

Le ricette del mastro birraio



“INTERRAIL EUROPEAN LAGER” BEER (23 Litri)

Caratteristiche: di colore paglierino, corpo medio, al palato rimane mediamente amarognola con un grado alcolico del 5%.

Ingredienti

- 1,7kg European Lager (Art.45300)
- 500 g Brew Enhancer 1 Coopers (Art.45310)
- 500g Light Dry Malt Coopers (Art.45305)
- Carbonation Drops Coopers (qb) (Art.21241)

Il piacere di bersi una birra “fatta da te”

Il Belgio è conosciuto per gli stili di birra gustosi, la maggior parte dei quali è Ale. Per questo motivo ci si aspetta da loro una birra Lager ben fatta con un aroma di luppolo accattivante, gusto avvolgente e sapore pulito. Utilizzando Coopers Europea Lager a un volume ridotto concentrerà il sapore e alzerà la gradazione alcolica di circa il 5% ABV, tipico di questo stile.

Come procedere:

Sciogliere mescolando il malto European Lager in 2 litri di acqua calda con Brew Enhancer 1 e Light Dry Malt. Aggiungere acqua fredda nel fermentatore fino al livello di 23 litri e mescolate energicamente. assicurarsi che la temperatura del mosto sia tra i 22°/26°cospargere lievito sulla superficie mescolare delicatamente e chiudere il fermentatore sincerarsi che dopo 12/24 la fermentazione sia stata attivata lasciare fermentare a 21/24°C), più la fermentazione è vicina ai 21°C il sapore e l’aroma ne beneficeranno.

La fermentazione è completata quando la densità della birra rimane costante per 2 giorni. Per evitare il rischio che le bottiglie di vetro possono esplodere il processo di fermentazione deve essere completata si consiglia l’uso del densimetro per verificare il peso specifico (densità) 1,012 (o due letture uguali nelle 24 ore). A questo punto potete imbottigliare la vostra birra.

La rifermentazione in bottiglia:

Per avviare la maturazione definitiva in bottiglia aggiungere, dopo il riempimento, 1 confetto di Carbonation Drops per bottiglia da lt. 0,5. Successivamente procedere alla chiusura.

Maturazione:

Conservare le bottiglie lontano dalla luce diretta del sole a 18 ° C circa per almeno 1 settimana per facilitare la seconda fermentazione. Lasciare riposare le bottiglie per almeno 3/4 settimane, tenendole in posizione verticale, in modo che il sedimento si depositi sul fondo. La birra può essere così conservata anche per periodi più lunghi (3 mesi o più) : ne migliorerà il sapore e la consistenza della schiuma.