

HOMEBREWING

LE MIE RICETTE



Dal 1958

Artigianato, know-how, tecnologia e innovazione, passione e competenza.

Dopo 50 anni nella produzione di attrezzature per la produzione di vino e olio, l'azienda Polsinelli ha ampliato il proprio business con la progettazione e la costruzione di impianti per la produzione di birra artigianale, come pentole di ammostamento, fermentatori, tini di carbonazione, sistemi di lavaggio CIP, ecc.

Tecnologia innovativa, macchinari di alta precisione, ottimo rapporto qualità/prezzo e passione confluiscono nella cultura aziendale, che coniuga la semplicità d'uso dei macchinari con l'affidabilità del marchio Made in Italy.



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH



Ricetta: COLONIA (Kölsch)

	Previsto	Reale
Grani Totali		12 Kg
Dimensione cotta	50 L	
Mosto in bollitura	60 L	
Efficienza	78%	
OG Preboil	1045	
OG	1047	
FG	1011	

Mash	~106 minuti
Bollitura	60 minuti
IBU	20
EBC	5
Alcol	4,5%
Carbonazione	3-6 gr./L
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> Molto dura

MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PILSNER	12 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	36	5,2-5,4
Sparge	50	5,2-5,6

PROFILO DI MASH

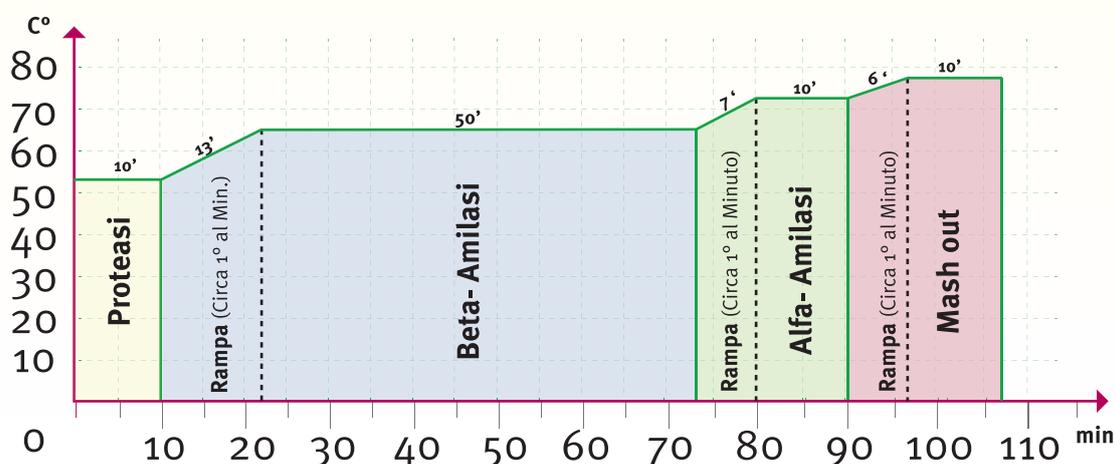
Descrizione	°C	Min	Note:
Proteasi	52	10	Temperatura inserimento grani 57°C Filtrazione: Finché il filtrato arriva a OG Preboil 1045
Beta-Amilasi	65	50	
Alfa-Amilasi	72	10	
Mash out	78	10	

LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
H. PERLE	30 gr.	Pellets T90	5%	50 min.	Bollitura
H. PERLE	50 gr.	Pellets T90	5%	10 min.	Bollitura
H. PERLE	100 gr.	Pellets T90	5%	0 min.	Bollitura

LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	BRY-97 o US-05 o KÖLN	3 bustine da 11 gr.	Reidrattare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 13°-18°C



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH

IN COLLABORAZIONE CON IL BIRRIFICIO



**BIRRIFICIO
CIOCIARO**

Ricetta: MUST BEER (Italian Grape Ale)

	Previsto	Reale
Grani Totali		13 Kg
Dimensione cotta	55 L	
Mosto in bollitura	65 L	
Efficienza	78%	
OG Preboil	1044	
OG	1048	
FG	1009	

Mash	~108 minuti
Bollitura	60 minuti
IBU	31,5
EBC	33
Alcol	5,4%
Carbonazione	3-6 gr./L
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura

MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PILSNER	6,5 Kg
PALE ALE	6,5 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	39	5,2-5,4
Sparge	33	5,2-5,6

PROFILO DI MASH

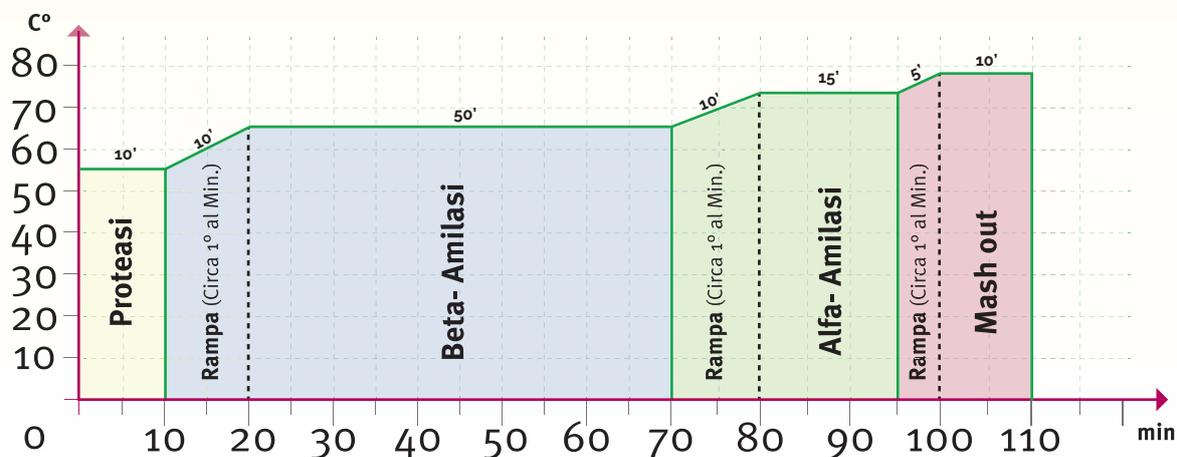
Descrizione	°C	Min	Note:
Proteasi	52	10	Temperatura inserimento grani 58°C Filtrazione: Finché il filtrato arriva a OG Preboil 1.044
Beta-Amilasi	65	50	
Alfa-Amilasi	72	15	
Mash out	78	10	

LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
TETTNANGER	50 gr.	Pellets T90	5,5%	60 min.	Bollitura
TETTNANGER	50 gr.	Pellets T90	5,5%	30 min.	Bollitura
TETTNANGER	50 gr.	Pellets T90	5,5%	10 min.	Bollitura

LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	US-05	3 bustine da 11 gr.	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 17°-20°C



NOTE AGGIUNTIVE: Aggiungere in fermentazione mosto d'uva pari al 30/40% dei litri finali in fermentazione.



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH

IN COLLABORAZIONE CON



UNIVERSITÀ DI PISA

Ricetta: **NERAVENA** (Oatmeal Stout)

	Previsto	Reale
Grani Totali		11,6 Kg
Dimensione cotta	55 L	
Mosto in bollitura	60 L	
Efficienza	75%	
OG Preboil	1046	
OG	1052	
FG	1010-1014	

Mash	~82 minuti
Bollitura	60 minuti
IBU	30
EBC	60
Alcol	5,5%
Carbonazione	3-6 gr./L
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura

MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PALE ALE	10 Kg
ORZO ROASTED	1 Kg
FIOCCHI D'AVENA	0,6 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	33	5,3-5,5
Sparge	50	5,3-5,6

PROFILO DI MASH

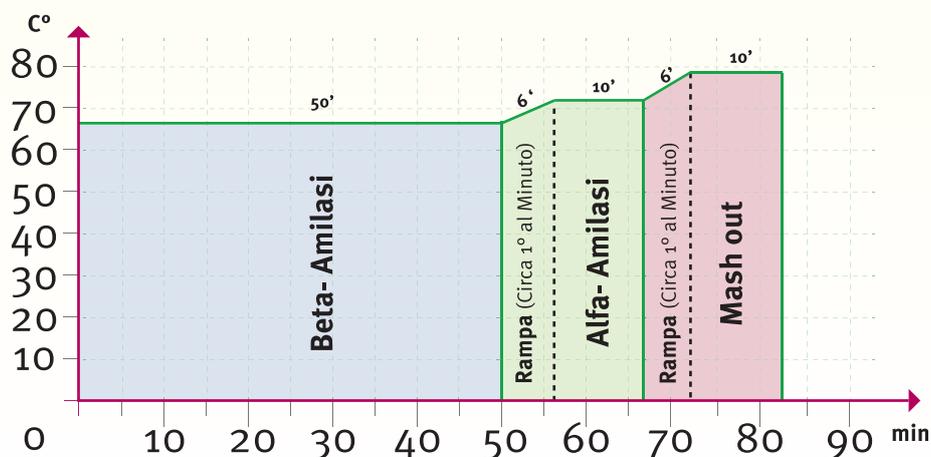
Descrizione	°C	Min	Note:
Beta-Amilasi	66	50	Temperatura inserimento grani 72°C Filtrazione: Finché il filtrato arriva a OG Preboil 1.046
Alfa-Amilasi	72	10	
Mash out	78	10	

LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
H. PERLE	100 gr.	Pellets T90	7%	60 min.	Bollitura

LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	Windsor o Safale S-04	3 bustine da 11 gr.	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 17°-21°C



NOTE AGGIUNTIVE: Per i migliori risultati, macinare a parte l'orzo roasted, metterlo in una sacchetta filtrante, farne un thè con 4 litri di acqua trattata come l'acqua di mash a 74°C per 10 minuti e aggiungere questo "thè nero" negli ultimi 10 minuti di bollitura. I lieviti inglesi suggeriti donano una densità finale medio-alta e un aroma fruttato. Per una birra più secca e dall'aroma dettato dall'orzo tostato, usare US-05, Bry-97 o Nottingham.

Ricetta: RED IPA (Specialty IPA)

	Previsto	Reale
Grani Totali		12,75 Kg
Dimensione cotta	50 L	
Mosto in bollitura	55 L	
Efficienza	80%	
OG Preboil	1054	
OG	1060	
FG	1012	

Mash	~76 minuti
Bollitura	60 minuti
IBU	60
EBC	24
Alcol	5,6%
Carbonazione	3-6 gr./L
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura

MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PALE ALE	8,75 Kg
MONACO	3,3 Kg
CRYSTAL	0,7 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	39	5,2-5,4
Sparge	50	5,2-5,6

PROFILO DI MASH

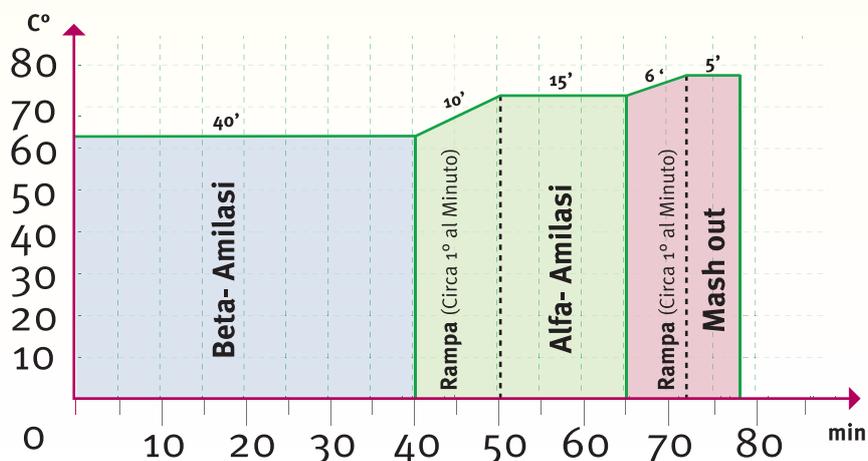
Descrizione	°C	Min	Note:
Beta-Amilasi	62	40	Temperatura inserimento grani 67°C Filtrazione: Finché il filtrato arriva a OG Preboil 1.054
Alfa-Amilasi	72	15	
Mash out	78	5	

LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
CHINOOK	100 gr.	Pellets T90	12,8%	FWH*	Bollitura
SORACHI ACE	66 gr.	Pellets T90	9,5%	10 min.	Bollitura
SORACHI ACE	134 gr.	Pellets T90	9,5%	0 min.	Bollitura

LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	Notthingam	3 bustine da 11 gr.	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 20°-25°C



NOTE AGGIUNTIVE: * First wort hopping: il luppolo viene aggiunto e rimane in infusione dall'inizio della filtrazione



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH

IN COLLABORAZIONE CON IL BIRRIFICIO
MOSTOITALIANO

Ricetta: WILD BUNCH (Saison)

	Previsto	Reale
Grani Totali		11 Kg
Dimensione cotta	50 L	
Mosto in bollitura	60 L	
Efficienza	77%	
OG Preboil	1064	
OG	1051	
FG	1003-1005	

Mash	~75 minuti
Bollitura	60 minuti
IBU	28,6
EBC	6
Alcol	6,2 - 6,5%
Carbonazione	5 gr./L
Durezza acqua	Dolce <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Molto dura

MALTI

Nome Prodotto	Quantità
PILSNER	8,5 Kg
FIOCCHI DI FRUMENTO	2,5 Kg

Acqua	Litri	pH
Mash	40	5,2-5,4
Sparge	30	5,2-5,6

PROFILO DI MASH

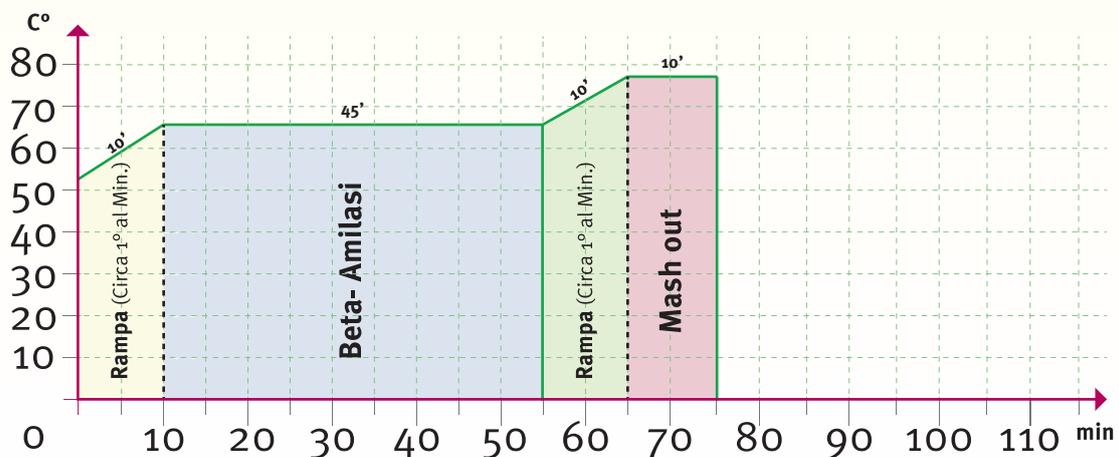
Descrizione	°C	Min	Note:
Proteasi	52	0	Temperatura inserimento grani 52°C e andare direttamente in rampa fino a 66°C Filtrazione: Finché il filtrato arriva a OG Preboil 1064
Beta-Amilasi	66	45	
Mash out	78	10	

LUPPOLI

Nome Prodotto	Quantità	Tipo	A.A	BOIL	USO
SAAZ	100 gr.	Pellets T90	4%	60 min.	Bollitura
SAAZ	100 gr.	Pellets T90	4%	0 min.	Bollitura

LIEVITI

Tipo	Codice	Quantità	Note:
Lievito secco	S-33	3 bustine da 11 gr.	Reidratare in 300 ml di acqua tiepida Temperatura di fermentazione 25°C



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH

IN COLLABORAZIONE CON IL BIRRIFICIO

*Deep-
beer*



POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH



**COSTRUIAMO ATTREZZATURE
PER FARE BUONA LA BIRRA!**

POLSINELLI

VIA CARNELLO, 323 - 03036 - ISOLA DEL LIRI (FR) - ITALIA - TEL. +39 0776.869068

www.polsinelli.it - info@polsinelli.it