

Se hai acquistato il luppolo per il dry hopping:

Dopo avere effettuato il travaso nel secondo fermentatore, taglia la busta con la dicitura HOP PELLET e versa nella birra il luppolo in pellet contenuto all'interno **SENZA MESCOLORE** (i pellet si romperanno e affonderanno naturalmente).

Dopo 5-7 giorni dall'aggiunta del luppolo, misura nuovamente la densità: se è $\frac{1}{4}$ (o più bassa) di quella iniziale (*Esempio: se il valore iniziale era 1.040 (40) deve essere almeno 1.010 (10) o meno, infatti $40/4=10$*) la tua birra è pronta da imbottigliare.

Se la densità non ha ancora raggiunto il valore desiderato aspetta ancora un paio di giorni prima di controllare nuovamente la densità. Per ottenere i migliori risultati i luppoli devono rimanere in infusione almeno 5 giorni.

Prima dell'ultimo travaso necessario per l'imbottigliamento devi eseguire le seguenti operazioni:

Individua il sacchetto filtrante per luppoli e fissalo a un'estremità del tubo cristal senza calzarlo fino in fondo (il tubo deve arrivare a metà sacchetto come nella figura): durante il travaso i cordini devono essere legati ben stretti al tubo per tenere fermo il sacchetto, il quale servirà per raccogliere gli eventuali residui di luppolo.

Immergi il tutto in una soluzione di 2-3 litri d'acqua in cui avrai aggiunto 1 cucchiaino da cucina di candeggina (non profumata) o amuchina e lascia in ammollo per 15 minuti circa, dopodichè sciacqua il tutto con acqua molto calda.

Inserisci l'estremità libera del tubo nel rubinetto del fermentatore ed effettua l'ultimo travaso prima dell'imbottigliamento.

Aggiungi direttamente nel fermentatore la quantità di zucchero consigliata per questa birra e imbottiglia.

