



COMPLIMENTI!

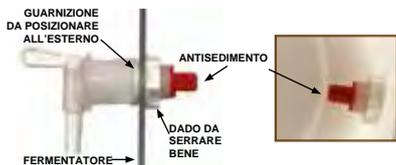
Scegliendo il kit di fermentazione PINTA entri a far parte di coloro che possono bere con soddisfazione una Birra prodotta con le proprie mani.
 Produrre la tua Birra significa usare ingredienti naturali senza additivi ed apprezzare il gusto fresco di una bevanda non pastorizzata. Puoi scegliere il gusto che più ti piace e nello stesso tempo decidere la gradazione alcolica e, importante, divertirti con gli amici o con la tua famiglia risparmiando.
 La fermentazione casalinga (Home Brewing) ha origini antiche ed in molti paesi quali Australia, America, Inghilterra, il numero dei produttori (Home Brewers) è cresciuto negli ultimi anni a conferma dei risultati che si ottengono mediante la pratica della fermentazione casalinga.
 Invitiamo a leggere attentamente tutto il libretto di istruzioni prima di cominciare la produzione, attenendosi alle istruzioni il risultato è garantito!
E' opportuno procurarsi il necessario numero di bottiglie.
Una lattina di malto è sufficiente per la produzione di circa 22-23 litri di bevanda. Utilizzando bottiglie con capacità da 66 cl, occorreranno 35 bottiglie.
Importante: utilizzare esclusivamente bottiglie adatte al contenimento di bevande in fermentazione (bottiglie per birra o spumante); non utilizzare bottiglie di vetro tipo acqua minerale poiché potrebbero rompersi.

LA FERMENTAZIONE CASALINGA

PULIZIA E ASSEMBLAGGIO DEL KIT

La regola fondamentale della fermentazione casalinga è la **pulizia di tutti gli accessori.**

Prima dell'utilizzo lavare con acqua calda: bottiglie, contenitori, palette, travasatori, etc...
 Successivamente rendere asettici gli stessi utilizzando una soluzione di metabisolfito di potassio (circa 2 cucchiaini disciolti in un litro di acqua fredda).
 Risciacquare con acqua potabile e sgocciolare bene.
 Assemblare il contenitore dotato di foro con il relativo rubinetto in plastica facendo attenzione a mettere esternamente la guarnizione (vedi foto) e avvitare bene la ghiera posta all'interno; posizionare il filtro antisedimento in modo che peschi verso l'alto. Attaccare il termometro adesivo sul fermentatore.



PREPARAZIONE DEL MOSTO

Togliere il coperchio in plastica e la bustina di lievito sottostante, scaldare a bagnomaria il barattolo di malto ancora sigillato immergendolo per 10 minuti in acqua calda in modo da rendere più fluido il malto.
 Dopodiché utilizzando un apriscatole, aprire la lattina.
 N.B. Alcuni preparati di nuova generazione sono confezionati in buste di alluminio doypack, il procedimento rimane lo stesso, facendo attenzione a rimuovere la bustina di lievito prima di immergere la busta in acqua. In alcune tipologie il lievito si trova sotto la busta mentre in altre è dentro la busta in un comparto separato.

MISCELAZIONE

Versare il contenuto della lattina nel contenitore dotato di rubinetto utilizzando la palette per svuotarla completamente. Aggiungere successivamente 3 litri di acqua calda e lo zucchero richiesto (solitamente 1 kg., consultare la scheda tecnica del malto utilizzato sul catalogo alla voce "zucchero per kit"). Mescolare per 2-3 minuti onde evitare grumi.
Una volta che gli ingredienti saranno ben amalgamati versare nel contenitore acqua fredda per arrivare alla quantità desiderata (normalmente 23 litri), mescolando per 2-3 minuti. Per facilitare questa operazione si consiglia di utilizzare una caraffa graduata. Aggiungere l'acqua fredda gradualmente, la temperatura raggiunta deve essere compresa tra i 18 e i 27°C.

In alternativa al metodo appena descritto per amalgamare al meglio gli ingredienti suggeriamo di versare in una pentola capiente il contenuto della lattina precedentemente immersa in acqua calda. Aggiungere poi lo zucchero e 3 litri di acqua. Mantenere il tutto sul fuoco lento per circa 5 minuti senza portare ad ebollizione, mescolando costantemente onde evitare che il mosto si attacchi al fondo della pentola. **ATTENZIONE: Il mosto non va fatto bollire.** Versare nel contenitore in plastica 10 litri di acqua fredda e successivamente il mosto scaldato sul fuoco. Completare con circa 7 litri di acqua fredda e calda fino al raggiungimento dei 23 litri, in modo che la temperatura indicata dal termometro non sia inferiore a 18°C e superiore a 27°C.

In alcune tipologie di malto preparato il litraggio consigliato è inferiore ai classici 23 litri, consultare sempre la relativa scheda tecnica che trovate sul catalogo per verificare i "litri per kit" e lo zucchero richiesto.



AVVIO DELLA FERMENTAZIONE

Controllare ora la temperatura indicata dal termometro adesivo posto sul contenitore. Quando questa è compresa tra i **18 e i 27°C** aggiungere il lievito contenuto nella bustina e mescolare per circa 30 secondi. Quanto ottenuto si chiama mosto di malto.

Attenzione:

- oltre i 27°C il lievito lavora troppo velocemente e potrebbe degradare
- al di sotto dei 18°C il lievito potrebbe non attivare la fermentazione.

Per temperature sotto i 18°C sono disponibili appositi lieviti, oppure la fascia riscaldante brew-belt e il cuscinetto Brew-Pad.



Applicare quindi il coperchio al contenitore premendo a fondo per ottenere una perfetta sigillatura (importante che sia ben chiuso).



FERMENTAZIONE

Inserire la guarnizione nel foro del coperchio, e nella stessa il gorgogliatore. Per facilitare il posizionamento del gorgogliatore è utile inumidire la parte terminale dello stesso.

Versare nel gorgogliatore la soluzione di acqua e metabisolfito, sino al raggiungimento del livello indicato dalla freccia. Il gorgogliatore non va chiuso ermeticamente, solo in caso di gorgoglio tumultuoso appoggiare il tappino per evitare la fuoriuscita di acqua.

Collocare il contenitore in posizione elevata adatta al successivo travaso; dopo alcune ore inizierà il gorgogliamento a conferma che la fermentazione si è avviata.

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.



CONTROLLO DELLA FERMENTAZIONE



Quando si noter  una netta diminuzione del gorgogliamento, misurare la densit  del liquido utilizzando il densimetro: riempire di liquido il cilindro per il test aprendo leggermente il rubinetto applicato al contenitore, quindi immergervi il densimetro.

Se la densit    compresa tra i valori 1.003-1.010 procedere all'imbottigliamento.

Con densit  superiore a 1.008 attendere e riprovare dopo due giorni avendo cura di richiudere il tappo del fermentatore.



LAVAGGIO DELLE BOTTIGLIE

Le bottiglie precedentemente lavate, dovranno essere rese asettiche con la soluzione di acqua e metabisolfito.

Versare della soluzione sanificante (1 litro d'acqua + 2 cucchiaini di metabisolfito) nello sciacquabottiglie in dotazione, premendo la bottiglia sul beccuccio la soluzione verr  spruzzata verso l'alto sterilizzando la bottiglia.

Risciacquare le bottiglie con acqua potabile e sgocciolarle.

La schiuma tipica della birra artigianale si crea perch  durante la rifermentazione in bottiglia si genera anidride carbonica gasando la birra in modo naturale.

Per fare questo   necessario aggiungere la giusta quantit  di zucchero in modo che i lieviti si attivino per la seconda fermentazione in bottiglia.



IMBOTTIGLIAMENTO CON IL KIT STANDARD

Se state utilizzando il Kit Pinta Standard (con 1 fermentatore) seguite questa procedura, se utilizzate il Kit Pinta Professional (con 2 fermentatori) saltate questo paragrafo e passate alla sezione imbottigliamento con Kit Professional.

Togliere il gorgogliatore dal coperchio del contenitore.

Procedere all'imbottigliamento inserendo il tubo travasatore in dotazione al kit nel beccuccio del rubinetto e aprite il rubinetto.

Inserire l'estremit  rigida del tubo nella bottiglia premendo sul fondo.

Quando il livello nella bottiglia avr  raggiunto circa 4 cm dal limite della bocca, alzare il tubo rigido ed il flusso si arrester  automaticamente.

Per rendere gasata la birra versare in ogni bottiglia, prima della tappatura una dose di zucchero (circa 160/170 gr.) da suddividere come segue:

- Misurino piccolo per le bottiglie da 33 cl.
- Misurino medio per le bottiglie da 50 cl.
- Misurino grande per le bottiglie da 75 cl.



Questa operazione viene definita "priming", le quantit  di zucchero consigliate per le differenti tipologie di malti sono indicate nel catalogo.

Per chiudere le bottiglie utilizzare tappi corona o in plastica. All'interno del kit troverete una confezione di tappi corona diametro 26 e una tappatrice a martello adatta per le bottiglie tipo birra.



IMBOTTIGLIAMENTO CON IL KIT PROFESSIONAL

Travaso (foto 1)

Sanificare il tubo flessibile ed il secondo contenitore e risciacuarli. Togliere il gorgogliatore dal primo contenitore, applicare il tubo al rubinetto e travasare il mosto nel secondo contenitore per separare i sedimenti depositati sul fondo durante il processo di fermentazione. Il tubo applicato al rubinetto deve toccare il fondo del 2° contenitore. Il travaso fa in modo che i sedimenti della fermentazione rimangano nel primo fermentatore, in questo modo la birra diventa pi  limpida, per cui   importante non agitare il primo contenitore ad evitare che i sedimenti risalgano in superficie.



Sviluppo del CO2 (foto 2)

Disciogliere in un pentolino d'acqua sul fuoco la quantit  in grammi di zucchero indicata nel catalogo (normalmente 160/170 gr - verificate e pesate con cura, la corretta quantit    fondamentale per avere la giusta gasatura) ed aggiungerli al mosto gi  travasato. Mescolare per circa 30 secondi, quindi richiudere il contenitore con il coperchio.



Imbottigliamento (foto 3)

Porre il contenitore su di un supporto pi  alto del collo delle bottiglie. Sanificare il travasatore, anch'esso precedentemente ben lavato e risciacquarlo. Inserire il tubo flessibile nel rubinetto e aprire lo stesso, dopodich  inserire il tubo rigido nella bottiglia facendo toccare il fondo. Quando il livello nella bottiglia avr  raggiunto il limite della bocca, alzare il tubo rigido ed il flusso si arrester  autonomamente. Passare alla seconda bottiglia e cos  di seguito. Non riempire le bottiglie fino all'orlo ma lasciare sempre tra il liquido e il limite della bocca circa 5 cm.

Chiusura delle bottiglie (foto 4)

Collocare il tappo a corona nella testina della tappatrice che verr  sostenuto da una calamita, avvicinate la bottiglia alla testina ed abbassate la leva forzando gradualmente. Dopo alcune tappature acquisiteste dimestichezza e velocit .



MATURAZIONE E CONSERVAZIONE

Posizionare le bottiglie erette per 14 giorni a una temperatura compresa tra i 18 ed i 28°C, facilitando cos  la seconda fermentazione. Svitare le bottiglie successivamente in un locale fresco. Sebbene la bevanda sia pronta da bere dopo 14 giorni dalla data di imbottigliamento, una ulteriore maturazione in bottiglia per uno o due mesi ne migliorer  sensibilmente il gusto. La stessa continuer  a migliorare per 6 mesi e potr  essere bevuta anche entro 12 mesi dalla data di imbottigliamento a condizione che le bottiglie siano mantenute costantemente a bassa temperatura ed in locale buio o con poca luce.

IL CONSUMO

I sedimenti depositati sul fondo della bottiglia conferiscono una colorazione opaca tipica della bevanda fatta in casa e sono del tutto innocui. Per evitare che i sedimenti la intorpidiscano eccessivamente si consiglia, prima di consumarla, di mantenere le bottiglie in posizione verticale in frigorifero o locale fresco per alcune ore. Servire ad una temperatura di circa 6-8°C per birre tipo Lager e di circa 12-14°C per gli altri tipi.

DETERMINAZIONE DEL GRADO ALCOLICO

Modificando la quantit  di zucchero da disciogliere nel mosto prima dell'inizio della fermentazione, la gradazione finale della birra sar  come nella tabella qui a fianco.

Grammi di zucchero	Grado finale alcolico
1000	4,7%
750	4,1%
500	3,5%
250	2,9%
0	2,3%

Importante: non aumentare la quantit  di zucchero disciolto prima dell'imbottigliamento perch  si svilupperebbe troppo CO2 all'interno delle bottiglie e queste potrebbero esplodere, o renderebbe la bevanda troppo gasata.

SUGGERIMENTI

La temperatura

La temperatura ha un ruolo molto importante durante tutte le fasi di produzione della birra. Nel momento in cui si controlla la temperatura per aggiungere il lievito, questa potrebbe avere valori diversi (per ragioni ambientali e/o stagionali) da quelli raccomandati 18-27°C.

In caso di temperatura troppo alta si consiglia di immergere il contenitore in acqua fredda fino al raggiungimento dei 25-27°C.

In inverno posizionare il contenitore vicino al termosifone per raggiungere la temperatura consigliata, oppure utilizzare il cuscinetto riscaldante Brew Pad o la cintura riscaldante Brew Belt.

Il gorgogliatore, perché gorgoglia?

Durante il processo di fermentazione il lievito trasforma zucchero e malto in alcool ed anidride carbonica (CO₂, un gas). Il gorgogliatore permette all'anidride carbonica di uscire dal contenitore e allo stesso tempo non permette all'aria di entrare in contatto con il mosto dato che il contatto prolungato con l'aria durante la fermentazione può alterare il gusto finale della bevanda.

Al termine della fermentazione si verifica una netta diminuzione del gorgogliamento.

Il densimetro

Il densimetro è uno strumento che misura la densità di un liquido e può dare indicazioni sull'andamento della fermentazione. Esso presenta una scala graduata dove la parte immersa indica il "peso specifico" o la densità del liquido.

All'inizio della fermentazione il peso specifico del mosto è compreso tra i valori 1.030-1.050/+ del densimetro. Durante la fermentazione il lievito trasforma gli zuccheri in alcool e anidride carbonica facendo man mano diminuire il peso specifico. Alla fine della fermentazione il peso specifico del mosto sarà compreso tra i valori 1.003-1.010 del densimetro. A questo punto la birra è pronta da imbottigliare. Per rilevare i dati sul densimetro occorre riempire la provetta di liquido tramite il rubinetto ed immergerci il densimetro.

Zucchero ed imbottigliamento

Lo zucchero aggiunto nel mosto prima di imbottigliare verrà aggredito come nella fermentazione primaria dai residui di lievito rimasti e l'anidride carbonica che si formerà si discioglierà nel liquido formando al momento della mescolta la tipica schiuma.

Soluzione antisettica

Tutti gli accessori: contenitori, travasatori, paletta, bottiglie etc. etc...dovranno essere trattati con la soluzione antisettica: 2 cucchiaini di metabisolfito di potassio disciolti in 1 litro di acqua fredda. Gli stessi possono essere poi risciacquati con acqua potabile.

Rubinetto

Il becco del rubinetto se in posizione verticale tocca il piano di appoggio dove è posto il contenitore. In questo caso ruotare il rubinetto in posizione orizzontale, oppure posizionare il contenitore sul bordo del piano con il rubinetto all'esterno di esso.

Prima di effettuare ogni fermentazione è opportuno controllare che il rubinetto sia ben stretto con l'apposita ghiera al contenitore e che sia chiuso con la leva in posizione OFF.

L'acqua

Occorrono circa 21 litri di buona acqua per ogni fermentazione. In generale l'acqua del rubinetto è perfetta per la fermentazione casalinga, comunque se l'acqua a disposizione è troppo clorata, dura o ha sapori strani, allora questa dovrà essere bollita e poi lasciata raffreddare.

L'acqua minerale naturale è ottimale per la fermentazione casalinga.

La pulizia

La pulizia è molto importante nella fermentazione.

L'attenzione posta durante tutto il processo di produzione ad utilizzare attrezzi puliti, sarà ripagata in pieno dalla qualità del prodotto ottenuto. Per agevolare la pulizia delle bottiglie, consigliamo di lavarle subito dopo aver consumato la bevanda con un po' di acqua calda, onde evitare che i sedimenti si attacchino al fondo della bottiglia vuota. Lo stesso vale per tutti gli altri accessori che dovranno essere lavati bene dopo l'utilizzo.

Tappi a corona

Controllare prima dell'imbottigliamento che i tappi di corredo siano della misura giusta rispetto all'imboccatura delle bottiglie. Anche la tappatrice deve essere adatta alla misura del tappo a corona da usare.

N.B: Normalmente le bottiglie da birra hanno tappi diametro 26 mentre le bottiglie tipo spumante montano tappi da 29mm.

ERRORI NELLA FERMENTAZIONE CASALINGA

Troppo gasata

È stata aggiunta una maggiore quantità di zucchero prima dell'imbottigliamento rispetto alle dosi raccomandate oppure è stata imbottigliata la bevanda quando la fermentazione non era ultimata.

Ricordare: il valore corretto deve essere compreso tra 1.003-1.010.

Non ha corpo

- È stato utilizzato poco zucchero rispetto alle dosi raccomandate.

- È stata aggiunta troppa acqua, l'eccesso della quale produce una bevanda leggera priva di carattere.

- La fermentazione primaria ha proceduto a temperatura troppo bassa.

- Le bottiglie non sono state mantenute per i 14 giorni a temperatura compresa tra i 20 e i 30°C.

Per produrre birre corpose e forti con gradazione alcolica elevate si consiglia di utilizzare estratti di malto liquido o secco in sostituzione o aggiunta allo zucchero, oppure utilizzare i "kit doppio e triplo malto" che troverete nel nostro catalogo.

Fermentazione di pellicola bianca sulla superficie

La fermentazione è stata troppo lenta a causa della bassa temperatura oppure la bevanda si è alterata perché imbottigliata in ritardo. La bevanda alterata presenta un tipico sapore acidulo.

Aroma sgradevole

L'alterazione della bevanda è dovuta alle cause precedentemente descritte o perché l'attrezzatura e le bottiglie sono state inadeguatamente sanificate con la soluzione di acqua e metabisolfito.

Il lievito non ha lavorato alla temperatura corretta

La fermentazione non si attiva

- Il mosto è troppo freddo e il lievito non riesce ad avviare il processo di fermentazione.

- Il mosto è troppo caldo ed ha degradato il lievito.

Collocare il fermentatore in un ambiente a temperatura adeguata e provare a far ripartire la fermentazione mescolando una piccola quantità di zucchero nel mosto; se questo reagisce facendo schiuma, significa che i lieviti sono attivi e la fermentazione riparte. Se non dovesse reagire consigliamo di inoculare un'altra bustina di lievito.

ATTENZIONE: Spesso nonostante non si veda il gorgoglio nel fermentatore, la fermentazione si è comunque attivata, la formazione di schiuma sopra il mosto indica che la fermentazione sta avvenendo ma potrebbe esserci un piccolo sfiatò. Prima di allarmarvi controllate sempre che il coperchio e la guarnizione del gorgogliatore siano chiusi con cura.

VI AUGURIAMO MOLTE SODDISFAZIONI E BUON DIVERTIMENTO!

I NOSTRI KIT DI FERMENTAZIONE



Il Kit di fermentazione STANDARD comprende:

- 1 Fermentatore da Lt. 33
- 1 Coperchio con guarnizione
- 1 Rubinetto con antisedimento
- 1 Termometro Adesivo
- 1 Gorgogliatore
- 1 Tubo travasatore
- 1 Tappatrice a martello
- 1 Densimetro - 1 Bicchiere per densimetro
- 1 Paletta - 1 Sciacqua bottiglie piccolo
- 100 Tappi a corona
- 3 Misurini per gasatura
- 1 Busta di metabisolfito 250 gr
- Catalogo e libretto di istruzioni dettagliate.

Il Kit My Beer 2 Leve comprende i componenti del Kit Professional senza tappatrice a colonna: include una tappatrice a 2 leve.



Il Kit di fermentazione PROFESSIONAL comprende:

- 2 Fermentatori da Lt. 33 con foro per rubinetto
- 2 Coperchi per fermentatore
- 1 Busta di metabisolfito da 250 gr.
- 1 Termometro Adesivo
- 2 Rubinetti con antisedimento
- 1 Gorgogliatore
- 1 Bicchiere per densimetro
- 1 Densimetro
- 1 Paletta
- 1 Tubo travasatore
- 100 Tappi a corona
- 1 Scovolino
- 1 Tappatrice a colonna con 2 testine (diam. 26 e 29)
- 1 Sciacqua bottiglie piccolo
- Catalogo e libretto di istruzioni dettagliate.