

# Le ricette del mastro birraio



## “STOUT EXTRA” BEER (20 Litri)

**Caratteristiche:** birra di colore marrone scuro, schiuma persistente e cremosa con una miscela di aromi al caffè e cioccolato.

### Ingredienti

- 1,7 kg Malto Stout Coopers (Art.45010)
- 1,5 kg Malto Ambrato scuro (Art.21355)
- 500 g Dextrose (Art.21221)
- Carbonation Drops Coopers (qb) (Art.21241)

### Il piacere di bersi una birra “fatta da te”

Con questa ricetta si ottiene una birra da cantina (6,8% vol) da degustare periodicamente per apprezzarne l'invecchiamento con il trascorrere del tempo.

L'alta gradazione alcolica aumenta la longevità della birra. Per ottenere una bevanda il più vicino possibile allo stile Stout, è importante lasciare fermentare a 21 ° C.

Gli aromi di caffè, cioccolato e liquirizia si distingueranno maggiormente se la birra viene servita non troppo fredda e se la rifermentazione in bottiglia verrà attivata utilizzando un solo confetto di Carbonation Drops. Versare nel bicchiere giusto, senza agitare la bottiglia in modo che il sedimento rimanga sul fondo.

### Come procedere:

Sciogliere il Dextrose in 2/3 litri di acqua calda e senza mai smettere di mescolare aggiungere il malto Stout Coopers e dopo il Malto. Aggiungere acqua fredda nel fermentatore fino al livello di 15 litri e mescolare energicamente. Controllare che la temperatura del mosto sia tra i 22°/26°, aggiungere il lievito e mescolare delicatamente. Chiudere ermeticamente il fermentatore con il coperchio, e controllare che dopo 12/24 ore la fermentazione si sia attivata.

Durante questa prima fase, le birre scure manifestano una fermentazione “energica” che può provocare la fuoriuscita di schiuma attraverso il gorgogliatore (segno che il lievito sta agendo in modo efficace). Per evitare questo, si consiglia di riempire il fermentatore fino a 15 litri poi raggiungere il livello di 20 litri aggiungendo dell'acqua bollita e raffreddata.

Una volta che la fermentazione “energica” si è placata, lasciare fermentare a 21/24°C.

Più la temperatura sarà vicina ai 21°C e più il sapore e l'aroma ne beneficeranno.

La fermentazione può considerarsi terminata quando la densità della birra rimane costante per almeno 2 giorni. Per evitare che le bottiglie di vetro possano esplodere, è necessario accertarsi che il processo di fermentazione sia effettivamente terminato. A questo scopo, si consiglia l'uso del densimetro per verificare il peso specifico (densità) della vostra birra. Se questo è compreso tra i valori 1.003- 1.008 è possibile imbottigliare.

### 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.