

NOTE & CONSIGLI

Si consiglia di prendere nota degli ingredienti, delle quantità e dei tempi impiegati nella fase di produzione. Il birraio deve essere in grado di ripetere le partite di buona qualità e imparare da quelle meno buone.

La **Temperatura** è molto importante durante tutte le fasi di produzione e fermentazione della bevanda. Nel momento in cui si aggiunge il lievito, è indispensabile accertarsi che la temperatura sia intorno ai 20°C: mai inferiore ai 18°C, o superiore ai 28°C. In caso di temperature elevate, è opportuno immergere il fermentatore in acqua fredda. Raggiunta la temperatura ideale, si procede all'aggiunta del lievito. Durante l'inverno, per evitare che la temperatura sia inferiore ai 18°C (elemento indispensabile per una corretta fermentazione), posizionate il fermentatore in un ambiente caldo (cucina, sala termica, ecc.).

I **Lieviti**. In dotazione al barattolo di malto luppolato trovate un lievito ad alta fermentazione che necessita di una temperatura intorno ai 20/22 °C. Sono disponibili a richiesta, per la preparazione di Lager, Pilsner e Bock, lieviti specifici a bassa fermentazione, che lavorano a temperature dai 8/12 °C e 12/18 °C. L'utilizzo di questi lieviti permette di fermentare anche a temperature inferiori ai 18 °C (periodo invernale) e ottenere un prodotto dal gusto secco e pulito. Non tutti gradiscono il lievito che si deposita sul fondo della bottiglia il quale, muovendo la bottiglia e versando la birra, viene in sospensione. Il lievito SAFALE S-04 ha come caratteristica la capacità, a fine fermentazione, di compattarsi sul fondo della bottiglia e non ritornare in sospensione.

La **Fermentazione** inizia entro poche ore dall'aggiunta dei lieviti. Se entro le 24 ore non si è ancora attivata:

a) controllare la chiusura del fermentatore

b) controllare la temperatura indicata sul termometro adesivo; se è inferiore ai 18°C, è importante aumentare tale temperatura: posizionare il fermentatore in un ambiente caldo, oppure rivestirlo con una coperta, o utilizzare una guaina riscaldante.

c) sterilizzare il mestolo, aprire il fermentatore e agitare energicamente per 30 secondi, in quanto i lieviti si possono trovare sul fondo del fermentatore in sofferenza per mancanza d'ossigeno. Qualora questi suggerimenti non fossero serviti, vi consigliamo di aggiungere mezza bustina di lievito stemperato in una tazzina di mosto tiepido (300 cc), e dolcificato con un pò di zucchero. Quando noterete il formarsi di schiuma in superficie, versare i lieviti nel fermentatore, e con l'aiuto del mestolo sterilizzato agitare energicamente per 30 secondi. Questo sistema può essere utilizzato anche durante la normale preparazione, offrendo la possibilità di verificare la vitalità dei lieviti e di far attivare più in fretta la fermentazione. Si consiglia di tenere sempre una bustina di lievito di riserva. Il lievito può scadere se lasciato in ambiente caldo per lungo tempo.

La Fermentazione in due fasi. Potete valutare di travasare la birra in un secondo fermentatore dopo 2-3 giorni, quando la prima fase di fermentazione tumultuosa si è attenuata (i fondi non trasferiteli!). Con questa tecnica si otterrà un prodotto più limpido con un sentore di lievito attenuato, in particolare se viene travasata in fustini. Se usate le bottiglie i residui di lievito sul fondo saranno comunque ridotti.

Fermentazione in bottiglia. Lo zucchero versato nelle bottiglie verrà aggredito dai residui di lievito rimasti e l'anidride carbonica che si formerà, si discioglierà nel liquido formando al momento del consumo la tipica schiuma. La quantità di zucchero da versare nelle bottiglie sarà proporzionale alla capacità delle stesse. Un'altro sistema per aggiungere lo zucchero nelle bottiglie è il seguente: munirsi di un secondo fermentatore (utilizzabile per altre fermentazioni) lavato, sterilizzato e sgocciolato bene; ponetelo sotto il fermentatore applicando al rubinetto un tubo di gomma alimentare precedentemente sterilizzato e travasare il mosto per separare i sedimenti depositati sul fondo durante la fermentazione. Il tubo deve toccare il fondo del contenitore per evitare la formazione della schiuma e l'ossigenazione del mosto. Sciogliere in 1/4 di litro d'acqua bollente la quantità di zucchero necessaria (5-6 grammi per litro), ed infine aggiungere al mosto. Mescolare e procedere all'imbottigliamento.

Sostitutivi Dello Zucchero. Per la preparazione del mosto, assieme allo zucchero si può utilizzare il miele di acacia in piccole dosi (200-300 gr), conferirà al prodotto finale una maggiore morbidezza e ricchezza di profumi. Sono ideali anche le confezioni di "brewing sugar" (glucosio) da 1 Kg: sostituiscono egregiamente lo zucchero normale migliorando notevolmente il risultato finale. In questo caso, la densità della birra al momento dell'imbottigliamento è leggermente più alta (+4).

Estratto di malto. L'estratto di malto si ottiene concentrando il mosto, ottenuto da cereali maltati (principalmente orzo e frumento). Sono disponibili sia liquidi che in polvere, chiari ambrati e scuri. L'estratto liquido (o sciroppo) contiene circa il 20% d'acqua. Il malto in polvere (secco) si dosa facilmente e ciò che non si utilizza si conserva a lungo. Un utilizzo consigliato è quello di sostituire lo zucchero richiesto con il 50% di estratto di malto in polvere (500 gr. malto + 500 gr. zucchero), il risultato è di aumentare il gusto di malto e dare più tenuta alla schiuma. Aggiungendo un Kg. di malto secco e il 50% dello zucchero consigliato, alle confezioni di malto luppolato per 23 lt., si ottiene una doppio malto senza alterare l'equilibrio della ricetta originale.

L'Acqua. È l'ingrediente più facile da reperire ma anche il più difficile da valutare. Molto importante è stabilire la durezza dell'acqua, le dolci a basso tenore di carbonato di calcio sono ideali per produrre le lager e pils, le medie per le ale di stile inglese e le Monaco, mentre le acque dure sono indicate per le birre dark e stout. L'acquedotto ci fornisce acqua potabile ma nella maggioranza dei casi il cloro e il carbonato di calcio sono presenti in dosi elevate. Comunque è importante che il cloro non raggiunga concentrazioni alte riscontrabili dal cattivo odore. Nel caso sia troppo calcarea è meglio farla bollire. L'appassionato più esigente utilizza acqua minerale naturale, dove può verificare la durezza (°F gradi francesi) ed è garantita l'assenza del cloro. Di certo, se utilizzate acqua di fonte, il prodotto finale ne acquisterà in qualità.

La Soluzione Sterilizzante utilizzata nelle dosi consigliate 3-4 cucchiaini di potassio metabisolfito (sacchetto rosso) disciolti in un litro d'acqua fredda, agisce da inibitore dei batteri e lieviti indesiderabili per una buona fermentazione. È importante, dopo la sterilizzazione non risciacquare con acqua, in caso contrario l'operazione verrà annullata; è sufficiente sgocciolare bene l'attrezzatura e le bottiglie. La fase di sterilizzazione si può evitare solo nel caso in cui si è certi di aver operato un'accurata pulizia di tutta l'attrezzatura: eseguita con il detersivo in dotazione al kit e risciacquata con acqua molto calda e bollita.

Il Gorgogliatore permette all'anidride carbonica di uscire dal fermentatore, e nello stesso tempo non permette all'aria di entrare in contatto con il mosto. Vi permetterà di seguire validamente il processo fermentativo aiutandovi a capire il momento utile per l'imbottigliamento. Alla fine della fermentazione il gorgogliamento si attenuerà notevolmente, fino ad arrestarsi definitivamente; a questo punto controllare con il densimetro l'avvenuta fermentazione.

Il Densimetro è uno strumento di controllo della densità del mosto e vi fornisce l'indicazione sull'andamento della fermentazione. Presenta una scala graduata evidenziata in due fasce gialle: la prima vi dà la densità del mosto in partenza (1040-1060); la seconda vi fornisce la densità ideale per l'imbottigliamento (1002-1008). Per rilevare i dati sul densimetro, occorrerà immergerlo nello strumento nel cilindro riempito di liquido (fig. 8).

Il Rubinetto. Nella fase di imbottigliamento, inserire il beccuccio del rubinetto nella bottiglia leggermente inclinata in maniera tale che la birra scivoli sulla parete. Così facendo, si evita il formarsi di schiuma in eccesso, che potrebbe ritardare i tempi di esecuzione e nello stesso tempo si ridurrà il rischio di ossigenare troppo la birra.

Le Bottiglie consigliate per l'imbottigliamento sono a tappo a corona da 1/2 litro, oppure le tipiche bottiglie da birra da 33 cl e 66 cl. Si sconsigliano bottiglie da 1 litro ex acqua minerale, in quanto il vetro è troppo sottile per mantenere la carbonica, con il rischio che possano spaccarsi. Ottime sono anche le bottiglie di spumante da 75 cl. Per agevolarne la pulizia, consigliamo di lavarle con dell'acqua calda subito dopo aver consumato la bevanda, onde evitare che i sedimenti si attacchino al fondo della bottiglia.

Bicchieri. Durante la degustazione, per ottenere una schiuma persistente, è importante che i bicchieri siano sgrassati e privi di residui di detersivi o brillantanti. Usando acqua tiepida con un cucchiaino di bicarbonato di sodio e risciacquandoli in acqua fredda, risulteranno perfettamente puliti.

