



## KIT AMERICAN EXTRA STRONG (23 LITRI)

**Nota: per questa birra è consigliabile fare uno starter del lievito 2-3 giorni prima.**

**CARATTERISTICHE INDICATIVE: OG: 1.089 - EBC 25,9 – IBU 49,5 - ALCOL 9,2 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 queste semplici istruzioni otterrai ottimi risultati e una grande soddisfazione!

Jean Luc

Contenuto del kit:

Malto, luppoli, lievito (i luppoli sono tutti insieme in un'unica busta ma all'interno divisi e pesati in buste separate).

Procedimento:

1) Individua la busta dei MALT 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 MALT 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 BEERMALT e pesane 600 grammi che terrai da parte. Sciogli il rimanente MALTO BEERMALT (tutto il rimanente contenuto nel kit) 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) Scaldi 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 MALT 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 circa 6 litri di mosto in totale. 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 litri) porta il mosto all'ebollizione in una pentola che contenga almeno 6-7 litri, se ne contiene di più è meglio. (consigliati 10 litri) sciogliendo in esso i 600 grammi di MALTO BEERMALT che hai lasciato da parte. (se hai una pentola abbastanza capiente arriva pure a 10 litri) Mi raccomando, è importante non variare queste quantità di acqua usandone meno, perché variandole modifichiamo 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 luppolo 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)  
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, 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 rimetterlo nel fermentatore, per evitare infezioni.

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.

## 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.**

## DRY HOPPING

Dopo circa 7 giorni misura la densità: se è un quarto di quella iniziale, o prossima a questo valore travasa la birra in un secondo fermentatore precedentemente sanificato (*attenzione a non trasferire i fondi!*) - se il valore della densità non è ancora giusto aspetta ancora qualche giorno prima di procedere al travaso e al dry hopping.

Taglia la busta con la dicitura LUPPOLO PER DRY HOPPING e versa nella birra il luppolo contenuto all'interno SENZA MESCOLARE.

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.

Al momento dell'imbottigliamento travasa di nuovo la birra in un fermentatore pulito e sanificato filtrando i luppoli presenti all'interno (puoi usare un sacchetto filtrante per luppolo, un colino a trama fitta o un altro metodo di tuo piacimento). 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.

**Non avere assolutamente l'ansia che la birra non fermenti, come già ripetuto più volte se abbiamo fatto tutto bene, la birra non è possibile che non fermenti, ricordati che una volta la fermentazione veniva fatta partire lasciando il mosto alle spore presenti nell'aria quindi senza l'utilizzo di lieviti, figuriamoci ora che li aggiungiamo!**

Nota bene: in caso di dubbi **telefona prima** di aver fatto confusione e non **dopo** (come fa qualcuno), "**dopo**" è troppo tardi.

## 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. Dato l'alto grado alcolico di questa birra si consiglia una maturazione di almeno 3 mesi.