



Enterprise di Gianluca Rossi

Via Ciocche 943 H- 55047 Querceta (LU)

P.Iva 01724630460 - cf. RSSGLC58R18L833J - Tel. 0584/752540

www.birrarmia.it

Nuovi Malti Luppolati Birrarmia in taniche da 5 kg.

Gentile cliente, ancora una volta tenendo conto delle tue richieste e dei tuoi consigli, abbiamo deciso di creare questi malti luppolati con le esclusive ricette del nostro "Mastro" Jean Luc.

Questi malti in taniche sono estremamente versatili, e permettono al birraio di scegliere se ottenere una birra dal gusto estremamente corposo, oppure di poter realizzare piu' birra meno corposo, ma piu' economica. **(da 46 a 69 litri)**

Il rapporto qualita' prezzo dei nostri malti è estremamente conveniente se paragonato ai normali malti da 1,8 o 3 kg normalmente in commercio, usandoli nella configurazione standard otterremo una birra molto corposo e soddisfacente.

Di seguito riportiamo alcuni esempi di utilizzo del prodotto.

STANDARD:

Malto Birrarmia 2,5 kg + 700 gr zucchero o destrosio = 23 litri di Birra OG circa 1.045 *(oppure se usiamo 500 grammi di Beermalt dry + 200 gr di zucchero o destrosio otterremo ancora piu' corpo)*

Ottima birra bilanciata con giusto corpo e gusto.

Con questa configurazione otterremo 2 cotte da 23 litri o una cotta da 46 litri, utile per chi ha 1 fermentatore da 50 litri.

DOUBLE:

Malto Birrarmia 3,5 kg + 1 gr zucchero o destrosio = 23 litri di Birra OG circa 1.061 *(oppure se usiamo 500 grammi di Beermalt dry + 500 di zucchero o destrosio otterremo ancora piu' corpo)*

Questa è una birra in configurazione doppio malto col oltre 6 gradi alcolici.

Malto Birrarmia 1,5 kg + 1 gr zucchero o destrosio = 23 litri di Birra OG circa 1.038 *(oppure se usiamo 500 grammi di Beermalt dry + 500 di zucchero o destrosio otterremo ancora piu' corpo)*

Questa è una birra leggera molto beverina e rinfrescante.

Con questa configurazione otteniamo 2 cotte da 23 litri cadauna, di cui una doppio malto e una leggera e dissetante.

LIGHT:

Malto Birrarmia KG 1,66 (circa) + 1 gr zucchero o destrosio = 23 litri di Birra OG circa 1.040 *(oppure se usiamo 500 grammi di Beermalt dry + 500 di zucchero o destrosio otterremo ancora piu' corpo)*

Con questa configurazione otteniamo 3 cotte da 23 litri cadauna paragonabili ai malti da 1,7 kg

Nota: chi possiede un fermentatore da 75 o 100 litri puo' usare tutta la tanica da 5 kg di malto aggiungendo 3 kg di zucchero o destrosio *(se usiamo 2 kg di Beermalt dry + 1 di zucchero o destrosio otterremo ancora piu' corpo)* e fermarsi a 60 litri di Birra ottenendo cosi' una birra con un OG circa 1.045

Speriamo anche questa volta di aver esaudito le richieste dei nostri clienti offrendo un prodotto versatile che attualmente mancava sul mercato dell'homebrewer.

P.S. : Come sempre la densità finale per tutte le birre deve essere di circa 1/4 della densità iniziale.