

Istruzioni Muntons Hand Crafted Belgian Ale

1. Lavare accuratamente e sterilizzare tutta l'attrezzatura. Immergere i barattoli in acqua calda per circa 5 minuti affinché l'estratto diventi liquido. Successivamente, utilizzando un apriscatole, aprire le latte e versare il contenuto nel fermentatore sanificato.
2. Aggiungere 3,5 litri di acqua calda* e poi circa 13-14 litri di acqua fredda fino a raggiungere il volume di 20,5 litri. Mescolare accuratamente fino al completo scioglimento del contenuto (***consigliamo di aggiungere lo Spraymalt a questo punto, mescolandolo bene in 2 litri di acqua calda per sciogliere eventuali grumi**)
3. Versare il lievito sulla superficie del mosto, chiudere il fermentatore e lasciarlo a riposo per 15 minuti. Successivamente, con l'aiuto di una paletta sanitizzata, mescolare vigorosamente per 2 minuti e lasciare fermentare verificando che la temperatura sia tra i 18° e i 24°C. Se non avete aggiunto lo Spraymalt al punto 2, dopo 5 giorni procedete al punto "4", altrimenti lasciate fermentare per 7-10 giorni o fino a che la densità non si stabilizza sul valore di 1010 e procedete al travaso al punto "5"
4. **Procedimento alternativo "Spraymalt": Dopo 5 giorni, quando la densità è inferiore a 1.014, travasare la birra in un fermentatore o secchio sterilizzato, facendo attenzione a non versare i sedimenti di lievito. Aggiungere i 500 grammi di Spraymalt e mescolare delicatamente con un mestolo sanificato in modo da amalgamare bene l'estratto nella birra. Utilizzando una tazzina sanificata, raccogliere i sedimenti di lievito rimasti nel primo fermentatore, riempiendola fino a metà e versarli nella birra mescolando delicatamente. Chiudere il fermentatore e tenerlo alla stessa temperatura di fermentazione. Lasciare fermentare finché la densità rimane stabile sul valore di 1.010.*
5. Travasate la birra in un secondo fermentatore dove aggiungerete circa 80 gr. di zucchero, procedete quindi all'imbottigliamento. Se non avete un secondo fermentatore aggiungete ½ misurino di zucchero per bottiglia. Lasciate riposare le bottiglie a temperatura ambiente (18-25°) per circa 2 settimane dopodiché spostatele in un ambiente fresco per favorire la chiarificazione per altri 15 giorni.

***N.B. In alternativa al procedimento indicato dal produttore (punto "4") l'estratto di malto secco si può aggiungere al punto 2 mescolandolo a parte in acqua calda e poi aggiungendolo al mosto**



Istruzioni Muntons Hand Crafted AMERICAN STYLE IPA

1. Lavare accuratamente e sterilizzare tutta l'attrezzatura. Immergere i barattoli in acqua calda per circa 5 minuti affinché l'estratto diventi liquido. Successivamente, utilizzando un apriscatole, aprire le latte e versare il contenuto nel fermentatore sanificato
2. Aggiungere 3,5 litri di acqua bollente e poi altri 16,5 litri di acqua fredda fino a raggiungere il volume di 23 litri. Mescolare accuratamente fino al completo scioglimento del contenuto.
3. Versare il lievito sulla superficie del mosto, chiudere il fermentatore e lasciarlo a riposo per 15 minuti. Successivamente, con l'aiuto di una paletta sanitizzata, mescolare vigorosamente per 2 minuti. Lasciare fermentare per 4-6 giorni, verificando che la temperatura sia tra i 18° e i 24°C. Dopo 4 giorni di fermentazione, aggiungere nel mosto il luppolo contenuto nel sacchetto. Non è necessario mescolare in quanto il processo di fermentazione spargerà il luppolo uniformemente.
La fermentazione si conclude quando termina la formazione della schiuma (se si utilizza un densimetro la densità dovrà risultare costantemente inferiore a 1014).
6. Travasate la birra in un secondo fermentatore dove aggiungerete circa 80 gr. di zucchero, procedete quindi all'imbottigliamento. Se non avete un secondo fermentatore aggiungete ½ misurino di zucchero per bottiglia. Lasciate riposare le bottiglie a temperatura ambiente (18-25°) per circa 2 settimane dopodiché spostatele in un ambiente fresco per favorire la chiarificazione per altri 15 giorni.



Istruzioni Muntons Hand Crafted OAKED ALE

1. Lavare accuratamente e sterilizzare tutta l'attrezzatura. Immergere i barattoli in acqua calda per circa 5 minuti affinché l'estratto diventi liquido. Successivamente, utilizzando un apriscatole, aprire le latte e versare il contenuto nel fermentatore sanificato.
2. Aggiungere 3,5 litri di acqua bollente e 16,5 litri di acqua fredda fino a raggiungere il volume di 23 litri. Mescolare accuratamente fino a un completo scioglimento del contenuto.
3. Versare il lievito sulla superficie del mosto, , chiudere il fermentatore e lasciarlo a riposo per 15 minuti. Successivamente, con l'aiuto di una paletta sanitizzata, mescolare vigorosamente per 2 minuti. Subito dopo aggiungere gli Oak chips contenuti nel sacchetto e mescolare usando un mestolo sanificato. Chiudere il fermentatore e lasciarlo a riposo per 4-6 giorni, verificando che la temperatura sia tra i 18° e i 24°C.
La fermentazione si conclude quando termina la formazione della schiuma (se si utilizza un densimetro la densità dovrà risultare costantemente inferiore a 1014).
4. Travasate la birra in un secondo fermentatore dove aggiungerete circa 80 gr. di zucchero, procedete quindi all'imbottigliamento. Se non avete un secondo fermentatore aggiungete ½ misurino di zucchero per bottiglia.
Lasciate riposare le bottiglie a temperatura ambiente (18-25°) per circa 2 settimane dopodichè spostatele in un ambiente fresco per favorire la chiarificazione per altri 15 giorni.



Istruzioni Muntons Hand Crafted

OLD CONKERWOOD - MIDAS TOUCH - SMUGGLERS SPECIAL

1. Lavare accuratamente e sanificare tutta l'attrezzatura. Immergere i barattoli in acqua calda per circa 5 minuti affinché l'estratto diventi liquido. Successivamente, utilizzando un apriscatole, aprire le latte e versare il contenuto nel fermentatore sanificato.
2. Aggiungere 3,5 litri di acqua calda e poi altri 16,5 litri di acqua fredda fino a raggiungere il volume di 23 litri. Mescolare accuratamente fino al completo scioglimento del contenuto.
3. Versare il lievito sulla superficie del mosto, chiudere il fermentatore e lasciarlo a riposo per 15 minuti. Successivamente, con l'aiuto di una paletta sanitizzata, mescolare vigorosamente per 2 minuti. Lasciare fermentare per 4-6 giorni, verificando che la temperatura sia tra i 18° e i 24°C. La fermentazione si conclude quando termina la formazione della schiuma (se si utilizza un densimetro la densità dovrà risultare costantemente inferiore a 1014).
4. Travasate la birra in un secondo fermentatore dove aggiungerete circa 80 gr. di zucchero, procedete quindi all'imbottigliamento. Se non avete un secondo fermentatore aggiungete ½ misurino di zucchero per bottiglia. Lasciate riposare le bottiglie a temperatura ambiente (18-25°) per circa 2 settimane dopodichè spostatele in un ambiente fresco per favorire la chiarificazione per altri 15 giorni.

