



CRAFT SERIES BREWERY POUCH

CONTENUTO DEL KIT: Malto luppolato, lievito secco.

Ogni busta ha al suo interno due scomparti, uno è stato riempito con l'estratto di malto luppolato, mentre l'altro contiene la bustina di lievito secco: per evitare infezioni della birra si consiglia di aprire la busta SOLO nel momento dell'utilizzo, perché tagliandola si apriranno contemporaneamente entrambi gli scomparti.

ISTRUZIONI

1. Tagliare la busta di malto luppolato e togliere dall'apposito scomparto la bustina di lievito e le istruzioni in inglese. Versare il contenuto in una pentola capiente (almeno 3-5 litri) contenente acqua bollente: questo garantirà una perfetta sanificazione del mosto stesso. Recuperare il prodotto rimanente nella busta con dell'acqua calda. Aggiungere 1 kg di Beermalt Dry (in sostituzione si può utilizzare la stessa quantità di destrosio o zucchero). Dopo aver mescolato bene, raffreddare velocemente il composto (per es. immergendo la pentola nel lavello contenente acqua fredda).
2. A questo punto versare nel fermentatore 3-5 litri di acqua fredda, aggiungere poi il mosto raffreddato e di seguito acqua fresca fino a raggiungere 23 litri di volume totale, mescolare bene con la paletta e prelevare un campione di mosto per misurare la densità. Gettare poi via il campione di mosto senza rimmetterlo nel fermentatore, per evitare infezioni.
3. Assicursi che la temperatura del mosto sia tra 20 e 25°C, e rovesciare il lievito contenuto nella bustina nel mosto, agitare bene con la paletta per almeno 30 secondi e tappare il fermentatore.
4. Far fermentare per almeno 10 giorni a circa 20-22°C. La fermentazione è finita quando la densità finale sarà almeno 1/4 di quella iniziale.
5. Imbottigliare aggiungendo 1 misurino di zucchero adatto alla bottiglia utilizzata oppure in caso di fermentazione in due fasi aggiungendo 5-6 gr/lt direttamente nel fermentatore dopo l'ultimo travaso. Lasciar maturare le bottiglie a circa 18-20°C per almeno 3 settimane o comunque fino a quando la birra non sarà adeguatamente gasata.

Per maggiori informazioni visita il nostro portale all'indirizzo www.birramia.it/doc