



American Craft
Istruzioni

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. Tagliate la cima della busta di estratto di malto e versate il liquido nel fermentatore, spremete bene e arrotolate la busta per estrarne tutto il contenuto.

- Se il vostro kit contiene scaglie di quercia "oak chips" aggiungetele ora (American Oaked Rum Ale)

Aggiungete 3 litri di acqua bollente e mescolate bene fino a che il malto sia completamente miscelato con l'acqua.

** Se state producendo una "Saison" aggiungete 4 litri di acqua bollente perché avrete bisogno di una temperatura di fermentazione più alta.*

Importante: Tenete il vostro fermentatore chiuso il più possibile per minimizzare il rischio di contaminazioni da microrganismi deterioranti presenti nell'aria.

2. Aggiungete lo zucchero "Brewing Sugar" contenuto nella confezione e mescolate accuratamente fino a che lo zucchero sarà completamente disciolto nel mosto.

3. **Per la Mocha Porter e la Red India Ale riempite il fermentatore con acqua fredda fino a 17,5 litri**, per tutte le altre birre aggiungete acqua fredda fino al livello di 23 litri mescolando bene per ottenere un composto omogeneo.

4. Mescolate vigorosamente il mosto ottenuto per circa 2 minuti in modo da ossigenarlo bene, dovrebbe fare una bella schiuma in superficie.

Importante: Per garantire che la fermentazione parta velocemente e che sia sana ed equilibrata, è fondamentale assicurarci che ci sia una buona quantità di ossigeno disponibile nel mosto, necessaria al lievito per la sua crescita. Una scarsa ossigenazione può riflettersi in tempi di fermentazione più lunghi.

5. Misurate la temperatura del mosto con un termometro; può esservi utile misurare anche la densità di partenza (Specific Gravity) con l'apposito densimetro.

6. Quando la temperatura del mosto sarà al di sotto dei 25° C (range ideale 20°-25°C) e il vostro mosto sarà ben ossigenato, cospargete il contenuto della bustina di lievito contenuta nella confezione (yeast) sulla superficie dopodiché mescolate delicatamente. Se il vostro mosto fosse ancora troppo caldo aspettate! Richiudete il coperchio e attendete fino a che il mosto non avrà raggiunto la temperatura richiesta, solo quando la temperatura sarà ottimale potrete aggiungervi il lievito.

** Se state producendo una "Saison" è preferibile che la temperatura sia al di sopra dei 25°C*

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

8. Collocate il fermentatore in un locale con una temperatura ambiente tra i 20 e i 24°C, durante la fermentazione potrebbe fuoriuscire della schiuma quindi assicuratevi che l'area circostante sia facilmente pulibile. Non posizionate mai il fermentatore alla luce diretta del sole.

** Per la New World Saison è preferibile una temperatura ambiente più calda (in un range tra i 20 e i 32°C), temperature al di sopra dei 24°C migliorano il carattere del lievito.*

Importante: Una temperatura controllata e costante è fondamentale per la produzione di una birra di ottima qualità. Fermentazioni al di sotto dei 20°C avranno come risultato una fermentazione prolungata con un aumento del rischio di infezioni. Fermentazioni al di sopra dei 24°C potrebbero indebolire la qualità della vostra birra.

9. Dopo 3-4 giorni verificate che il gorgogliatore stia gorgogliando regolarmente. Se non stesse gorgogliando sistemate il gorgogliatore assicurandovi che non ci siano fuoriuscite di aria dalla guarnizione.

Il monitoraggio del gorgogliatore è un utile indicatore sull'andamento della fermentazione, quando il gorgoglio si ferma ci indica che la fermentazione è quasi ultimata. Come linea guida, la fermentazione si dovrebbe completare in circa 10 giorni per la Amber Ale, la Saison, la Oaked Rum Ale, Mocha Porter, Red India Ale e circa 15 giorni per la Pale Ale e la IPA. I tempi di fermentazione variano a seconda delle temperature.

10. Continuate a monitorare l'attività del gorgogliatore fino a che si rallenterà a meno di 1 gorgoglio ogni 30 secondi e controllate la densità del mosto con un densimetro. Fate riferimento ai parametri della tabella qui sotto relativi all'aggiunta del luppolo. Se la densità è troppo alta lasciate fermentare per altri 2 giorni prima di ricontrollare il valore.

11. Quando la vostra birra è pronta per l'aggiunta del luppolo, cospargete i luppoli in pellets contenuti nella busta "hops" sulla superficie del mosto e richiudete il coperchio. **NON MESCOLOTE** - I luppoli si disgregheranno da soli.

* Nell'American Oaked Rum Ale e nell'American Mocha Porter non ci sono aggiunte di luppoli

AGGIUNTA DEI LUPPOLI

Questo kit contiene luppoli in pellets da aggiungere a fermentazione quasi ultimata: una tecnica conosciuta come dry hopping utilizzata comunemente nelle birre artigianali per ottenere stili di birra molto aromatici e birre particolarmente luppolate.

I luppoli contengono grandi quantità di alfa-acidi che aromatizzano la vostra birra. E' importante non aggiungere il luppolo troppo presto perché la CO2 prodotta durante la fermentazione disperderà gli aromi volatili, riducendone in modo significativo l'impatto sulla birra finita.

Raccomandiamo di fare il dry hopping 2-3 giorni prima di imbottigliare per preservarne il delicato aroma e massimizzare il gusto finale della vostra birra. I luppoli possono essere aggiunti anche a fermentazione ultimata.

12. Dopo 2-3 giorni dall'aggiunta del luppolo, prelevate un campione di mosto e misurate la densità: se il valore non ha subito variazioni potete procedere all'imbottigliamento. Se la densità è scesa anche solo di 1 punto, lasciate fermentare per altri 2 giorni. Fate riferimento alla tabella "GUIDA ALLA DENSITA' FINALE" riportata qui sotto.

BEER KIT / STYLE	GUIDA ALL'AGGIUNTA DEI LUPPOLI	
AMERICAN PALE ALE	Aggiungere i luppoli con una densità di 1010 o inferiore	Ricordate: i luppoli devono essere aggiunti da 2 a 3 giorni prima di imbottigliare. Nel dubbio meglio aggiungerli più tardi che troppo presto!
AMERICAN IPA		
AMERICAN AMBER ALE	Aggiungere i luppoli con una densità di 1015 o inferiore	
NEW WORLD SAISON	Aggiungere i luppoli con una densità di 1008 o inferiore	
RED INDIA ALE	Aggiungere i luppoli con una densità di 1013 o inferiore	

BEER KIT / STYLE	GUIDA ALLA DENSITA' FINALE	
AMERICAN PALE ALE	<1008	Questi valori sono una guida puramente indicativa. Assicuratevi sempre che la densità sia invariata nelle 48 ore prima di imbottigliare.
AMERICAN IPA	<1007	
AMERICAN AMBER ALE	<1013	
NEW WORLD SAISON	<1006	
AMERICAN OAKED RUM	<1008	
AMERICAN MOCHA PORTER	< 1010	
RED INDIA ALE	< 1010	

Importante: Non imbottigliate MAI la vostra birra se la fermentazione non è completamente ultimata. Assicuratevi sempre che la densità della vostra birra sia invariata nel periodo minimo di 48 ore prima di imbottigliare.

13. Ora che avete raggiunto una densità finale stabile, siete pronti per imbottigliare.

IMBOTTIGLIAMENTO

14. Travasate il mosto in un altro fermentatore precedentemente igienizzato, disciogliete lo zucchero per priming contenuto nella confezione e mescolate. Ora potete procedere ad imbottigliare la vostra birra!

Se utilizzate un solo fermentatore imbottigliate e mettete lo zucchero per priming direttamente nelle bottiglie con gli appositi misurini.

Importante: Utilizzate sempre bottiglie di buona qualità, controllate che il vetro non presenti difetti come rotture o sbecature prima di utilizzarle.

RIFERMENTAZIONE E MATURAZIONE

Riponete le bottiglie in un ambiente caldo (20-24°C) per almeno 2 settimane per favorire la rifermentazione in bottiglia dopodiché spostatele in un luogo fresco e buio per la maturazione e la chiarificazione. Lasciate maturare per almeno un mese prima di consumare.

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