

USO DEL KIT DI FERMENTAZIONE	
1. PULIZIA	8. CHIUSURA DEL FERMENTATORE
2. STERILIZZAZIONE	9. FERMENTAZIONE
3. PREPARAZIONE DEL MOSTO	10. FINE DELLA FERMENTAZIONE
4. GRADAZIONE	11. PREPARAZIONE DELLE BOTTIGLIE
5. RIEMPIMENTO DEL FERMENTATORE	12. IMBOTTIGLIAMENTO
6. AVVIO DELLA FERMENTAZIONE	13. TAPPATURA
7. GORGOGLIATORE	14. MATURAZIONE



1. PULIZIA: La regola principale della fermentazione casalinga è la pulizia di tutta l'attrezzatura. Prima di utilizzare il fermentatore, lavarlo accuratamente con dell'acqua calda e della soluzione detergente (confezione blu). Risciacquare abbondantemente con acqua fredda.



2. STERILIZZAZIONE: Procedere alla sterilizzazione utilizzando una soluzione di potassio metabisolfito (confezione rossa): circa 2 cucchiaini disciolti in ½ litro d'acqua fredda. Versare la soluzione nel fermentatore, avvitare il coperchio con il gorgogliatore inserito e agitare in modo da bagnare bene senza risciacquare. Allo stesso modo sterilizzare anche il mestolo.



3. PREPARAZIONE DEL MOSTO: Togliere dal barattolo di malto il coperchio in plastica e la bustina dei lieviti, preriscaldare la confezione ancora sigillata in acqua calda per 10 minuti. Utilizzando un apriscatole aprire la lattina e versare il contenuto in una pentola capiente (5-8) litri con 2-3 litri di acqua bollente, avendo cura di recuperare il prodotto rimanente con dell'acqua calda. Se richiesto, aggiungere lo zucchero in base alla gradazione desiderata (vedi guida alle qualità) e con l'aiuto del mestolo agitare fino a sciogliere totalmente il composto.

Grammi di malto	Grammi di zucchero	Grado alcolico
1.500	1.000	3,8%
1.500	500	2,9%
1.500	0	2,0%

4. GRADAZIONE: Per ottenere una birra dalla gradazione desiderata, basterà modificare la quantità di zucchero da sciogliere nel malto. I valori indicati si riferiscono anche alle nostre confezioni di zucchero liquido d'orzo. Per determinare il grado alcolico può essere utilizzata questa formula empirica, misurando la densità del mosto a inizio fermentazione e della birra prima di imbottigliare.

$$\frac{\text{Densità iniziale} - \text{Densità finale}}{7,45} \quad \text{Esempio: } \frac{1042 - 1008}{7,45} = 34 : 7,45 = 4,56\% \text{ alcool}$$



5. RIEMPIMENTO DEL FERMENTATORE: Versare nel fermentatore una parte d'acqua fredda (circa 5 litri), di seguito il mosto raffreddato ed infine si completerà il riempimento con acqua fredda (per la quantità necessaria consultare la guida alle qualità).



6. AVVIO DELLA FERMENTAZIONE: Controllare la temperatura indicata nel termometro adesivo posto sul fermentatore. Quando questa è intorno ai 20°C, aggiungere il lievito contenuto nella bustina (yeast) e mescolare energicamente per circa 30 secondi. Attenzione: oltre i 28°C il lievito può causare cattive fermentazioni, mentre a temperature inferiori a 18°C il processo fermentativo non si attiverà.



6. GORGOGLIATORE: Si avvita il tappo del fermentatore e si versa un po' di soluzione sterilizzante fino al segno. È importante che il fermentatore sia ben chiuso e collocato in un luogo fisso fino alla fase di imbottigliamento.



7. CHIUSURA DEL FERMENTATORE: Per accertarsi che la chiusura sia perfetta, premere leggermente sui fianchi del fermentatore; la soluzione nel gorgogliatore si dovrà spostare su un lato, in caso contrario, provvedere a stringere il coperchio e/o controllare le guarnizioni del tappo.



8. FERMENTAZIONE: Dopo alcune ore inizierà il gorgogliamento a conferma che la fermentazione è attiva. Il processo fermentativo si completerà in circa 10 giorni nel caso in cui la temperatura del mosto sia stata mantenuta sui 22°C. A temperature superiori la fermentazione sarà più veloce.



9. FINE DELLA FERMENTAZIONE: Quando si noterà che il gorgogliamento è terminato, allentare leggermente il tappo del fermentatore, aprire lentamente il rubinetto e versare la birra nel cilindro oltre i 2/3 ; quindi immergere il densimetro. La birra è pronta per l'imbottigliamento quando il valore indicato è in prossimità della fascia gialla (valore 1002-1006). Se il valore è superiore, attendere ancora qualche giorno affinché la fermentazione si completi, avendo cura di

richiudere il tappo del fermentatore. Per birre ad alta gradazione la densità finale sarà superiore al valore precedentemente indicato.



10. CHIUSURA DEL FERMENTATORE: Per accertarsi che la chiusura sia perfetta, premere leggermente sui fianchi del fermentatore; la soluzione nel gorgogliatore si dovrà spostare su un lato, in caso contrario, provvedere a stringere il coperchio e/o controllare le guarnizioni del tappo.



11. FERMENTAZIONE: Dopo alcune ore inizierà il gorgogliamento a conferma che la fermentazione è attiva. Il processo fermentativo si completerà in circa 10 giorni nel caso in cui la temperatura del mosto sia stata mantenuta sui 22°C. A temperature superiori la fermentazione sarà più veloce.



12. FINE DELLA FERMENTAZIONE: Quando si noterà che il gorgogliamento è terminato, allentare leggermente il tappo del fermentatore, aprire lentamente il rubinetto e versare la birra nel cilindro oltre i 2/3 ; quindi immergere il densimetro. La birra è pronta per l'imbottigliamento quando il valore indicato è in prossimità della fascia gialla (valore 1002-1006). Se il valore è superiore, attendere ancora qualche giorno affinché la fermentazione si completi, avendo cura di

richiudere il tappo del fermentatore. Per birre ad alta gradazione la densità finale sarà superiore al valore precedentemente indicato.



13. PREPARAZIONE DELLE BOTTIGLIE: Le bottiglie precedentemente lavate, dovranno essere sterilizzate con soluzione di acqua e metabisolfito (un cucchiaino sciolto in ¼ di litro d'acqua fredda) utilizzando l'apposito sterilizzatore per bottiglie. Scolare le bottiglie senza risciacquarle, lasciandole sgocciolare per 5-10 minuti. Si consiglia di usare bottiglie a tappo corona da ½ litro.



14. IMBOTTIGLIAMENTO: Per ottenere la tipica schiuma e carbonica, versare in ogni bottiglia 5/6 grammi di zucchero per litro utilizzando l'apposito dosatore. La quantità di zucchero può essere aumentata leggermente se si vuole ottenere una birra più frizzante. **In questa fase lo zucchero deve essere aggiunto indipendente dal malto utilizzato per attivare la fermentazione secondaria.**



15. TAPPATURA: Le bottiglie si riempiono lasciando circa 3 cm. di vuoto tra la birra e l'imboccatura. È importante tappare bene con tappi di buona qualità. In alternativa al tappatore tascabile si consiglia una tappatrice a colonna.



16. MATURAZIONE: Agitare le bottiglie appena tappate per aiutare lo scioglimento dello zucchero. Posizionare le bottiglie verticalmente per qualche giorno a temperatura compresa tra i 18°C e i 24°C, facilitando così la seconda fermentazione; quindi riporle in luogo fresco (cantina). Dopo 10-15 giorni la birra è pronta da bere; un'ulteriore maturazione per 1-2 mesi migliorerà sensibilmente il gusto. Potrà poi essere consumata fino a 24 mesi dall'imbottigliamento a condizione che sia mantenuta al fresco e al riparo dalla luce del sole. I depositi che si formano sul fondo sono dovuti alla fermentazione naturale e sono del tutto innocui.