

Le ricette del mastro birraio



“STOUTER STOUT” BEER (18 Litri)

Caratteristiche: birra di colore marrone scuro, schiuma persistente e cremosa, grado di amarezza mediamente alto.

Ingredienti

- 1,7 kg Malto Stout Coopers (Art.45010)
- 1 Kg Brew Enhancer 2 Coopers (Art.45315)
- Carbonation Drops Coopers (qb) (Art.21241)

Il piacere di bersi una birra “fatta da te”

Le Stout godono di grande fama nel mondo della fermentazione casalinga della birra. Molti credono che sia lo stile casalingo che più si avvicina alla versione in bottiglia. E' sicuramente ottimo, ma si può fare di meglio. Ecco come....

Come procedere:

Sciogliere il malto Stout e il Brew Enhancer 2 in 3 litri di acqua calda, all'interno del fermentatore. Mescolare bene evitando che si formino grumi. .

Aggiungere acqua fredda fino al livello di 18 litri, senza smettere di mescolare. controllare che la temperatura del mosto sia tra i 21°/24°C e quindi cospargere la superficie del mosto con il contenuto della bustina di lievito e chiudere il fermentatore. senza smettere di mescolare.

Dopo 12/24 ore controllare che la fermentazione si sia attivata. Lasciare fermentare a circa 21°/27°C.

La fermentazione può considerarsi terminata quando la densità della birra avrà raggiunto il valore di 1.014 o se questa rimarrà 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.

Se consumata non eccessivamente fredda e meno gasata del solito sprigiona tutti i suoi straordinari aromi e sapori di caffè, cioccolato e liquirizia.