



KIT LAGER (23 LITRI)

CARATTERISTICHE INDICATIVE: OG: 1.051 - EBC 15,6 – IBU 22,5 - ALCOL 5,2 VOL

Il kit che hai scelto è stato studiato con cura per farti ottenere il massimo risultato con il minimo sforzo, richiede soltanto un po' più d'attenzione nella preparazione rispetto ai soliti kit per homebrewers. Se seguirai con attenzione questa semplici istruzioni otterrai ottimi risultati e una grande soddisfazione!

Jean Luc

Contenuto del kit:

Malto (secco o liquido), malto in grani già macinato, luppoli, lievito.

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

Procedimento:

1) Individua la busta dei **MALTI MACINATI** e poi riempi una pentola con circa 3-4 litri di acqua. Porta la temperatura dell'acqua a circa 68 gradi (se non disponi di un termometro porta l'acqua all'ebollizione e poi aspetta circa 10 minuti). Una volta che l'acqua è a temperatura metti in infusione i **MALTI MACINATI** e mescola per qualche minuto, infine copri la pentola e lascia il tutto in infusione per almeno 60 minuti (se ci sta' un po' di più non succede nulla)

2) Mentre aspetti, individua il **MALTO** (liquido o secco) e pesane 500 – 600 grammi che terrai da parte. Sciogli il rimanente **MALTO** (secco o liquido che sia usalo tutto) in una pentola di acqua calda (*non ha importanza la quantità di acqua, l'importante è che il mosto ottenuto sia bello liquido, se puoi usa 8 litri di acqua*) e portalo ad ebollizione per 5-10 minuti; finito di bollire fallo raffreddare immergendo la pentola in acqua fredda per velocizzare il procedimento. Una volta freddo (sotto i 30 gradi) potrai metterlo nel fermentatore a riposare – ricordati di coprire il fermentatore con il suo coperchio.

3) Scalda altra acqua (circa 3-5 litri) a 68 gradi (o come prima, se non disponi di un termometro porta l'acqua all'ebollizione e poi aspetta circa 10 minuti). Procurati un canovaccio di cotone o un grosso colino a trame fitte e filtra i **MALTI MACINATI** attraverso di esso: puoi effettuare il travaso nella pentola che userai dopo per la bollitura oppure in una bacinella di plastica. Filtrato tutto il liquido che era in infusione (che ora è diventato mosto) si passa alla fase di lavaggio delle trebbie (le trebbie sono i resti del malto macinato dopo l'infusione). Versa l'acqua che avevi scaldato precedentemente sulle trebbie sempre filtrando, sino a raccogliere da 6 a 10 litri di mosto in totale (**sono consigliati 10 litri**). **ATTENZIONE:** è importante che non scenda sotto i 6 litri perché come vedremo in seguito useremo questo mosto per bollire i luppoli, e variando la quantità e la densità del mosto varierebbe l'amaro della birra finale.

4) Una volta raggiunto il volume richiesto (circa 6-10 litri) porta il mosto all'ebollizione in una pentola capiente a sufficienza per il mosto che hai raccolto (**sono consigliati 10 litri**) sciogliendo in esso i 500 – 600 grammi di **MALTO** che hai lasciato da parte. Mi raccomando, è importante non variare queste quantità di acqua usandone meno, perché variandole modificiamo l'amaro finale della nostra birra ottenendo una birra poco amara. Usa almeno 6-10 litri rabboccando con acqua bollente se dovesse evaporare troppo, Bollendo il luppolo in un mosto troppo denso non estrarremo il giusto amaro – aroma dello stesso.

A ebollizione raggiunta aggiungi al mosto il **PRIMO LUPPOLO** che è quello che dà l'amaro alla nostra birra.

Dopo 30 minuti aggiungi il **SECONDO LUPPOLO** che è quello che dà alla nostra birra l'aroma.

Dopo altri 20 minuti, vale a dire quando mancano 10 minuti alla fine della bollitura, aggiungi anche il **TERZO LUPPOLO** che è quello che contribuisce al profumo.

Riassumendo: La bollitura dura in tutto **60 minuti**.

Il 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 bollerà 10 minuti)

5) terminata la bollitura senza togliere i luppoli procedi a far raffreddare il mosto immergendo la pentola in acqua fredda. Una volta freddo, con un colino di dimensioni adeguate (precedentemente sanificato), filtra il mosto separandolo così dal luppolo (per chi usa le calzette del luppolo basta togliere le calzette contenenti il luppolo aiutandosi con una paletta precedentemente sanificata), e poi versa il mosto nel fermentatore insieme al composto di acqua e MALTO BEERMALT preparato in precedenza.

6)A questo punto, aggiungi acqua fredda nel fermentatore fino a raggiungere **23 litri in totale**, mescola bene con la paletta e preleva un campione di mosto per misurare la densità (RICORDATI di segnare la densità ottenuta). Getta poi via il campione di mosto senza rimmetterlo nel fermentatore, per evitare infezioni. **NOTA:** se non mescoli bene il mosto prima di misurare la densità potresti ottenere una misura sbagliata in eccesso poiché potresti misurare del mosto più denso.

7)Ora non ti resta che prendere la bustina di lievito, assicurarti che la temperatura del mosto sia tra 20 e 26 gradi, e rovesciare il lievito dalla bustina nel mosto, agitare bene con la paletta per 30 secondi e tappare il fermentatore come al solito. In alcune bustine di lievito inserite nel kit potresti leggere consigliata una quantità di lievito diversa da quella che ti indichiamo noi: questo perché potrebbe essere previsto l'inoculo del lievito direttamente a basse temperature. Se invece inoculi il lievito a 20-26 gradi nel tempo che ci metterà il mosto a raffreddare le celle di lievito si saranno moltiplicate fino alla giusta quantità.

FERMENTAZIONE

Per lievito a bassa fermentazione:

Durante la fermentazione tieni il fermentatore in un ambiente con una temperatura costante di circa 10-14°C

Per lievito ad alta fermentazione:

Durante la fermentazione tieni il fermentatore in un ambiente con una temperatura costante di circa 18-22°C

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.

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 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

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). Se la fermentazione è stata fatta con un lievito a bassa fermentazione le bottiglie dovranno essere lasciate a 10-14°C: il processo di gasatura e maturazione potrebbe durare più a lungo. Lascia 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.