

# ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO BEERKIT OPEN BALADIN AMBER - 17 LITRI

## CONTENUTO DELLA CONFEZIONE:

- 2 x 1,5 kg di estratto di malto luppolato
- 25 g di luppolo Amarillo in pellets T90
- Una bustina di lievito secco Fermentis US-05
- Istruzioni per l'utilizzo



## MATERIALE NECESSARIO PER LA COTTA:

- Detergente/sterilizzante
- Apriscatole
- Mestolo in plastica
- Fermentatore da 28 litri con coperchio e gorgogliatore
- Densimetro e cilindro test
- Pentola capiente (5-8 litri)
- 500 g di zucchero



## MATERIALE NECESSARIO PER L'IMBOTTIGLIAMENTO:

- bottiglie scure di buona qualità in grado di contenere complessivamente 17 litri di birra
- tappi a corona
- 102 grammi di zucchero (6gr/l)

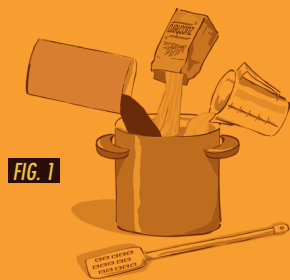


## PREPARAZIONE DEL MOSTO

Pulire e sterilizzare tutta l'attrezzatura, in particolare quella che viene a contatto con gli ingredienti. Pulire accuratamente le latte di estratto e successivamente lasciarle per 5 minuti in acqua calda, in modo da rendere l'estratto più fluido.

Aprire le latte con un apribottiglie sterilizzato e versare il contenuto nella pentola con 2-3 litri di acqua bollente, avendo cura di recuperare il prodotto rimanente con dell'acqua calda. Aggiungere i 500 grammi di zucchero e con l'aiuto del mestolo, mescolare fino a disciogliere totalmente il prodotto.

Versare nel fermentatore una parte d'acqua fredda (circa 5 litri), di seguito il contenuto della pentola raffreddato, ed infine completare (fino a 17 litri) il riempimento con altra acqua fredda. (Fig. 1)



Controllare la temperatura indicata dal termometro adesivo posto sul fermentatore e quando si raggiungono i 18-22°C aggiungere il lievito della bustina cospargendolo sulla superficie del mosto in modo da farlo reidratare lentamente. (Fig. 2)

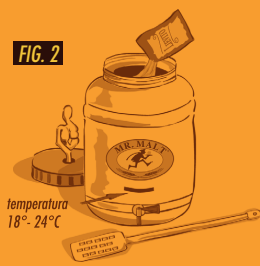
Dopo 15 minuti mescolare energicamente per circa 2 minuti in modo da ossigenare il mosto.

La birra in fermentazione deve essere tenuta a temperatura tra 18 e 24 °C ed in circa 24 ore dall'inoculo del lievito, si formerà della schiuma sulla superficie del mosto.

**Attenzione:** Oltre i 26°C il lievito può causare cattive fermentazioni, mentre a temperature inferiori a 18°C il processo fermentativo può interrompersi.

## TRAVASO

Dopo 5 giorni di fermentazione, travasare il mosto in un altro fermentatore, avendo cura di non trasferire il deposito di lievito, quindi aggiungere il luppolo in pellets al mosto, senza mescolare.



## CRASH COOLING (FACOLTATIVO):

Dopo ulteriori 5 giorni, se possibile, abbassare la temperatura (4-6°C) del mosto in modo da facilitare la precipitazione del luppolo e del lievito e quindi chiarificare la birra. Mantenere questa temperatura per circa 24 ore.

## IMBOTTIGLIAMENTO, MATURAZIONE E DEGUSTAZIONE:

Quando la densità raggiunge il valore di 1010, imbottigliare il mosto in bottiglie di buona qualità (facendo attenzione a non trasferire i fondi), quindi aggiungere 6g/l di zucchero necessari per la rifermentazione eappare le bottiglie con tappo a corona. (Fig. 3)

Nel caso si volesse infustare la birra, si consiglia di ridurre il quantitativo di zucchero a 3g/l.

Conservare le bottiglie per circa due settimane alla stessa temperatura di fermentazione. Successivamente spostare in luogo più fresco per almeno un mese.

Si consiglia di degustare la birra a temperatura di 10-12°C nel classico bicchiere per birra artigianale TeKu. Salute!

## DATI TECNICI

O.G. 1066

F.G. 1010

EBC 27

IBU 43

ALCOL 7,5 %



AMERICAN PALE ALE



# BREWING INSTRUCTIONS

## OPEN BALADIN AMBER BEERKIT - 17 LITRES



### THE BEERKIT CONTAINS:

- 2 x 1.5 kg hopped malt extract
- 25 g Amarillo pellets T90 hops
- One sachet dry yeast Fermentis US-05
- Instructions



### WHAT YOU NEED FOR BREWING:

- 28 litre fermenter with lid and airlock
- Cleaner/sanitiser
- Can opener
- Long mixing spoon (not wooden)
- Kettle (5-8 litre volume)
- Hydrometer and cylinder
- 500 g sugar



### WHAT YOU NEED FOR STORING AND SERVING THE BEER:

- brown sturdy glass bottles to contain 17 litres of finished beer
- crown caps
- 102 g sugar (6gr/l)



### PREPARING THE WORT

Clean and sterilise all the equipment, in particular the pieces that will come into contact with foods. Thoroughly clean the outside of the cans and afterwards leave them for 5 minutes in warm water, in order to make the contents more fluid.

Open the cans with the sterilised opener and pour all the content into the kettle with 2-3 litres of boiling water, taking extra care to collect the remaining product with warm water. Add the 500 grams of sugar and stir to completely melt the product.

Pour into the fermenter a small quantity of cold water (around 5 liters), then add the cooled content and finally cold water to top up to 17 litres. (Fig. 1)

Check the temperature on the adhesive thermometer and when it reaches 18-22°C, add the dry yeast to the fermenter slowly so it can properly rehydrate. (Fig. 2)

After 15 minutes stir vigorously the wort for at least 2 minutes, to oxygenate the mixture.

The fermenting beer should be kept at a temperature between 18 to 24 °C and about 24 hours after the pitching, a foam will appear on the surface of the wort.

**CAUTION:** Take care that the temperature remains in the desired range, as when it is over 26°C the yeast can cause bad fermentation, while under 18°C the fermentation can be interrupted.

### RACKING

After 5 days of fermentation, siphon the wort into another fermenter, taking care not to transfer the exhausted yeast at the bottom. After that add the hop to the wort, without stirring.

### CRASH COOLING (OPTIONAL):

After another 5 days lower the temperature of the wort (4-6°C) in order to facilitate the precipitation of the

hops and the yeast, and then clarify the beer. Keep this temperature for about 24 hours.

### BOTTLING, AGING AND TASTING:

When the gravity reaches 1010 points, bottle the wort in good quality bottles, taking care to keep the sediment in the fermenter, then add 6g/l of sugar for the second fermentation and close the bottles with the crown cap. (Fig.3)

If you intend to store your beer in a barrel, reduce the sugar quantity to 3 g/l.

Store the bottles for about 2 weeks at the same fermentation temperature. After that, let them rest in a cooler place for at least one month.

We recommend tasting the beer at 10-12°C in the classic craft beer glass TeKu.

Cheers!

FIG. 1



FIG. 2

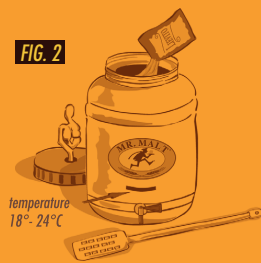


FIG. 3



### TECHNICAL DATA

O.G. 1066

F.G. 1010

EBC 27

IBU 43

ALCOHOL 7.5 %

AMERICAN PALE ALE

