



TRADITIONAL SERIES

CONTENUTO DEL KIT: Malto luppolato, lievito secco.

La bustina di lievito è incollata sotto il fondo della busta

ISTRUZIONI

1. Staccare dal fondo della busta la bustina di lievito. Immergere la busta di malto luppolato in acqua calda per circa 5-10 minuti in modo da ammorbidirne il contenuto. 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 rimetterlo nel fermentatore, per evitare infezioni.
3. Assicurarci 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 8-10 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/lit 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