



KIT ALL GRAIN IRISH STOUT

Ricetta per birra Irish stout con il metodo All Grain

Per produrre 23 litri di Birra Scurissima in perfetto stile Irlandese, dal delicato gusto tostato.
Caratteristiche indicative: OG 1.046 - Alcool 4,5% Vol. Amaro IBU 38,9 Colore EBC 120

Ingredienti:

Malto Pale Maris Otter in grani 4,30 kg
Malto Roast Barley 500 gr
Malto Black Malt 200 gr

1° Luppolo: Brewer's Gold (aa 8.8) 28 gr (60 min)

2° Luppolo: E.K. Goldings (aa 5.30) 14 gr (30 min)

3° Luppolo: E.K. Goldings (aa 5.30) 14 gr (10 min)

1 Bustina di Lievito adatto al tipo di birra

(Attenzione: a causa di eventuali variazioni di AA il peso del luppolo potrebbe variare per mantenere giusto l'amaro)

Metodo di preparazione:

Preparare la miscela versando il malto macinato in 15 litri di acqua (3 lt/Kg) alla temperatura di 65°C.
Quando la miscela è omogenea aumentare la temperatura portandola a 68°C. Mantenere la temperatura di 68°C per 60 minuti, passare poi alla temperatura di 78°C mantenendola per 15 minuti.
Nota: utile per determinare la fine dell'ammostamento è il test dello iodio.

Ricapitolando:

Miscela 65°= tempo per impasto
Mash 68°= 60 minuti
Mash-out 78°= 15 minuti

Terminato l'ammostamento si può procedere alla filtrazione dell'impasto. Si può utilizzare un filtro di tela che verrà pulito ogni qualvolta si intasa e non lascia più filtrare il mosto, o un sacco filtrante in materiale sintetico studiato appositamente per questo utilizzo, oppure un lauter bin(sul nostro sito troverete molti accessori per questo scopo). Per estrarre tutti gli zuccheri disponibili nel malto, lavare le trebbie (resti del malto macinato) con 15 lt. di acqua calda a 78 °C.

Il passo successivo è portare ad ebollizione il mosto.

Quando il mosto bolle aggiungere il 1° luppolo e mescolare.

Dopo 30 minuti aggiungere il 2° luppolo e proseguire la bollitura.

Si continua a bollire quindi dopo altri 20 minuti aggiungere il 3° luppolo e proseguire per altri 10 minuti.

Riassumendo: la bollitura totale è durata 60 minuti; i luppoli da aggiungere sono 3.

Il primo deve bollire 60 minuti (pertanto lo inseriremo all'inizio e lo lasceremo sino a fine bollitura)

Il secondo deve bollire 30 minuti (pertanto lo inseriremo a metà bollitura vale a dire 30 minuti dall'inizio)

Il terzo deve bollire 10 minuti, (pertanto lo inseriremo a 50 minuti dall'inizio bollitura e bollirà 10 minuti)

Terminata la bollitura si procede al raffreddamento del mosto usando una serpentina o altro procedimento, alla fine del raffreddamento si tolgono i luppoli, filtrandoli con un colino sanificato oppure utilizzando la tecnica del whirlpool (vedi come realizzarlo qui www.birramia.it/doc/il-whirlpool-cose-e-come-realizzarlo)

Quando il mosto così ottenuto presenta una temperatura di circa 20/22 gradi, controllare la densità se essa fosse superiore a 1.050 aggiungere acqua fredda sino ad averla giusta, rovesciare il lievito dalla bustina nel mosto, agitare bene con la paletta per 30 secondi e chiudere il fermentatore.

FERMENTAZIONE

Durante la fermentazione se possibile tieni il fermentatore in un ambiente con una temperatura di 18-22°C (temperatura ottimale per la fermentazione di questa birra).

Dopo alcune ore (24/36) inizierà il gorgogliamento a conferma che la fermentazione è attiva. Se non gorgoglia controllate che ci sia schiuma in cima al mosto, se questa è presente vuol dire che la fermentazione è iniziata e che il fermentatore non è chiuso a perfetta tenuta, ma ai fini della buona riuscita della fermentazione questo è irrilevante.

Un buon controllo della temperatura durante la fermentazione è importante per la qualità della birra e per il rispetto dei tempi di fermentazione. Sotto i 20°C la fermentazione durerà più a lungo; sotto i 15°C la fermentazione potrebbe anche fermarsi. Al contrario sopra i 25°C la fermentazione sarà più veloce ma la qualità della birra sarà inferiore.

FINE DELLA FERMENTAZIONE

Dopo circa 7 giorni, allenta leggermente il tappo del fermentatore, apri lentamente il rubinetto e versa la birra nel cilindro di test oltre i 2/3 ; quindi immergi il densimetro ed effettua la lettura. La birra è pronta per l'imbottigliamento **quando il valore finale è circa $\frac{1}{4}$ o meno della densità iniziale** (Esempio: se il valore iniziale era 1.040 (40) deve essere almeno 1.010 (10) o meno, infatti $40/4=10$). Se il valore è superiore, attendi ancora qualche giorno affinché la fermentazione si completi, avendo cura di richiudere il tappo del fermentatore.

Il campione prelevato va buttato via e non rimesso nel fermentatore per evitare qualsiasi infezione.

Non imbottigliare mai prima di 10 giorni anche se la fermentazione è finita prima.

LA FERMENTAZIONE IN 2 FASI

Dopo circa 7 giorni, quando la prima fase di fermentazione tumultuosa si è attenuata travasa la birra in un secondo fermentatore precedentemente sanificato (*attenzione a non trasferire i fondi!*). Dopo qualche altro giorno imbottiglia dopo aver nuovamente travasato nel fermentatore pulito e sanificato. Durante queste operazioni fai attenzione a non ossigenare il mosto facendolo "splasciare", ma usa un tubo di gomma che partendo dal rubinetto del fermentatore originario arrivi sul fondo del fermentatore ricevente. Con questa tecnica otterrai un prodotto più limpido e con meno lieviti sul fondo della bottiglia.

Nota: i passaggi sono 3 in totale.

IMBOTTIGLIAMENTO

ZUCCHERO PER RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: 1 MISURINO OPPURE 5 – 6 GRAMMI/LITRO

Una volta tappate, le bottiglie vanno lasciate in luogo tiepido (18-24 gradi) per 15 giorni (o sino a gasatura) e poi riposte in luogo più fresco (cantina).

Lasciate passare almeno 15 giorni prima dell'assaggio, tenendo presente che la maturazione ed il conseguente miglioramento delle caratteristiche organolettiche proseguono nei primi 1 - 2 mesi.

Se hai dei dubbi scarica dal nostro sito il Mini Corso per Birra All Grain

www.birramia.it/pdf/corso-all-grain.pdf

Hai bisogno di aiuto o consigli per fare la birra in casa? Cliccando sul tappo in alto a destra della home page accederai al "Portale Birramia", la parte non commerciale del nostro sito, che raccoglie articoli, ricette, consigli, approfondimenti e altro materiale teorico e completamente gratuito dedicato agli homebrewers!

