



KIT FARRO (23 LITRI)

CARATTERISTICHE INDICATIVE: OG: 1.051 - EBC 16,2 – IBU 25,8 - 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, farro, 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 4-5 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 circa 60 minuti (se ci sta' un po' di più non succede nulla).

Passati i 60 minuti scalda altra acqua (circa 4-5 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 appoggialo sulla pentola che userai per la bollitura o su una bacinella abbastanza capiente, dopodichè filtra i **MALTI MACINATI** attraverso di esso. 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 **10 litri di mosto in totale (questo volume totale è tassativo per la buona riuscita della birra)**.

2) Individua l' **ESTRATTO DI MALTO** (liquido o secco) e scioglilo mescolando bene nei 10 litri di mosto che hai raccolto (puoi aiutarti con una frusta da dolci). A questo punto porta il mosto all'ebollizione in una pentola sufficientemente capiente.

Consiglio: durante la bollitura tieni vicina un'altra pentola con acqua in ebollizione da usare per rabboccare il mosto man mano che evaporerà, mantenendo così costanti i 10 litri di mosto iniziale.

E' importante non variare queste quantità di acqua usandone meno, perché variandole modifichiamo l'amaro finale della nostra birra ottenendo una birra poco amara.

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)

3) 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.

4) 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.

5) 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 ma la qualità della birra sarà inferiore.

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.

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.

Hai bisogno di aiuto o consigli per fare la birra in casa? Cliccando sul tappo in alto a destra della home page accederai al “Portale Birramia”, la parte non commerciale del nostro sito, che raccoglie articoli, ricette, consigli, approfondimenti e altro materiale teorico e completamente gratuito dedicato agli homebrewers!

