

Le ricette del mastro birraio



“CERVEZA AZTEC” BEER (23 Litri)

Caratteristiche: una birra in stile leggero con sapore fresco e pulito. Ideale servita molto fredda con una fettina di lime o limone.

Ingredienti

- 1,7 kg malto Mexican Coopers (Art.45220)
- 500 g Light Dry Malt Coopers (Art.45305)
- Carbonation Drops Coopers (qb) (Art.21241)
- 300 g Dextrose(Art.21221)

Il piacere di bersi una birra “fatta da te”

La Cerveza (birra messicana) è una scelta eccellente per chi vuole fare una birra di media forza, con un gusto morbido e una gradazione alcolica di circa il 3,8% vol. Dissetante, poco luppolata, va servita molto fredda, con una fetta di limone, versata nel bicchiere giusto, senza agitare la bottiglia in modo che il sedimento rimanga sul fondo.

Come procedere:

Sciogliere Light Dry Malt in 2/3 litri di acqua calda e mescolare fino al completo scioglimento. Ripetere la stessa operazione con il Dextrose, aggiungere il malto Mexican continuando a mescolare. Aggiungere acqua fredda nel fermentatore fino al livello di 23 litri e mescolate 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 intorno a 21° C.

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 molto vicino al valore di 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.