



Ricette estratto luppolato 2017

Paolo Lunardon

COME MIGLIORARE LA TUA BIRRA DA ESTRATTO LUPPOLATO:

Modificare e divertirsi a produrre ottime birre con gli estratti luppolati è non solo possibile ma anche molto semplice. Essendo estratto di malto al quale è stato aggiunto un livello di amaro e di aroma consigliamo di mettere a bagnomaria il barattolo per farlo sciogliere e dopodichè non far bollire il contenuto per più di 5 min in quanto si rischia di trasformare l'aroma del luppolo in amaro.

BUON DIVERTIMENTO!

ESTRATTO DI MALTO: sostituendo allo zucchero estratto di malto. A differenza dello zucchero che fermenta completamente l'estratto di malto (spraymalt, brewmalt o malto non luppolato) rende la vostra birra più corposa e dal sapore meno secco.

FERMENTABILI PARTICOLARI: si possono utilizzare in sostituzione allo zucchero dei "fermentabili" particolari come lo zucchero candito che arrotonda il gusto e dona dolcezza alla birra oppure utilizzando una parte di miele sostituendola allo zucchero (prima di utilizzare il miele scioglietelo in 3-4 litri d'acqua calda per 15-20 minuti).

LUPPOLO: . Per aumentare aroma e profumo di luppolo si utilizza un procedimento chiamato dryhopping.

Cos'è e come si fa il Dryhopping?

Il luppolo è un conservante naturale e nella storia parte del suo compito è stato quello di preservarla.

La birra non sarebbe birra senza luppolo, i luppoli forniscono l'equilibrio, il grado di amaro e sono la firma in molti stili.

L'amaro estrapolato dal luppolo bilancia la dolcezza del malto e fornisce una finitura rinfrescante.

Per aumentare aroma e profumo di luppolo si utilizza un procedimento chiamato dryhopping.

COS'E' IL DRYHOPPING?

Chiamato anche luppolatura a freddo consiste nell'aggiungere una adeguata quantità di luppolo durante la fermentazione, magari utilizzando un hop bag (i sacchetti per il luppolo, in cotone, adatti per le fasi di lavorazione), pesiamo la quantità necessaria di luppolo e la immergiamo nel fermentatore, lasciandola a contatto con la birra.

Il dryhopping può essere utilizzato anche per chi utilizza il metodo dell'estratto già luppolato.

Il momento migliore per aggiungere il luppolo in dryhopping è quando la fase tumultuosa della fermentazione si è conclusa e mentre la fermentazione sta completando. Se non avete possibilità di effettuare un travaso dopo 3-4-5 giorni dall'inizio della fermentazione inserite il luppolo prima dell'inoculo del lievito.

Il dryhopping è utilizzato in molti stili di birra dalla forte luppolatura, soprattutto nelle Pale Ale in stile Americano.

LIEVITO SPECIFICO: i malti luppolati forniscono sempre anche una bustina di lievito secco "standard" che dà dei buoni risultati ma ovviamente non caratterizza la birra quanto un lievito specifico per lo stile birrario voluto.

Se si usano i lieviti per basse temperature fare attenzione in quanto **la dose di lievito da inoculare è doppia.**

Per birre con alta OG iniziale è consigliabile utilizzare una quantità di lievito maggiore per una migliore fermentazione.

SPEZIE: E' possibile aromatizzare la vostra birra con le spezie più svariate facendo attenzione a non esagerare con le quantità.

COME SI USANO LE SPEZIE?

il principio è lo stesso degli infusi o dei te' caldi. Con un pentolino (un paio di litri d' acqua sono più che sufficienti) si fa scaldare l' acqua e si lascia la spezia scelta (di solito gli agrumi per 23 litri di birra si usa una quantità dai 15 ai 30gr le altre spezie dai 10 ai 20gr) a bollire per 15-20 minuti. Dopodichè si filtra la parte solida, si fa raffreddare la parte liquida e il liquido si mette nel fermentatore quando si prepara il mosto e prima di mettere il lievito. I tempi e le quantità di spezie possono variare a seconda dai gusti personali.

PROCEDIMENTO:

Consigliamo di effettuare un unico travaso subito prima dell' imbottigliamento soprattutto per birre dal medio e basso tenore alcolico e ad alta fermentazione, sono molti di più i rischi di ossidare la birra dei reali benefici dati da più travasi. Nel caso del Dryhopping consigliamo di effettuare un travaso intermedio dopo 3/5 giorni dopo che si è conclusa la fermentazione tumultuosa.

Consigliamo per rendere le vostre birre più limpide

- se non l'avete di munirvi di un antisedimento per rubinetto (nei nostri kit o rubinetti di ricambio lo mettiamo di default),
- non avere ansia di imbottigliare, lasciare la birra nel fermentatore qualche giorno in più non crea sapori sgradevoli e aiuta a rendere più compatti i sedimenti.
- Se ne avete la possibilità il metodo migliore per avere una birra limpida è quello di abbassare la temperatura finita fermentazione per un paio di giorni, dopodichè travasare, mettere lo zucchero per priming e imbottigliare.

BOLLIRE L'ESTRATTO DI MALTO

Circa 20-25 anni fa quando abbiamo iniziato a portare in Italia i primi kit per birra, gli estratti di malto necessitavano della bollitura per far precipitare le proteine e assistere la chiarificazione della birra finale.

L' ebollizione assicurava anche che l'estratto di malto fosse privo di batteri.

Da allora sono stati fatti enormi progressi nelle tecniche di fabbricazione per produrre gli estratti di malto.

Portare a bollitura gli estratti di malto non è più necessario e nemmeno consigliabile perchè non faremmo altro che far evaporare gli olii di luppolo presenti nel kit.

Questa pratica toglierà aroma alla vostra birra e per questo motivo non è consigliabile ebollizione.

Scaldare il barattolo affinché l'estratto risulti meno denso e diventi lavorabile e unite gli ingredienti per gustare la vostra birra.

THE WEISS OF THE BOSS

un classico per i nostri clienti che chiedono consigli per una Weiss. Birra equilibrata con ricetta fatta per la prima volta più di 15 anni fa.

Birra di frumento con ricetta per 23 litri.

- _ Muntons Wheat beer,
- _ lievito WLP300 oppure M20 Mangrove Jacks,
- _ 500 gr zucchero candito chiaro,
- _ 500 gr spraymalt wheat,
- _ 20/30 grammi in infusione di buccia d'arancia amara per 15 min,
- _ 10/20 gr coriandolo in infusione per 10 min

SIMCOE LAGER

Una birra non molto alcolica, scorrevole, dissetante e adatta ad ogni occasione. Birra da bere in quantità durante cene e grigliate. Sapore luppolato e agrumato.

Ricetta per 23 litri

- _ Mangrove Jack's Traditional Blonde Lager
- _ 500gr spraymalt extra light
- _ 250gr zucchero bianco
- _ 40gr luppolo Simcoe in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ lievito M54 California Lager per temperature tra i 18 e 24 gradi
- _ WLP800 oppure 2 bustine di S23 per basse fermentazioni tra i 12 e i 15 gradi

IMPERIAL STOUT III

Una birra nera, forte e piena di corpo dal forte tenore alcolico. Prodotta con malto e luppo irlandese (Guinness). Impossibile non godere del gusto di questa birra

Ricetta per 23 litri

- _ Mountmellick Dublin Stout
- _ 500 gr zucchero candito bruno
- _ 300 gr destrosio monoidrato
- _ 500gr spraymalt Dark
- _ lievito New World Strong Ale M42 oppure WLP004

PINTA CHINOOK PALE ALE

Una American Pale ale dai profumi incredibili di agrume dati da uno dei luppoli più nobili. Una birra di cui non potrete più fare a meno!

Ricetta per 23 litri

- _ John Bull India pale ale
- _ 500 gr Spraymalt light
- _ 600 gr destrosio monoidrato
- _ 60 grammi Luppolo CHINOOK in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ Lievito US West Coast M44 oppure WLP090



PINTA HOPPY LAGER

Una Lager con aroma e profumo di luppolo fresca e dissetante ma al tempo stesso robusta e corposa.

Ricetta per 23 litri

- _ Morgans Blue Montain Lager
- _ 1,5kg malto liquido Morgans Lager
- _ 35 gr Luppolo Hersbrucker in Dryhopping

- _ Lievito US05 per fermentazioni tra i 18 e i 25 gradi WLP800 oppure 2 bustine di M84 Mangrove Jacks per basse fermentazioni tra i 12 e i 15 gradi



STRONG HOPPY ALE

Una birra dai sapori e dai profumi incredibili, estramente alcolica dal gusto amabile e dell'incredibile gusto dato dal luppolo Cascade.

Ricetta per 23 litri

- _ Woodfordes Tinsel Toels
- _ 500 gr zucchero candito chiaro
- _ 500 gr Spraymalt Light
- _ 20gr buccia d'arancia amara in infusione per 20 min
- _ 50 gr di luppolo Cascade (USA) in dryhopping

- _ Lievito US05 2 bustine oppure 1 fiala di WLP001



OAK AMBER ALE

Una Amber ale con forti sentori di barricato e un retrogusto di quercia. Birra dal boccato amabile e ricco di corpo.

- _ Morgans Royal Oak Amber Ale
- _ 1,5 kg Mastermalt Caramalt
- _ 200gr destrosio monoidrato
- _ fare un decotto con 40gr di Oak chips Medium toasted per 15 min, filtrare la parte solida e utilizzare la parte liquida come mosto
- _ Lievito Liberty Bell Ale M36 oppure WLP028



BELGIAN TRIPLE

Specialità belga, forte e dorata. Ha un contenuto di malto alto e un piacevole sapore erbaceo e amabile.

Ricetta per 23 litri

- _ Milestone Crusader
- _ 1,5 gr estratto liquido Light
- _ 500gr zucchero candito chiaro
- _ Lievito 2 bustine Mangrove Jack's M41 oppure WLP545



PINTA BELGIAN DIABOLO

Una birra belga dall'alto tenore alcolico (circa 7.5%) dal gusto caramellato e amabile. Una birra dai gusti eleganti e complessi ma piacevole da bere.

Ricetta per 23 litri

- Morgan's Australian Gold
- 1.5 kg Estratto Light
- _ 500 gr zucchero candito chiaro
- _ 300 gr destosio monoidrato
- _ Lievito WLP545 oppure 2 bustine di M41



PACIFIC ALE

Una ricetta per una Ale Pacifica da malto luppolato. Questa birra luppolata con il luppolo Wakatu dona profumi di pompelmo e frutti esotici, estremamente facile da bere e dal corpo medio.

- Morgan's Canadian Light Ale
- 1.5 kg Estratto morgan's Wheat
- 40 gr luppolo Wakatu
- Lievito Wlp009 oppure Us05



PINTA IMPERIAL PALE ALE.

L' esaltazione dei luppoli da ampie sfaccettature aromatiche che si fondono con l'amaro classico delle Pale Ale. L'amaro bilanciato e i luppoli americani con note agrumate si fondono in una birra strepitosa. Una birra parecchio ancolica ma eccezionale.

Ricetta per 23 litri

- _ Milestone IPA
- _ 300 gr Zucchero Candito chiaro
- _ 500 gr sparmalt MEDIUM
- _ Dry hopping di 50 gr di luppolo AMARILLO.
- _ Lievito US West Coast MJ M44 oppure WLP001



PINTA AMERICAN WHEAT

Birra di frumento in stile americano con l'utilizzo del luppolo Liberty.

Questo luppolo dona profumi e aromi più agrumati e freschi rispetto alle birre di frumento di matrice tedesca.

Ricetta per 23 litri

- _ Mangrove Jack's Bavarian Wheat
- _ 500 gr Spraymalt Wheat
- _ 500 gr destosio monoidrato
- _ Dry hopping con hop Bag di 50 gr di luppolo Azacca.
- _ Lievito US West Coast M44 oppure WLP051



DUNKEL WEIZEN

La classica birra di frumento tedesca con un colore scuro e un sapore complesso di malto e caramello. Una birra incredibilmente beverina nonostante la complessità di sapori.

Ricetta per 23 litri

- _ Muntons Wheat beer,
- _ 200 gr Cassonade Bruin
- _ 300gr Zucchero candito scuro
- _ 500 gr spraymalt wheat,
- _ lievito Bavarian Wheat M20 oppure WLP300



TOASTED LONDON PORTER

Una porter dal sapore barricato, birra scura e scorrevole ma con una complessità di sapori che la rende unica.

Ricetta per 23 litri

- _ John Bull LONDON PORTER
- _ 500gr Spraymalt DARK
- _ 500-600 gr Zucchero o destrosio
- _ 50 gr Oak Chips French heavy toasted
(Consiglio un hop bag per rimuovere prodotto dal mosto)
- _ Lievito S04 oppure WLP004



RUBY STONG ALE

Una birra dal colore rosso rubino, non amara ma luppolata e dal forte tenore alcolico. Una birra importante da conservare per le importanti occasioni!

Ricetta per 23 litri

- _ St Peters RUBY RED ALE
- _ 500gr Spraymalt ExtraLight
- _ 200 zucchero candito bianco
- _ 30 gr Luppolo SUMMIT in dryhopping
- _ Lievito WLP 862 oppure US05



SUMMER ALE

Una bionda adatta a tutti i palati, fresca e dissetante. Una ale amabile ricca di corpo e di sapore che si sposa con il leggero retrogusto agrumato del limone.

Ricetta per 23 litri

- _ Burton Bridge Summer ale
- _ 1Kg Brewmalt
- _ 20 gr bucce di limone essiccate per 10-15 min in infusione
- _ Lievito Californian Lager M54 oppure WLP023



BLONDE ALE

Una birra dal colore dorato, fresca e profumata dove le note di luppolo si sposano con un corpo pieno e un gusto amabile.

Ricetta per 23 litri

- _ Mountmellik Light Ale
- _ 500 gr Zucchero Candito chiaro
- _ 500 gr sparmalt EXTRA LIGHT
- _ 50gr luppolo Motueka in dryhopping
- _ Lievito US West Coast M44



PINTA BELGIAN BLANCHE

Birra bianca belga, scorrevole e piacevole. Un retrogusto lievemente acidulo come richiama lo stile che la rende perfetta nella stagione estiva.

Ricetta per 23 litri

- _ Morgans Wheat Beer
- _ 500 gr Zucchero Candito chiaro
- _ 500 gr sparmalt EXTRA LIGHT
- _ 30 grammi in infusione di buccia d'arancia amara per 20 min,
- _ 15gr coriandolo in infusione per 15 min
- _ Lievito WLP400 oppure Belgian Wit M21



PINTA HONEY BOOK

Birra non amara con sentori di miele, va fatta fermentare a basse temperature (tra i 12 e i 17 gradi) per esaltare il gusto del miele.

Questa birra necessita di lievito specifico ed è consigliabile trattare in qualche modo il miele prima del suo utilizzo. Consigliamo di scioglierlo in acqua calda per 5-10 minuti prima di versarlo nel fermentatore.

Ricetta per 23 litri

- _ Muntons BOCK BEER
- _ 500 gr spraymalt Medium
- _ 250-300 gr miele
- 200 gr zucchero
- _ lievito US05 per temperature tra i 18 e 24 gradi

_ WLP800 oppure 2 bustine di S23 per basse fermentazioni tra i 12 e i 15 gradi

PINTA STRONG BELGIAN ALE

Birra dal colore dorato, con un corpo importante e un gusto amabile. Una birra imperdibile apprezzata anche dai palati più esigenti

Ricetta per 23 litri

- _ Woodforde Sundew
- _ 500 gr spraymalt light
- _ 500 gr zucchero candito bianco
- _ lievito 2 bustine di T58 oppure WLP530



STRONG AROMATIC BITTER

Una birra dalla tradizione inglese, amaro pungente, dal forte aroma e profumo di spezie. Una birra importante!

Ricetta per 23 litri

- _ Tom Caxton Best Bitter (utilizzare la bustina di olio di lupolo sotto il coperchio)
- _ 500 gr spraymalt Medium
- _ 600 gr destrosio monoidrato
- _ 20 gr bucce di limone essiccate per 10-15 min in infusione
- _ 15 gr di radice di zenzero per 10-15 min in infusione
- _ 15 gr di Coriandolo per 5-10 min in infusione
- _ Lievito Empire Ale M15



PINTA ELDERBERRIES BROWN ALE

Brown ale dalle forti note speziate con un retrogusto di sambuco. Birra importante ma comunque scorrevole e "beverecia"

Ricetta per 23 litri

- _ Brewmaker Northumberland Brown Ale
- _ 500 gr spraymalt medium
- 500 gr zucchero o destrosio
- _ 30 gr bacche di sambuco per 15 min.
- (su 2/3 litri d'acqua fate sciogliere lo spraymalt e quando arriva vicino all'ebollizione lasciate per 10-15 min le bacche. Filtrate il la parte solida e versate il composto nel fermentatore)
- _ lievito Windsor Lallemand



NOG STRONG DARK ALE

Una Dark ale dal colore scuro, una birra dal forte carattere, perfetta per le giornate invernali.

- _ Woodfordes Nog
- _ 500gr spraymalt Medium
- _ 200gr destrosio monoidrato
- _ 15 gr bucce di mandarino essiccate per 10-15 min in infusione
- _ 10 gr di radice di zenzero per 10-15 min in infusione
- _ Lievito Uk Dark Ale M03



BELGIAN LOVE

Birra amabile e speziata in stile belga, una birra estrema dal sapore pronunciato e dalla scarsa luppolatura. Una birra che può raggiungere gli 8 gradi alcolici

- _ Woodfordes Sundew
- _ 500gr spraymalt Light
- _ 1.5 kg sciroppo di zucchero candito
- _ 10 gr di coriandolo per 10 min in infusione
- _ Lievito Belgian Ale

ATTENZIONE: zucchero per gasatura 60 gr per 23 litri



BUDDY GERMAN ALE

Una birra bionda e disettante, amabile e beverina e adatta ad ogni palato. Un classico Pinta con qualche modifica!

Ricetta per 23 litri

- _ Brewbuddy Lager
- _ 500 gr spraymalt Extralight
- _ 600 gr destrosio monoidrato
- _ 30 gr luppolo Tettnang in dryhopping
- _ Lievito WLP830 oppure K97



NEW ZELAND PILSNER

Una birra beverina e dissetante dai sapori di frutti tropicali dati dal luppolo neozelandese Motueka.

Ricetta per 23 litri

- _ Morgans Saaz Pilsner
- _ 500 gr spraymalt extralight
- _ 500 gr destrosio monoidrato
- _ 40gr luppolo MOTUEKA in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ lievito M54 California Lager per temperature tra i 18 e 24 gradi
- _ WLP800 oppure 2 bustine di S23 per basse fermentazioni tra i 12 e i 15 gradi



III AMERICAN PALE ALE

Una birra con corpo pieno e dai riflessi ramati. Un forte sapore luppolato di sposa con un amaro classico dello stile.

Ricetta per 23 litri

- _ Milestone American Pale Ale
- _ 500 gr spraymalt extralight
- _ 50gr luppolo SUMMIT in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ lievito US05 oppure WLP001



XMAS BEER

Una birra natalizia dai forti sapori speziati e molto corposa e alcolica. Perfetta per scaldarsi in inverno.

Ricetta per 23 litri

- _ Milestone Dark Galleon
- _ 500 gr Cassonade Bruin
- _ 200 gr Zucchero Candito Scuro
- _ 10 gr radice di zenzero in infusione per 10 min
- _ 15 gr coriandolo in infusione per 10 min
- _ lievito M42 Mangrove Jack's oppure WLP WLP550



KOELSH

Una classica birra tedesca ad alta fermentazione dal colore biondo e dal gusto pieno. Una birra amabile e apprezzata da tutti.

Ricetta per 23 litri

- _ Morgans Blue Montain Lager
- _ 1kg Brewmalt
- _ 400 gr destrosio monoidrato
- _ Lievito WLP830 oppure K97



REAL HOPPY AUSTRALIAN BITTER

Una bionda in stile australiano con sentori luppolati e un amaro che la rende scorrevole e bevibile.

Ricetta per 23 litri

- _ Morgans Australian Bitter
- _ 500 gr spraymalt extralight
- _ 500 gr destrosio monoidrato
- _ 50gr luppolo ELLA in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- Lievito Wlp009 oppure Us05



RED LAGER

Una birra non molto alcolica, scorrevole, dissetante dai riflessi ramati. Molto profumata e bevibile.

- _ John Bull Lager
- _ 500gr spraymalt medium
- _ 250gr zucchero bruno
- _ 40gr luppolo Sorachi Ace in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ lievito 2 bustine Bohemian Lager M76

Far fermentare a temperature tra i 10 e i 16 gradi.



BLACK IPA

Uno stile molto popolare negli stati uniti che sposa i malti scuri ai luppoli agrumati americani.

Ricetta per 23 litri

- _ Millestone Black Perle
- _ 500 gr Spraymalt Dark
- _ 50gr luppolo Athanum in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ lievito WLP009 oppure US05



REAL KARKADE' ALE II

Birra ambrata agrumata non amara, una birra scorrevole ed interessante. Adatta in ogni stagione, il sapore del luppolo in dryhopping si fonde con il Karkadè rendendola una birra unica.

Ricetta per 23 litri

- _ Tom Caxton Real Ale
- _ 500 gr spraymalt medium
- _ 500 gr zucchero bianco
- _ 40 gr Karkadè in bollitura per 15 min
- _ 30gr Luppolo East kent Golding in dryhopping*
- _ Lievito Liberty Bell Ale M36 oppure WLP005



BELGIAN DUBBEL

Una birra corposa amabile e fruttata che rispetta la tradizione belga. Il colore rosso scuro e profumi di frutta e chiodi di garofano si sposano con una birra dal forte tenore alcolico e un corpo molto importante.

Ricetta per 23 litri

- _ Mountmellik Premium Light Ale
- _ 1 kg Brewmalt
- _ 500gr Zucchero candito scuro
- _ 500 gr Cassonade chiaro
- _ Lievito WLP545 oppure 2 bustine di M47 MJ



VANILLA CREAM ALE II

Una birra con aroma di vaniglia, ma che conserva tutte le caratteristiche delle grandi Ale.

Birra molto interessante e gradevole, amata da tutti!

Ricetta per 23 litri

Tagliare le stecche di vaniglia ed estrarne la parte interna. C'è la possibilità di farli bollire per 5/7 minuti filtrare la parte solida e versare la parte liquida, oppure mettere in una bottiglia con un po' di acqua ed alcool per un paio di giorni e versare il contenuto durante la fermentazione del mosto.

- _ Mountmellik Cream Ale
- _ 500gr spraymalt medium
- _ 700gr di destrosio
- _ 1 baccello di vaniglia
- _ Lievito S-04



BELGIAN SAISON

Uno stile birrario tipico della Vallonia, regione meridionale del Belgio. Una birra beverina dal colore paglierino, dissetante e speziata.

Ricetta per 23 litri

- _ Mangrove Jack's Saison
- _ 500gr Spraymalt Light
- _ 500gr Destrosio monoidrato
- _ 25 gr Coriandolo in infusione per 10 min
- _ 20 gr Buccia di Arancia Dolce per 10 min
- _ Lievito MJ French Saison M29 oppure WLP565



PINTA BIRRA D' ABBAZIA

Una birra scura e maltata, non amara e dai gusti pieni e rotondi. Una birra di ispirazione belga dall'alto tenore alcolico e dal gusto incredibile.

Ricetta per 23 litri

- _ Mountmellik Newkie Brown Ale
- _ 1kg Spraymalt Dark
- _ 500 gr Cassonade Bruin
- _ 250 gr Zucchero candito bruno
- _ Lievito WLP545 oppure 2 bustine di M41



PINTA BELGIAN BLACHE II

Una classica birra bianca leggermente più alcolica della prima versione e più profumata con spezie e un lievito che esalta maggiormente l'aspetto speziato.

Ricetta per 23 litri

- _ Morgans Golden Sheaf Wheat
- _ 500 gr spraymalt extralight
- _ 500 gr destrosio monoidrato
- _ 30gr buccia di limone
- _ 25 gr coriandolo in semi
- Lievito Wlp410

