

# Le ricette del mastro birraio



## “TRADITIONAL REAL ALE” BEER (23 Litri)

**Caratteristiche:** una Ale tradizionale. Colore luminoso dorato, schiuma persistente, generosa sensazione alla bocca con retogusto leggermente amaro.

### Ingredienti

- 1,7kg Real Ale Coopers(Art.45040)
- 1kg Brew Enhancer 1 Coopers(Art.45310)
- 500g Light Dry Malt Coopers (Art.45305)
- Carbonation Drops Coopers (qb) (Art.21241)

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

Con questa facile ricetta avrete l’opportunità di fare in casa una Ale dalla forte personalità. Le Ales possono essere servite torbide o limpide a seconda dei vostri gusti e di norma sono meno gasate delle Lager.

### Come procedere:

Sciogliere Light Dry Malt e Brew Enhancer 1 in 2/3 litri di acqua calda, mescolando sempre per evitare che si formino grumi.

Aggiungere il malto Real Ale 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 la fermentazione si sia attivata.

Lasciare fermentare a 21-27°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 corrisponde al valore 1.012, 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.