

Le ricette del mastro birraio



"ORIGINAL PILSNER" BEER (23 Litri)

Caratteristiche: non lasciare che il pallido colore paglierino ti inganni, questa Plisner classica ha un'audace e speziato aroma di luppolo SAAZ.

Ingredienti

- 1,7 kg Malto Pilsener Coopers(Art.45095)
- 500 g Light Dry Malt (Art.45305)
- 300g Dextrose (Art.21221)
- Carbonation Drops Coopers (qb) (Art.21241)

Il piacere di bersi una birra "fatta da te"

Una birra di colore giallo paglierino con un audace aroma di luppolo "Saaz" speziato e un retrogusto secco e pulito. Da servire molto fredda, versandola 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, mescolando fino al suo completo scioglimento. Aggiungere il Dextrose, continuando a mescolare e dopo il malto Pilsener.

Riempire il fermentatore con acqua fredda 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 15/19°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 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.