

# BREW FERM®

BREW YOUR OWN BEER

[www.brewferm.be](http://www.brewferm.be)

- NL Gebruiksaanwijzing bierpakket
- FR Mode d'emploi kit à bière
- EN Instructions beer kit
- DE Gebrauchsanweisung Bierpaket
- IT Istruzioni kit per birra
- ES Instrucciones del kit de cerveza
- PT Instruções kit de produção de cerveja
- PL Instrukcja użycia zestawu piwowarskiego
- NO Instruksjoner for ølsett
- DK Vejledning til ølsæt
- SE Instruktioner för ölsats

## IT Istruzioni per l'uso dei kit per birra Brewferm®

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di iniziare. Il processo di preparazione è sostanzialmente sempre lo stesso per tutti i tipi di birra, mentre la quantità di zucchero e acqua varia a seconda dei casi. Per conoscere le giuste quantità per ogni tipo di birra consultare la TABELLA DI ACQUA E ZUCCHERO.

I kit Brewferm® sono molto facili da usare. È fondamentale che tutto ciò che si utilizza sia perfettamente pulito.

### Modo d'uso

1. Rimuovere il coperchio e il lievito.
2. Aprire il barattolo e disporlo in una caldaia piena di acqua calda (+/- 40°C) in modo tale che l'estratto di malto assuma una consistenza più fluida.
3. Versare il contenuto del barattolo in un contenitore di fermentazione pulito.
4. Sciacquare bene il barattolo con 1 litro di acqua calda e aggiungere.
5. Sciogliere la quantità di ZUCCHERO 1 in 2 litri di acqua calda e aggiungere (se la quantità di zucchero è pari a 1 = 0 grammi, aggiungere soltanto 2 litri di acqua calda).
6. Mescolare bene tutto con un mestolo di legno o un cucchiaino pulito.
7. Aggiungere ACQUA fredda 1 e meschiare tutto nuovamente.
8. Lasciare raffreddare il composto a 20-25 °C circa.
9. Se si desidera, è possibile misurare la gravità specifica servendosi di un idrometro. Il valore ideale è mostrato sull'etichetta (Densità Iniziale) e nella tabella sotto riportata.
10. Aprire il lievito e versare il contenuto della confezione nel liquido.

### Fermentazione

11. Chiudere il contenitore di fermentazione e disporvi sopra il gorgogliatore, già riempito di acqua per circa la metà.
12. Posizionare il contenitore in un luogo caldo che abbia una temperatura il più stabile possibile (18-23 °C) e lasciare fermentare il composto per 7-10 giorni.

### Imbottigliamento

13. Utilizzare un idrometro per determinare la gravità specifica. La birra è pronta per essere imbottigliata se:
  - non vi è più attività nel contenitore di fermentazione e
  - la gravità specifica misurata è più o meno pari alla gravità specifica attesa (vedere la tabella) e
  - la gravità specifica è rimasta stabile per 48 ore.

**Nota:** misurare è sapere; se non si è sicuri, attendere 48 ore e misurare di nuovo.

14. Travasare la birra in un contenitore di fermentazione pulito senza sollevare i depositi.
15. Aggiungere alla birra 7 grammi di zucchero per litro per la birra confezionata in bottiglia (se si riempiono i fusti, utilizzare 2,5 grammi di zucchero per litro).
16. Mescolare bene. **CONSIGLIO:** sciogliere lo zucchero in una piccola quantità di acqua calda e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente.
17. Dopo il riempimento, sigillare le bottiglie con un tappo a corona o flip-top e conservarle a temperatura ambiente (18-23 °C) per avviare la seconda fase di fermentazione.
18. Dopo 10 giorni, spostare la birra in un luogo più fresco per farla stagionare (dalle 6 alle 8 settimane).
19. Apri la birra, versala e gustala! Salutale!

### Consigli

- Tutto deve essere assolutamente pulito! Usare un prodotto detergente appositamente studiato per questo scopo, come per esempio Chemipro® OXI o PBW combinato con Star San.
- Misurare è sapere. Ogni fermentazione è un processo biochimico e non è una scienza esatta. Non occorre preoccuparsi se i valori di fermentazione non sono identici ai valori riportati nella tabella.

### PRECAUZIONI DI SICUREZZA:

Seguire tutte le norme sotto riportate per evitare il rischio di esplosione delle bottiglie o dei fusti:

- Utilizzare solamente bottiglie riutilizzabili e resistenti alla pressione, senza graffi né crepe.
- Non fare affidamento solo sul tempo di fermentazione stabilito o sull'attività del gorgogliatore. Misurare sempre la densità iniziale e finale della birra, come specificato nelle istruzioni d'uso.
- Non aggiungere troppo zucchero durante la fase di imbottigliamento.
- Durante la seconda fermentazione conservare le bottiglie e i fusti in un luogo chiuso e isolato, con una temperatura stabile e preferibilmente in aree poco affollate.
- Non conservare le bottiglie o i fusti pieni in luoghi esposti alla luce diretta del sole.

