

Le ricette del mastro birraio



“DRAUGHT LIGHT” BEER (23 Litri)

Caratteristiche: delicatamente luppolata con un retrogusto amarognolo. Colore giallo-oro, schiuma bianca e persistente, gusto pieno e pulito.

Ingredienti

- 1,7 kg Malto Draught Coopers (Art.45020)
- 100 g Brew Enhancer 1 Coopers (Art.45310)
- Carbonation Drops Coopers (qb) (Art.21241)

Il piacere di bersi una birra “fatta da te”

Con questa ricetta si ottiene una birra di bassa gradazione alcolica (2,9° alcol) chiara, dissetante e ideale nei periodi estivi. Va servita molto fredda, versata nel bicchiere giusto, senza agitare la bottiglia in modo che il sedimento rimanga sul fondo.

Come procedere:

Sciogliere il malto Draught in 2/3 litri di acqua calda e miscelarlo con Brew Enhancer 1. Aggiungere acqua fredda nel fermentatore fino al livello di 23 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.

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, 2 confetti 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.