

# Le ricette del mastro birraio



## “JESSICA RABBIT” BEER (23 Litri)

**Caratteristiche:** di colore rossa ramata, corpo medio, al palato sapori tenui di luppolo e aromi frutti rossi.

### Ingredienti

- 1,7 kg Canadian Blonde Coopers (Art.45200)
- 1 Kg Brew Enhancer 1 Coopers (Art.45310)
- Carbonation Drops Coopers (qb) (Art.21241)
- 0,5kg di frutti di bosco congelati (di vostra scelta) \*\*

***Gli ingredienti con \*\* li troverete in erboristeria o nei migliori supermercati***

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

L’aggiunta di bacche alla birra è un metodo tradizionale della birrificazione, risalente a secoli. I frutti di bosco regaleranno deliziosi aromi, sapori e un po’ di colore alla vostra birra.

Una presentazione “alternativa” potrebbe essere quella di servirla in un flûte da vino che ricordi un bel bicchiere di spumante.

Questa ricetta è per il birraio più avventuroso, alla ricerca di sapori e aromi, normalmente non collegati con la birra.

### Come procedere:

Sciogliere mescolando il malto Canadian Blonde in 2/3 litri di acqua calda con Brew Enhancer 1. Aggiungere acqua fredda nel fermentatore fino alla tacca 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.

Dopo un giorno di fermentazione racchiudere i frutti di bosco in un sacchetto di garza o di cotone a maglia larga, (se non avete un sacchetto è sufficiente posizionare le bacche in mezzo a un pannello e legare gli angoli in diagonali per contenere le bacche) e aggiungere al mosto in fermentazione, poi richiudere il fermentatore.

Lasciare fermentare a 21/24°C, più la fermentazione è vicina ai 21°C, più 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 possano esplodere il processo di fermentazione deve essere completato. Si consiglia l’uso del densimetro per verificare il peso specifico (densità) della vostra birra. Successivamente 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.