



FESTIVAL

PREMIUM ALE KITS
WORLD BEER KITS



ATTREZZATURA NECESSARIA

- 1 Fermentatore con rubinetto, coperchio e gorgogliatore
- 1 Fermentatore per il travaso con rubinetto
- 1 Densimetro
- 1 Tubo travasatore
- 1 Paletta
- 1 Termometro
- È consigliabile l'utilizzo di un filtro durante il travaso per trattenere le particelle di luppolo non sedimentate (vedi al punto 9 b travaso)

PREPARAZIONE DELL'ATTREZZATURA

Prima di iniziare pulite e igienizzate tutta l'attrezzatura che utilizzerete per la preparazione (fermentatore e coperchio, paletta, gorgogliatore etc.).

PREPARAZIONE DEL MOSTO

1. Scaldare le buste di estratto di malto in acqua calda per ammorbidirne il contenuto.
2. Aprite le buste di estratto di malto e versate il liquido nel fermentatore, risciacquate le rimanenze nella busta con acqua calda e riversate nel fermentatore.
3. Versate nel fermentatore 3 litri di acqua calda. Aggiungete lo zucchero (Brewing Sugar) se incluso nel vostro kit, mescolate bene fino a che sia disciolto nel mosto.
4. Riempite il fermentatore con acqua fredda fino a raggiungere i 23 litri e mescolate bene **(fino a 18 lt. Per la Belgian Dubbel)**.
5. *Per la Endeavours aggiungete ora la bustina con i Sali di Burton e mescolate fino a che disciolti bene nel mosto.*

Quando la temperatura del mosto sarà al di sotto dei 25°C aggiungete il lievito e mescolate delicatamente.

Se state producendo la "Summer Glory" questo è il momento di aggiungere i fiori di sambuco essiccati

6. Richiudete il coperchio del fermentatore e posizionate il gorgogliatore nell'apposito foro, riempite a metà il gorgogliatore con una soluzione di acqua e igienizzante.

FERMENTAZIONE

7. Collocate il fermentatore in un area facilmente pulibile, nei primi 2 giorni di fermentazione potrebbe fuoriuscire della schiuma. Assicuratevi che la temperatura ambiente sia costante tra i 20 -25°C durante tutta la fermentazione.

Un buon controllo della temperatura è importante per ottenere una fermentazione ottimale e quindi una birra di qualità. Al di sotto dei 20°C i tempi di fermentazione saranno più lunghi, al di sotto dei 15°C la fermentazione si ferma. Un accessorio riscaldante (Brew Pad o Brew Belt) può risultare utile nel mantenere la temperatura ideale di fermentazione, soprattutto durante i mesi più freddi.

8. Dopo 5 giorni aprite il fermentatore e aggiungete i luppoli **se sono inclusi nel vostro kit** (busta marcata "Hop Pellet") **NON MESCOLATE**, i luppoli si discioglieranno nel mosto naturalmente. Ora richiudete il coperchio e lasciate fermentare per altri 5 giorni.

IMBOTTIGLIAMENTO

9. Questi kit utilizzano miscele di malti e ceppi di lieviti che necessitano di fermentazioni più lunghe, lasciate fermentare per almeno 10 giorni e non imbottigliate fino a che il gorgoglio non cessa e la densità rimane stabile nell'arco di 48 ore e corrisponde ai valori riportati qui sotto.

BEER STYLE	DENSITA' FINALE
Landlords Finest	1009
Father Hooks	1009
Pilgrims Hope	1011
Golden Stag	1009
Suffolk Old Ale	1014
POL Porter	1009
Razorback IPA	1009
Summer Glory	1009
Endeavours	1009
Bonfire Toffe Stout	1012
Spiced Winter Ale	1016
Peach Wheat	1012

BEER STYLE	DENSITA' FINALE
New Zeland Pilsner	1008
US Steam Beer	1008
Vienna Red Lager	1018
Belgian Pale Ale	1007
Belgian Dubbel	1006
German Weiss	1011
American IPA	1011
Gluten Free American IPA	1007

IMPORTANTE: La densità finale deve essere stabile per 48 ore prima di imbottigliare. Non imbottigliate mai prima che la fermentazione sia completata, questo potrebbe causare un'eccessiva gasatura o addirittura far esplodere le bottiglie.

Quando avrete verificato che la fermentazione si è completata procedete come segue:

- Igienizzate tutta la attrezzatura che andrete ad utilizzare e risciacquate
- Se utilizzate un filtro in tessuto igienizzatelo prima di utilizzarlo e posizionatelo all'estremità del travasatore legandolo bene.
- Travasate nel secondo fermentatore dopodiché aggiungete lo zucchero contenuto nella busta "priming sugar" (contiene la perfetta quantità di destrosio a seconda dello stile di birra), mescolate bene per disciogliere lo zucchero. In caso di densità più alta rispetto a quella indicata nella tabella riducete proporzionalmente la quantità.
- Imbottigliate con l'aiuto del tubo travasatore lasciando circa 5 cm di spazio dall'estremità della bottiglia. Chiudete le bottiglie e lasciatele in un ambiente caldo per circa 14 giorni per favorire la rifermentazione. Successivamente spostate le bottiglie in un ambiente fresco e buio e lasciate maturare per almeno 3 settimane.

SERVITE LA VOSTRA BIRRA

La temperatura ideale di somministrazione è tra gli 8 e i 12°C. Versate lentamente la vostra birra facendo attenzione a lasciare i sedimenti naturali formati sul fondo nella bottiglia.



PINTA

Importa e distribuisce in tutta Italia
36063 Marostica (VI) - Via Marsan, 28/30
Tel. 0424-471424 - Fax: 0424-476392

www.pinta.it - ordini@pinta.it