

DIY BEER *Coopers*

LA FERMENTAZIONE CASALINGA

Istruzioni e fasi di preparazione della birra con l'utilizzo di un solo fermentatore

La regola fondamentale della fermentazione casalinga è la pulizia di tutti gli accessori. Prima dell'utilizzo lavare con acqua calda: bottiglie, contenitori, palette, travasatori, etc... Successivamente rendere asettici gli stessi utilizzando una soluzione di metabisolfito di potassio (circa 2 cucchiaini disciolti in un litro di acqua fredda). Risciacquare con acqua potabile e sgocciolare bene. Assemblare il contenitore dotato di foro con il relativo rubinetto in plastica e il termometro adesivo.

1) Scaldare il barattolo a bagnomaria in acqua calda



2) Vuotare il contenuto del barattolo nel fermentatore contenente 3-4 litri di acqua bollente e 1Kg di zucchero o destrosio sciolto mescolare finché il malto non sarà ben amalgamato.



3) Aggiungere acqua fredda fino ad arrivare ai litri che necessitano mescolare bene e portare ad una temperatura del mosto a 24°C.



4) Aggiungere il lievito e mescolare energicamente.

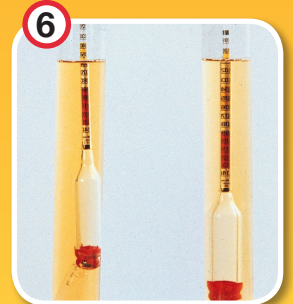


5) Mettere il minifermentatore sul coperchio riempirlo a metà con la soluzione sterilizzante (acqua e metabisolfito).

Chiudere il contenitore di fermentazione controllando che la chiusura sia ermetica.



6) Tenere il tutto ad una temperatura non inferiore a 20°C non superiore a 28°C fino a che il peso specifico raggiunge 1005 OG (valore leggibile da un qualsiasi densimetro) per questo occorrono 5-7 giorni.



7) Sterilizzare le bottiglie con la soluzione sterilizzante e lasciarle sgocciolare bene per almeno 10 minuti. Molto utile e comodo, l'utilizzo dell'avvinatore/sterilizzatore (art. 15351 Ferrari Group)



8) Riempire le bottiglie. Aggiungere lo zucchero in ogni bottiglia con gli appositi dosatori oppure usare "Carbonation Drops"



9) Tappare le bottiglie, agitarle bene per sciogliere lo zucchero e quindi riporle per 5 giorni ad una temperatura superiore a 20°C per la seconda fermentazione.



10) La bevanda sarà pronta in 2/3 settimane e sarà migliore dopo 2 mesi.



E'arrivato il momento...beviamoci sta birra!!!

IM1.056

 **FERRARI**® group

Via Europa, 11 - 43022 Basilicogioiano - Parma (Italy)
Tel. + 39.0521.687125 - Fax +39.0521.687101
E-mail: info@ferrarigroup.com Web: www.ferrarigroup.com
E-mail: info@larixparma.it Web: www.larixparma.it

