

Le ricette del mastro birraio



"AUSTRALIAN ALE" BEER (23 Litri)

Caratteristiche: sapore amarognolo, l'equilibrio nei caratteri fruttati e floreali la rendono una birra aromatizzata, avvincente per tutte le occasioni.

Ingredienti

- 1,7 kg Australian Pale Ale Coopers (Art.45210)
- 1 kg Brew Enhancer 2(Art.45315)
- 200 g Dextrose Coopers (Art.21221)
- Carbonation Drops Coopers (qb) (Art.21241)

Il piacere di bersi una birra "fatta da te"

Questa birra lascia al palato un piacevole aroma di caffè e un retrogusto di cioccolato amaro. Si tratta di un'approssimazione abbastanza vicina alle grandi birre Ale scure, in particolare se si fermenta con il lievito a "bassa fermentazione" alla temperatura di circa 18 ° C.

Versare nel bicchiere giusto, senza agitare la bottiglia in modo che il sedimento rimanga sul fondo.

Come procedere:

Sciogliere il Dextrose e il malto Australian Pale Ale in 2/3 litri di acqua calda, mescolando continuamente, incorporare l'estratto di malto non luppolato "AMBRATO" continuando a mescolare, 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 21/26°C.

(*) se utilizzerete il lievito a "bassa fermentazione" (art.91770) lasciate fermentare a una temperatura di circa 18 °C e il risultato migliorerà sensibilmente.

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.