

Ricetta Pinta BELGIAN AMBER

Per la preparazione di questa ricetta si utilizzano i seguenti prodotti:

- 1,7kg. Estratto luppolato Morgan's Royal Oak Amber Ale
- 500g. Estratto secco Spraymalt Medium
- 11g. Lievito Fermentis T58 (da utilizzare al posto del lievito incluso nel barattolo).

Zucchero per priming: 4g/lt
Densità finale: 1010-1012
Litri per kit: 12
Giorni maturazione in bottiglia: 30
Gradi alcolici: 7
Amaro IBU: 18-22

Non seguire le indicazioni sul barattolo di malto, si tratta di una ricetta elaborata per ottenere una birra molto alcolica in stile belga.

Istruzioni:

1. Lavare accuratamente e igienizzare tutta l'attrezzatura. Immergere il barattolo di malto in acqua calda per circa 5 minuti affinché l'estratto diventi fluido.
2. Mescolare i 500g. di Spraymalt in circa 3 litri di acqua calda fino a che non ci sono più grumi, aggiungere il contenuto del barattolo di malto e acqua fino a raggiungere il volume di 12 litri.
Mescolare accuratamente fino a che non è tutto bene amalgamato.
3. Verificare che la temperatura del mosto non sia inferiore a 18°C e superiore a 27°C, cospargere il lievito "T58" sulla superficie e mescolare vigorosamente per 2 minuti.
4. Chiudere il coperchio, mettere il gorgogliatore e lasciare fermentare per 7-10 giorni, verificando che la temperatura ambiente sia tra i 18° e i 24°C.
5. Il gorgogliamento inizia dopo circa 24-36 ore, ciò ci conferma che la fermentazione è attiva; se non gorgoglia controllate che ci sia schiuma in cima al mosto, se è presente allora la fermentazione è iniziata ed è soltanto il fermentatore che non è chiuso perfettamente. La fermentazione ha una durata di circa 7/10 giorni, nel caso in cui la temperatura del mosto sia stata mantenuta intorno ai 20°/22°C.
La durata della fermentazione è legata alla temperatura dell'ambiente può essere più breve o durare alcuni giorni in più, si consiglia comunque di non imbottigliare prima di 7/10 giorni anche se la fermentazione è finita prima.
6. Quando si noterà una netta diminuzione del gorgogliamento, misurare la densità del liquido utilizzando il densimetro: se la densità è compresa tra i valori 1.010-1.012 procedere all'imbottigliamento.
7. Travasate la birra in un secondo fermentatore dove aggiungerete circa 48 g. di zucchero, procedete quindi all'imbottigliamento. Se non avete un secondo fermentatore aggiungete 1/3 di misurino di zucchero per bottiglia.
8. Lasciate riposare le bottiglie a temperatura ambiente (18-25°) per circa 2 settimane dopodiché spostatele in un ambiente fresco per favorire la chiarificazione per altri 15 giorni

