

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

**SECONDA FERMENTAZIONE**

20) Per avviare la definitiva maturazione (che avverrà direttamente in bottiglia), una volta riempite aggiungere lo zucchero comune utilizzando il dosatore presente nel kit. A seconda della capacità delle bottiglie, usare uno dei 3 misurini del dosatore zucchero.

CHIUSURA DELLE BOTTIGLIE

Prima di procedere, verificare sempre l'integrità delle bottiglie utilizzate.

21) - (Solo per Kit Base 21721)

Collocare il tappo a corona alla sommità della bottiglia. Appoggiare la tappatrice a martello sul tappo e colpire, utilizzando un martello in plastica o legno.

22) - (Solo per Kit Lux 21701 e Lux Plus 21711)

Tappare con l'apposita capsulatrice collocando il tappo a corona alla sommità della bottiglia tenendo le leve della tappatrice ravvicinate ed abbassarle forzando gradualmente. Dopo alcune tappature acquisirete dimestichezza e velocità.

Una volta tappate, agitarle bene per sciogliere lo zucchero e quindi riporle per 5 giorni ad una temperatura superiore a 20°C per permettere l'attivazione della seconda fermentazione.

**MATURAZIONE E CONSERVAZIONE**

23) Posizionare le bottiglie con il tappo verso l'alto per 14 giorni a temperatura compresa tra i 20 ed i 30°C, facilitando così la seconda fermentazione. Stivare le bottiglie successivamente in un locale fresco. Sebbene la bevanda sia pronta da bere dopo 14 giorni dalla data di imbottigliamento, un'ulteriore maturazione in bottiglia per uno o due mesi ne migliorerà sensibilmente il gusto. La stessa continuerà a migliorare per 6 mesi e potrà essere bevuta anche entro 8-10 mesi dalla data di imbottigliamento a condizione che le bottiglie siano mantenute costantemente in un luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole

I sedimenti depositati sul fondo della bottiglia possono conferire una colorazione opaca tipica della bevanda fatta in casa e sono del tutto innocui. Per evitare che i sedimenti la intorbidiscano eccessivamente si consiglia, prima di consumarla, di mantenere le bottiglie in posizione verticale in frigorifero o locale fresco per alcune ore.

...gustatevi ora il vostro prodotto artigianale!

Equipment made in Italy

www.ferrarigroup.com

DOMANDE E RISPOSTE

D: Perché la bevanda che ho prodotto l'ultima volta è più scura di quella fatta precedentemente, anche se ho usato lo stesso tipo di malto?

R: La variazione di colore è dovuta alla diversa età dell'estratto di malto. Col passare del tempo l'estratto tende a scurire (soprattutto se conservato a temperature elevate), variando quindi il colore della vostra bevanda. Il gusto e gli aromi rimarranno comunque inalterati. Se si acquista un certo numero di barattoli di malto nello stesso tempo conservarli in un luogo fresco e mettere le bustine di lievito in frigorifero. Così facendo si manterranno meglio e più a lungo.

D: Perché la mia bevanda ci mette così tanto tempo a fermentare?

R: La causa più comune di fermentazione lenta avviene quando la temperatura di fermentazione è inferiore a quella raccomandata. È importante mantenere il vostro mosto al di sopra della temperatura minima consigliata (soprattutto in inverno), per questo è consigliato l'utilizzo di una fascia riscaldante per mantenere la temperatura richiesta. Se sentite un odore acre e notate una pellicola bianca sulla superficie del mosto, allora la bevanda potrebbe essere infetta.

D: Perché è la mia bevanda è piatta?

R: Verificare che le bottiglie siano state conservate oltre i 18° C per almeno una settimana dopo l'imbottigliamento. Altrimenti spostarle in un luogo caldo e aspettare un'altra settimana. Attenzione a non lasciare le bottiglie a temperature oltre i 32° gradi per evitare di degradare i fermenti. Altre possibili cause possono essere:

- Troppo poco zucchero aggiunto alle bottiglie.
- Aver lasciato il mosto nel fermentatore troppo tempo dopo il completamento della fermentazione.
- Tappi di chiusura delle bottiglie difettosi.

D: Perché le bollicine di spuma spariscono non appena la verso?

R: Le cause più probabili sono soprattutto i residui di sporco, di grasso e di detergente rimasti sul vetro. Questo include sia i bicchieri che le bottiglie. Assicurarsi di lavare bene e sciacquare accuratamente i vostri bicchieri e tutto ciò che viene a contatto con la bevanda.

D: Perché la mia bevanda fuoriesce quando apro la bottiglia?

R: La causa più comune è l'imbottigliamento avvenuto prima che abbia finito la fermentazione. È necessario controllare con il densimetro che la densità del mosto sia costante per 2 giorni consecutivi prima di imbottigliare. In alcuni casi quando il livello di gassificazione è troppo alto le bottiglie potrebbero esplodere. Una delle cause potrebbe essere una quantità eccessiva di zucchero precedentemente aggiunto nelle bottiglie. Non conservare le bottiglie in un luogo molto caldo e refrigerarle 24 ore prima di aprirle.

D: Come faccio a sapere se la mia acqua è adatta per la preparazione della bevanda?

R: Se la vostra acqua è potabile, allora dovrebbe essere adatta. Se l'acqua ha forti odori o sapori di cloro, andrà prima bollita rendendola migliore e pronta per essere utilizzata. Se si opta per questa soluzione sarà necessario ossigenarla mescolando vigorosamente il mosto per alcuni minuti incorporando ossigeno prima di aggiungere il lievito.

DOMANDE E RISPOSTE

D: Il mosto non fermenta, cos'ho sbagliato?

R: L'unico modo per verificare che il mosto non stia fermentando è quello di misurarlo la densità utilizzando il densimetro. La sola attività del minifermentatore non è un'indicazione sufficiente. Se la densità non è cambiata dalla posizione di partenza il vostro mosto non è in fermentazione. In questa fase è possibile aggiungere un'altra bustina di lievito e mescolare il mosto accuratamente con un cucchiaino sterilizzato. Accertarsi che la temperatura sia corretta.

D: Come posso capire se la mia bevanda è infetta?

R: A volte anche un mastro birraio provelto può produrre una bevanda infetta. Molto spesso la bevanda non industriale (perciò non pastorizzata), può essere attaccata da alcuni batteri. Fortunatamente, l'infezione è solo apparente e percepibile solo se raggiunge una certa soglia di sapore o di odore spiacevole.

Una bevanda infetta si può riconoscere da:

Aspetto: eccessiva torbidità (non causato dal lievito) e presenza di un anello di schiuma all'interno della bottiglia.

Aroma: acido come l'aceto, sulfurea come l'odore di un medicinale o solvente.

Gusto: sapore aspro, tagliente o duro.

D: Come posso impedire che la mia bevanda si infetti?

R: Per evitare l'infezione è necessario essere molto diligenti nella pulizia e sanificazione dell'attrezzatura. Utilizzare sempre i prodotti di pulizia, gli sterilizzanti e il metodo consigliato dal produttore del vostro KIT. Rimuovere il rubinetto dal fermentatore per assicurarsi che sia sempre pulito e sterilizzarlo tutte le volte che lo si utilizza. Non graffiare il vostro fermentatore durante la pulizia. NON utilizzare pagliette o altre spazzole dure, sterilizzare sempre il contenitore e tutta l'attrezzatura. Aggiungere il lievito al mosto nel più breve tempo possibile. Controllare che la temperatura sia corretta. Evitare di aprire il coperchio del fermentatore in modo da non introdurre aria.

CALCOLO DEL GRADO ALCOLICO

Per determinare il grado alcolico finale, può essere utilizzata questa semplice formula empirica, misurando la densità iniziale del mosto e la densità finale prima dell'imbottigliamento:

$\frac{\text{Densità Iniziale} - \text{Densità Finale}}{7,45}$	ESEMPIO: $\frac{1036 - 1005}{7,45} = 31:7,45 = 4,16\% \text{ alcool}$
--	---

SCEGLI A BANCO UNO DEI NOSTRI MALTI

**PILSNER**

Colore paglierino, corpo leggero e delicato. Il gusto leggermente amarognolo dato dal luppolo Saaz, fa sì che sia un'ottima bevanda dissetante. Prodotta con una miscela dei migliori orzi britannici. Servire molto fredda 6°C.

WHEAT WEISS

Colore dorato opalescente, rinfrescante, schiuma corposa, cremosa e persistente. Prodotta con malto di frumento britannico. Servire fredda a 8° C.

LAGER

Il gusto più diffuso al mondo. Frizzante dal colore paglierino dorato, delicatamente luppolata. Corposità media. Prodotta con una miscela dei migliori orzi britannici. Servire fredda 8°C.

APA AMERICAN PALE ALE

Colore dall'oro intenso al ramato. Corpo medio, gusto con note di luppolo floreale e agrumi e un finale dolcemente maltato. Prodotta con una miscela dei migliori orzi britannici. Servire fredda a 8° C.

La vuoi Buona, Naturale, Artigianale?

KIT
FAI LA TUA...



Per Produrre circa 11 Lt.

