

HAZY IPA: ISTRUZIONI DI FERMENTAZIONE

TEMPO TOTALE DI FERMENTAZIONE E RIFERMENTAZIONE: 4 SETTIMANE (CIRCA)

Leggere accuratamente le istruzioni prima di iniziare

FASE 1: (20-30 minuti) Avrai bisogno di: 2 lattine di estratto di malto incluse, Secchio di fermentazione da 23 l con coperchio, cucchiaio lungo per mescolare, misurino, sanificante (non inclusi), bustina di lievito inclusa

- a** Metti le lattine nel lavandino pieno di acqua calda per 5 minuti. Questo rende l'estratto più facile da versare. Nota: le due lattine d'argento contengono estratti diversi per creare il profilo aromatico perfetto.



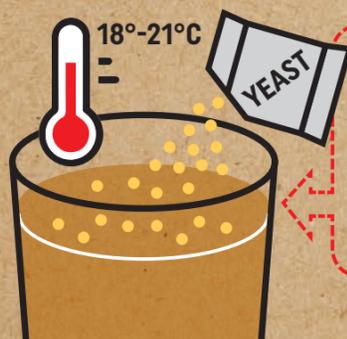
- b** Sanifica un fermentatore da 23 litri (e coperchio), un cucchiaio grande, un contenitore di misurazione e qualsiasi altra attrezzatura che utilizzerai durante la fase 1.

- c** Apri le lattine e versa il contenuto nella fermentatore. **SUGGERIMENTO:** aggiungere una piccola quantità di acqua bollita in ogni lattina e mescolare per sciogliere tutto l'estratto. **ATTENZIONE:** le lattine saranno calde - utilizzare un canovaccio o un guanto.



- d** Aggiungere 4 litri di acqua calda nel fermentatore. Usando un cucchiaio sterilizzato, mescola l'estratto fino a quando non si è sciolto.

- e** Rabboccare il fermentatore a 20L con acqua di rubinetto fresca. Utilizzando un contenitore sanificato rimuovere 100-150 ml di campione e prendere la lettura della densità iniziale



- f** Utilizzando un termometro sanificato assicurarsi che la temperatura sia tra i 18-21°C, quindi aggiungere il lievito, mettere il coperchio e lasciare fermentare. **SUGGERIMENTO:** Se è troppo caldo, lascia riposare con il coperchio finché non si raffredda prima di aggiungere il lievito. Dopo 1 giorno, inizia la Fase 2.

FASE 2: (2 minuti) Avrai bisogno di una bustina di luppolo Citra, 1 bustina di luppolo Mosaic (incluse)

- a** Aggiungi le due bustine di luppolo nel fermentatore. Dopo 10 giorni inizia la Fase 3.

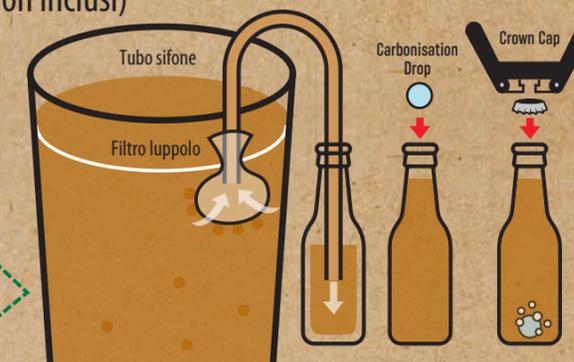


FASE 3: (2 minuti) Avrai bisogno di: 1 bustina di luppolo Citra, 1 bustina di luppolo Mosaic (incluse)

- a** Dopo 10 giorni aggiungere i restanti luppoli in pellet. Riposizionare il coperchio e lasciare per altri 3 giorni, in totale lasciamo fermentare per 2 settimane intere prima dell'imbottigliamento. **SUGGERIMENTO:** la pazienza è la chiave! La fermentazione sarà completa quando la densità è inferiore a 1.014 e rimane stabile per 48 ore. A seconda della temperatura del mosto potrebbero volerci più di 14 giorni per raggiungere la densità ottimale.

FASE 4: (30-45 minuti) Avrai bisogno di: Filtro per luppolo in dotazione, Tubo a sifone, Priming sugar, Bottiglie, Tappi a corona, Tappatrice (non inclusi)

- a** Assicurarsi che tutte le bottiglie e i tappi siano stati sanificati prima di imbottigliare
- b** Per evitare che i residui di luppolo entrino nelle bottiglie, posizionare il sacco filtro del luppolo sulla estremità del tubo del sifone che va nel fermentatore.
- c** Riempi con cura le bottiglie lasciando almeno 2 cm di spazio nella parte superiore della bottiglia.
- d** Aggiungi 1/2 misurino di zucchero o 1 priming drop in ogni bottiglia e chiudi con il tappo.



N.B. Se avete un secondo fermentatore effettuate il travaso posizionando il sacco filtro all'estremità del tubo travasatore, mescolate 80 g. di zucchero nel mosto e procedete all'imbottigliamento.

FINALLY...

Lasciare condizionare le bottiglie a temperatura ambiente per 2 settimane prima del consumo.



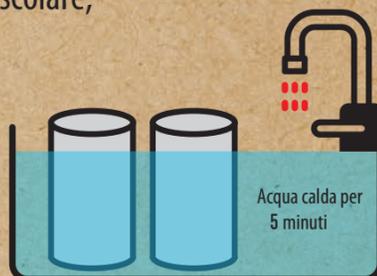
AMERICAN AMBER ALE, WEST COAST IPA, AMERICAN PALE ALE:

ISTRUZIONI DI FERMENTAZIONE

TEMPO TOTALE DI FERMENTAZIONE E RIFERMENTAZIONE: 4 SETTIMANE (CIRCA) Leggere accuratamente le istruzioni prima di iniziare

FASE 1 : (20-30 minuti) Avrai bisogno di: 2 lattine di estratto di malto incluse, Secchio di fermentazione da 23 l con coperchio, cucchiaio lungo per mescolare, misurino, sanificante (non inclusi), bustina di lievito inclusa

a Metti le lattine nel lavandino pieno di acqua calda per 5 minuti. Questo rende l'estratto più facile da versare. Nota: le due lattine d'argento contengono estratti diversi per creare il profilo aromatico perfetto.



b Sanifica un fermentatore da 23 litri (e coperchio), un cucchiaio grande, un contenitore di misurazione e qualsiasi altra attrezzatura che utilizzerai durante la fase 1.

c Apri le lattine e versa il contenuto nella fermentatore. Se stai producendo la West Coast IPA aggiungi il kg. di destrosio incluso. **SUGGERIMENTO:** aggiungi una piccola quantità di acqua bollita in ogni lattina e mescolare per sciogliere tutto l'estratto. **ATTENZIONE:** le lattine saranno calde - utilizzare un canovaccio o un guanto.



d Aggiungere 4 litri di acqua calda nel fermentatore. Usando un cucchiaio sterilizzato, mescola l'estratto fino a quando non si è sciolto.

e Rabboccare il fermentatore a 20L con acqua di rubinetto fresca. Utilizzando un contenitore sanificato rimuovere 100-150 ml di campione e prendere la lettura della densità iniziale



f Utilizzando un termometro sanificato assicurarsi che la temperatura sia tra i 18-21°C, quindi aggiungere il lievito, mettere il coperchio e lasciare fermentare. **SUGGERIMENTO:** Se è troppo caldo, lascia riposare con il coperchio finché non si raffredda prima di aggiungere il lievito. Dopo 1 giorno, inizia la Fase 2.

FASE 2: ((2 minuti) Avrai bisogno delle due bustine di luppolo incluse

a Aggiungi le due bustine di luppolo nel fermentatore

b Chiudere il coperchio e lasciare per altri 3 giorni, in totale lasciamo fermentare per 2 settimane intere prima dell'imbottigliamento. **SUGGERIMENTO:** la pazienza è la chiave! La fermentazione sarà completa quando la densità è inferiore a 1.014 e rimane stabile per 48 ore. A seconda della temperatura del mosto potrebbero volerci più di 14 giorni per raggiungere la densità ottimale.



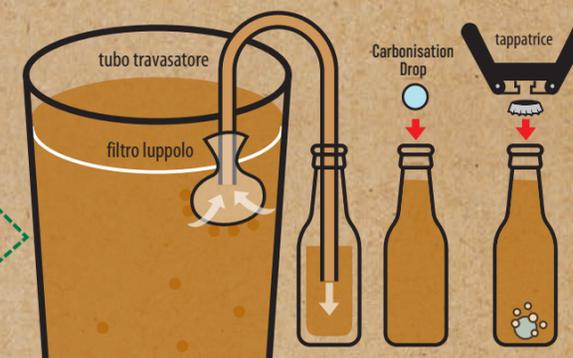
FASE 3 : (30-40 minuti) Avrai bisogno di: Filtro per luppolo in dotazione, Tubo travasatore Priming sugar, Bottiglie, Tappi a corona, Tappatrice (non inclusi)

a Assicurarsi che tutte le bottiglie e i tappi siano stati sanificati prima di imbottigliare

b Per evitare che i residui di luppolo entrino nelle bottiglie, posizionare il sacco filtro del luppolo sulla estremità del tubo del sifone che va nel fermentatore.

c Riempi con cura le bottiglie lasciando almeno 2 cm di spazio nella parte superiore della bottiglia.

d Aggiungi 1/2 misurino di zucchero o 1 priming drop in ogni bottiglia e chiudi con il tappo.



N.B. Se avete un secondo fermentatore effettuate il travaso posizionando il sacco filtro all'estremità del tubo travasatore, mescolate 80 g. di zucchero nel mosto e procedete all'imbottigliamento.

FINALLY...

Lasciare condizionare le bottiglie a temperatura ambiente per 2 settimane prima del consumo.

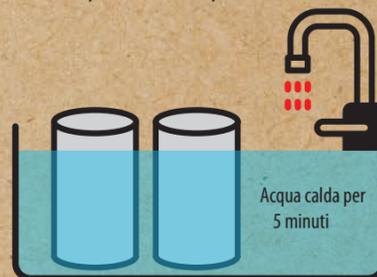


MILK STOUT: ISTRUZIONI DI FERMENTAZIONE

TEMPO TOTALE DI FERMENTAZIONE E RIFERMENTAZIONE: 4 SETTIMANE (CIRCA) Leggere accuratamente le istruzioni prima di iniziare

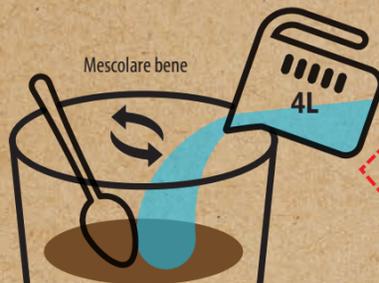
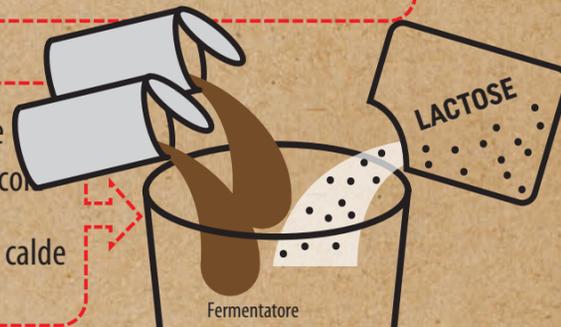
FASE 1: (20-30 minuti) Avrai bisogno di: 2 lattine di estratto di malto incluse, Secchio di fermentazione da 23 l con coperchio, cucchiaio lungo per mescolare, misurino, sanificante (non inclusi), bustina di lievito inclusa

a Metti le lattine nel lavandino pieno di acqua calda per 5 minuti. Questo rende l'estratto più facile da versare. Nota: le due lattine d'argento contengono estratti diversi per creare il profilo aromatico perfetto.



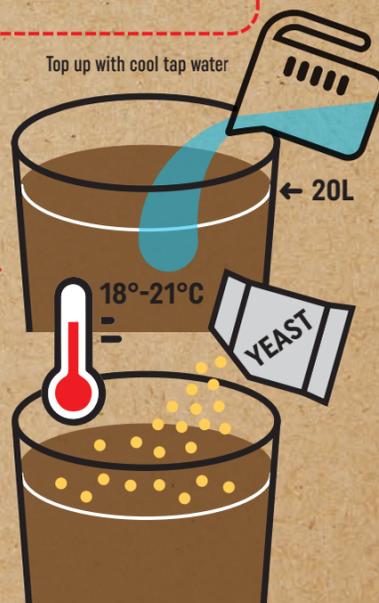
b Sanifica un fermentatore da 23 litri (e coperchio), un cucchiaio grande, un contenitore di misurazione e qualsiasi altra attrezzatura che utilizzerai durante la fase 1.

c Apri le lattine e versa il contenuto nella fermentatore con i 500g. di lattosio. **SUGGERIMENTO:** aggiungi una piccola quantità di acqua bollita in ogni lattina e mescolare per sciogliere tutto l'estratto. **ATTENZIONE:** le lattine saranno calde - utilizzare un canovaccio o un guanto..



d Aggiungere 4 litri di acqua calda nel fermentatore. Usando un cucchiaio sterilizzato, mescola l'estratto fino a quando non si è sciolto.

e Rabboccare il fermentatore a 20L con acqua di rubinetto fresca. Utilizzando un contenitore sanificato rimuovere 100-150 ml di campione e prendere la lettura della densità iniziale



f Chiudere il coperchio e lasciare per 14 giorni nel fermentatore prima di imbottigliare. **SUGGERIMENTO:** la pazienza è la chiave! La fermentazione sarà completa quando la densità è inferiore a 1.014 e rimane stabile per 48 ore. A seconda della temperatura del mosto potrebbero volerci più di 14 giorni per raggiungere la densità ottimale.

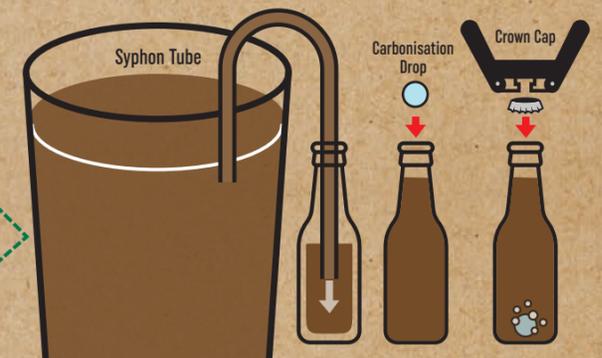
FASE 2: (30-40 minuti) Avrai bisogno di: Filtro per luppolo in dotazione, Tubo travasatore, Priming sugar, Bottiglie, Tappi a corona, Tappatrice (non inclusi)

a Assicurarsi che tutte le bottiglie e i tappi siano stati sanificati prima di imbottigliare

b Per evitare che i residui di luppolo entrino nelle bottiglie, posizionare il sacco filtro del luppolo sulla estremità del tubo del sifone che va nel fermentatore.

c Riempi con cura le bottiglie lasciando almeno 2 cm di spazio nella parte superiore della bottiglia.

d Aggiungi 1/2 misurino di zucchero o 1 priming drop in ogni bottiglia e chiudi con il tappo.



N.B. Se avete un secondo fermentatore effettuate il travaso posizionando il sacco filtro all'estremità del tubo travasatore, mescolate 80 g. di zucchero nel mosto e procedete all'imbottigliamento.

FINALLY...

Lasciare condizionare le bottiglie a temperatura ambiente per 2 settimane prima del consumo.

