



Ricette estratto luppolato
Paolo Luardon

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'E' IL DRYHOPPING?: Chiamato anche luppolatura a freddo consiste nell'aggiungere una adeguata quantità di luppolo durante la prima fermentazione, magari utilizzando un hop bag (i sacchettiini per il luppolo, in cotone, adatti per le fasi di lavorazione), pesiamo la quantità necessaria di luppolo e la immergiamo nel fermentatore appena finita la fase di preparazione del mosto, lasciandola a contatto con la birra per almeno una settimana. Con questo processo si estrapolano oli essenziali dal luppolo che esaltano profumi e sapori nelle birre molto luppolate.*

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.

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 tè 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 dei gusti personali.

PROCEDIMENTO: Consiglio 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.

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 10 anni fa. Birra di frumento con ricetta per 23 litri.

- _ Muntons Wheat beer,
- _ lievito Munich Lallemand,
- _ 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



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 S-04

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.

- _ Morgan's Australian Lager
- _ 500gr spraymalt extra light
- _ 250gr zucchero bianco
- _ 40gr luppolo Simcoe in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ lievito Nottingham Ale Far fermentare a temperature tra i 10 e i 16 gradi. In ogni caso il lievito Nottingham Ale lavora anche a temperature superiori

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

- _ Mountmellick Dublin Stout
- _ 500 gr zucchero candito bruno
- _ 300 gr destrosio monoidrato
- _ 500gr spraymalt Dark
- _ lievito S04

PINTA CITRA 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
- _ 45 grammi Luppolo CITRA in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ Lievito US 05



PINTA BOBEK LAGER

Una Lager con aroma e profumo di luppolo fresca e dissetante ma al tempo stesso robusta e corposa. Ricetta per 2 range di temperatura

Ricetta per 23 litri

- _ Morgans Blue Montain Lager
- _ 1,5kg malto liquido Morgans Lager
- _ 25 gr Luppolo Bobek in Dryhopping
- _ Lievito Nottingham Ale Lallemand



STEPHAN'S STRONG HOPPY ALE

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

- _ Woodfordes Nelson Revenge
- _ 1,5kg sciroppo di candito chiaro
- _ 20gr buccia d'arancia amara in infusione per 20 min
- _ 50gr di luppolo Cascade (USA) in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ Lievito Bry97



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 S-04



BELGIAN TRIPLE

Specialità belga, forte e dorata. Ha un contenuto di malto alto e un piacevole sapore erbaceo e amabile. Molto alcolica. Ricetta per 18 litri

- _ 2 x Brewferm Triple
- _ 500gr spraymalt medium
- _ 500gr zucchero candito chiaro
- _ Lievito Belle Saison



DUNKEL WEIZEN

La classica birra di frumento tedesca con un colore scuro e un sapore complesso di malto e caramello.

- _ Muntons Wheat beer,
- _ 200 gr Cassonade Bruin
- _ 300gr Zucchero candito scuro
- _ 500 gr spraymalt wheat,
- _ lievito Munich Lallemand,



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 Windsor



PAOLO'S 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
- _ 50 gr Luppolo CHINOOK in dryhopping
(Consiglio un hop bag per rimuovere prodotto dal mosto)
- _ Lievito 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 S04



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 sparymalt MEDIUM
 - _ Dry hopping con hop Bag di 50 gr di luppolo AMARILLO.
- Lasciare il luppolo per tutta la durata della fermentazione
- _ Lievito Bry-97



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 sparymalt EXTRA LIGHT
- _ 30 grammi in infusione di buccia d'arancia amara per 20 min,
- _ 15gr coriandolo in infusione per 15 min
- _ Lievito WB 06



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 Nottingham ale



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

- _ Milestone Crusader
- _ 500 gr spraymalt light
- _ 250 gr zucchero candito bianco
- _ lievito T58



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

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 S04

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 Lallemand Abbaye

ATTENZIONE: zucchero per gasatura 60 gr per 23 litri



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 luppolo 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 S04



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 Nottingham Ale Far fermentare a temperature tra i 10 e i 16 gradi. In ogni caso il lievito Nottingham Ale lavora anche a temperature superiori



PAOLO'S 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

- _ Mllestone American Pale Ale
- _ 500 gr spraymalt extralight
- _ 50gr luppolo SUMMIT in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ lievito BRY97



XMAS BEER

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

Ricetta per 23 litri

- _ Mllestone 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 Lallemand Abbaye



GERMAN ALE

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 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 BRY97



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 Nottingham Ale Far fermentare a temperature tra i 10 e i 16 gradi. In ogni caso il lievito Nottingham Ale lavora anche a temperature superiori



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 US05

