e l'idrometro. Non rimuovete il coperchio del fermentatore poiché potrebbe introdursi un'infezione.

Controllate il termometro al lato del fermentatore ed assicuratevi che la temperatura rimanga tra i 18 e i 28°C. Se il mosto scende sotto i 18°C la fermentazione potrebbe rallentare o addirittura interrompersi. In inverno potreste aver bisogno di un apparato riscaldante, o di una fascia riscaldante, per mantenere una temperatura costante al di sopra dei 18°C.

L'idrometro misura la densità (gravità specifica) dei liquidi; ai fini della produzione della birra, misura la quantità di zuccheri (malto e destrosio) nel mosto. La gravità originaria del mosto sarà di circa 1035-1040. Al procedere della fermentazione, gli zuccheri vengono convertiti in alcol e diossido di carbonio (CO<sub>2</sub>). Si potrà osservare che il CO<sub>2</sub> gorgoglia attraverso il gorgogliatore durante la fermentazione. Quando la fermentazione è completata, una lattina standard di concentrato e 1kg di zucchero destrosio per birra solitamente finiranno ad una gravità specifica di 1006. Se utilizzate uno zucchero per birra liquido o estratto di malto al posto dello zucchero, allora la lettura è solitamente più alta, a 1012.

Per effettuare una lettura, utilizzate il rubinetto sul fermentatore e riempite il contenitore per il test circa a 3/4 fino a quando l'idrometro non galleggia. Ruotate velocemente l'idrometro per rimuovere eventuali bollicine di gas rimanenti, poiché queste potrebbero interferire nella lettura. Il punto in cui la birra arriva sull'idrometro è il punto in cui effettuare la lettura sulla scala dell'idrometro. Non rimettete la birra nel fermentatore.

Se utilizzate un agente chiarificante (fining), aggiungetelo appena dopo la fine della fermentazione (ad una gravità specifica di circa 1010). Quando la lettura dell'idrometro rimane costante per 24 ore, il mosto è pronto per essere imbottigliato.

## **IMBOTTIGLIAMENTO E MATURAZIONE:**

1. Una volta che la fermentazione sarà finita, sarete pronti per l'imbottigliamento e per la maturazione in bottiglia della birra. Sterilizzate 30 bottiglie da 750ml, i tappi a corona e tutta l'attrezzatura per imbottigliare lavando il tutto ed eliminando attentamente la sporcizia visibile con uno scovolino per bottiglie. Successivamente mescolate la Polvere Sterilizzante con acqua calda, ed immergetevi le bottiglie per 30 minuti. Le bottiglie non devono essere piene; riempirle a un quarto o a metà è sufficiente, ma dovrete scuoterle in modo da coprire tutta la superficie interna. Finita questa fase, sciacquate accuratamente con acqua corrente.
2. Aggiungete un cucchiaino (quasi colmo) di zucchero normale sul fondo di ciascuna bottiglia. Se utilizzate bottiglie tozze, dimezzate la quantità di zucchero nelle bottiglie.
3. Rimuovete il gorgogliatore prima di aprire il rubinetto per evitare che l'acqua del gorgogliatore cada nel mosto.
4. Mettete la Valvola per l'Imbottigliamento della Birra al rubinetto. Riempite ogni bottiglia fino a 40mm dalla cima alzando la bottiglia in modo che la valvola prema sulla base della bottiglia e si apra, facendo fuoriuscire la birra.
5. Chiudete le bottiglie utilizzando tappi a corona e un collarino.
6. Picchiettate dolcemente le bottiglie quattro volte per sciogliere lo zucchero.
7. Datate ed etichettate le bottiglie.
8. Conservate le bottiglie in posizione verticale in un luogo caldo (circa 18 - 25°C) per cinque giorni per far avvenire la fermentazione secondaria (la maturazione in bottiglia) che conferisce alla birra le bollicine di CO<sub>2</sub>. Dopo questo periodo di 5 giorni, spostate le bottiglie in un luogo più fresco (circa 8 - 12°C) e lasciate riposare per un'ulteriore settimana per far maturare il sapore della birra prima della consumazione.