RICETTA PER 30 LITRI DI BIRRA "LA FACILE 5°C", PROPOSTA DAL "*BIRAT*" *DANIELE FOLETTI.*

CALCOLO DEGLI INGREDIENTI NECESSARI:

- 30 litri di acqua a 5° C = Kg 5.77 di malto da utilizzare 26 (Fattore di conversione)
- 5.77 kg di malto X 2.8 (Fattore di calcolo) = 16.6 litri di acqua per impasto necessaria

Dopo avere definito la quantità di materie occorrenti, procedere come segue:

- PORTARE L'ACQUA PER L'IMPASTO A 50°C, VERSARE IL MALTO MACINATO IN PRECEDENZA, AVENDO CURA DI MESCOLARE MOLTO VIGOROSAMENTE.
- MANTENERE A 50° C PER 30 MINUTI
- ELEVARE LA TEMPERATURA SINO A 65° C AVENDO CURA DI SALIRE DI 1° C AL MINUTO
- MANTENERE A 65° C PER 50 MINUTI
- ELEVARE LA TEMPERATURA SINO A 72° C SEMPRE DI 1° C AL MINUTO
- MANTENERE A 72° C PER 15 MINUTI
- GLI AMIDI DEL MALTO A QUESTO PUNTO SI SONO TRASFORMATI IN ZUCCHERI. LA VERIFICA VIENE EFFETTUATA PRELEVANDO UNA GOCCIA DI MOSTO CHE MISCHIATA AD UNA GOCCIA DI TINTURA DI IODIO DEVE RIMANERE DI UN MARRONE INTENSO.
- FILTRARE IL MOSTO DALLE TREBBIE E METTERLO NELLA CALDAIA PER LA BOLLITURA.
- ORA SI DOVRANNO RISCIACQUARE LE TREBBIE (MALTO BOLLITO) CON ACQUA DI RISCIACQUO PREPARATA PRECEDENTEMENTE E PORTATA ALLA TEMPERATURA Di 72° C PER STABILIRE LA QUANTITÀ NECESSARIA CALCOLARE 30 LITRI X 1.25 (FATTORE DI CONVERSIONE) ./. 16.6 (ACQUA DI IMPASTO) = L 20.9 ;
- PORTARE ANCHE QUESTO MOSTO NELLA CALDAIA DI BOLLITURA.
- CALCOLARE LA QUANTITÀ DI LUPPOLO NECESSARIO COME SEGUE: 2 GR DI LUPPOLO X LITRI DI BIRRA FINITA. OSSIA 30 LITRI X 2 GR = 60 GR.
- DIVIDERE IL LUPPOLO A METÀ. VERSARE I PRIMI 30 GR NEL MOSTO AD INIZIO BOLLITURA. LA STESSA DEVE PROTRARSI PER 1 H 30 MIN A METÀ BOLLITURA VERSARE IL LUPPOLO RIMANENTE.

- AL TERMINE DELLA BOLLITURA, RAFFREDDARE IL MOSTO NEL PIU' BREVE TEMPO POSSIBILE.
- RAGGIUNTA LA TEMPERATURA DI 20° C IMMETTERE IL LIEVITO PER LA FERMENTAZIONE PRIMARIA, DELLA DURATA DI 1 SETTIMANA.
- IL MOSTO DOVRÀ ESSERE TENUTO IN UN RECIPIENTE DI INOX, VETRO O CERAMICA (EVITATE IL RAME E L'ALLUMINIO). ATTENZIONE, IL LIEVITO DA USARE È SPECIFICO PER BIRRA.
- TRASCORSA UNA SETTIMANA INFUSTARE O IMBOTTIGLIARE, LASCIANDO LA BIRRA GIOVANE IN UN LUOGO OSCURO ED A TEMPERATURA COSTANTE DI CA. 20° C PER 4 SETTIMANE.

ORA LA BIRRA È PRONTA. PROSIT

SE LA BIRRA " LA FACILE 5° C" VI SEMBRA COMPLICATA DA PRODURRE, POTETE ANDARE A BERLA ALL'OFFICINA DELLA BIRRA, DEL MASTRO BIRRAIO ERIC A BIOGGIO.