

CON IL "KIT BIRRA FAI DA TE INOX" POLSINELLI



POLSINELLI ENOLOGIA SRL
VIA CARNELLO, 323 - 03036 - ISOLA DEL LIRI (FR) - ITALIA
TEL.: 0776/869068
www.polsinelli.it - info@polsinelli.it



Avvinatore



Scolabottiglie



Malti pronti



Lieviti



Bottiglie

ISTRUZIONI

1. Lava e sanifica tutta l'attrezzatura.
2. Togli la bustina di lievito da sotto il tappo in plastica ed immergi il [barattolo di malto](#) in acqua calda per 10 minuti. Risulterà più fluido e facile da mescolare.
3. Inserisci 3 litri di acqua calda nel fermentatore **(1)** e versa 1 kg di zucchero. Una volta sciolto lo zucchero versa il contenuto del barattolo aiutandoti con la paletta **(2)** per versare tutto il malto e mescola fino ad amalgamare tutto il composto.
4. Aggiungi acqua fredda nel fermentatore **(1)** fino a raggiungere i 23 L avendo cura di controllare che la temperatura rimanga tra i 21 e i 27°C **(3)**. Regola l'aggiunta di acqua tra fredda e calda così da controllare la temperatura.
5. Versa il lievito della bustina ([o acquista un lievito diverso se non vuoi utilizzare quello del kit](#)) avendo cura di spargerlo su tutta la superficie. Copri per 15 minuti con il coperchio **(4)** senza chiuderlo per evitare che si depositino polvere o animali. In questo modo il lievito verrà reidratato. Trascorso questo tempo mescola in maniera vigorosa con la paletta **(2)** così da ossigenare il mosto ed il lievito. Ricordati di sanificare sempre gli strumenti che stai utilizzando.
6. Chiudi ermeticamente il coperchio, senza stringere troppo le viti **(5)**, e riponi il fermentatore in un ambiente possibilmente che mantenga inalterata la temperatura di fermentazione che non deve subire sbalzi improvvisi.
7. Una volta che avrai posizionato il fermentatore sanifica ed inserisci il gorgogliatore **(6)** nel coperchio riempiendolo di acqua e metabisolfito di potassio **(7)**. Il gorgogliatore comincerà a gorgogliare dopo 4/5 ore. Non preoccuparti se non gorgoglia, potrebbe esserci una perdita di aria nel coperchio se hai stressato troppo forte le viti. Se non dovesse lavorare neanche nei giorni successivi apri il coperchio e controlla il mosto. Se trovi schiuma nella parte superiore vuol dire che sta fermentando.
8. La fermentazione in temperatura controllata dovrebbe durare da 7 a 10 giorni (7 primavera estate - 10 autunno inverno).
9. Finito il tempo verifica con il densimetro **(8)** la densità della birra. Se è sopra i 1006 attendi ancora uno o più giorni in base al risultato. Se è 1004/1006, riprova per due volte nei due giorni successivi. Se è ferma sempre a 1006 allora la fermentazione è terminata.
10. Travasa la birra in [un altro serbatoio](#) lavato e sanificato (da acquistare separatamente) avendo cura di non muovere il fermentatore e facendo scorrere lentamente il liquido. Per evitare l'ossigenazione adagia il tubo di travaso **(9)** sul fondo del serbatoio.
11. Durante il travaso [sanifica le bottiglie](#) precedentemente lavate **(10)** e mettile a scolare nello [scolabottiglie](#).
12. Finito il travaso aggiungi al liquido 5/6 gr per litro di zucchero ed agita così da scioglierlo completamente.
13. Imbottiglia la birra con il travasatore **(11)** e tappa le [bottiglie](#) **(12)** e riponile in verticale per la fermentazione in bottiglia cercando di rispettare la stessa temperatura di fermentazione.
14. Dopo due settimane riponi una bottiglia in frigo per alcune ore e poi stappala per verificare che si sia creata anidride carbonica. Sentirai il tipico rumore di quando si stappa una bottiglia di birra.
15. Dopo altre due settimane potrai finalmente degustare la tua birra anche se il risultato ottimale lo si otterrà nei 6 mesi di maturazione.

Buon divertimento!





POLSINELLI
PASSION IS NOT ENOUGH

Via Carnello, 323 • 03036 Isola del Liri (FR) • Telefono 0776.869068
www.polsinelli.it • info@polsinelli.it