

Produzione Casalunga I

Estratti luppolati
Estratti da luppolare

E' possibile farsi la birra in casa

- D.L. 504 del 26/10/95 art.34 comma 3
- È esente da accisa a condizione che non sia oggetto di alcuna attività di vendita

Estratti luppolati

I principali siti dove poter acquistare i Kit di base sono:
mr-malt.it , pinta.it , [birramia](http://birramia.it) etc. etc.

Nel sito mondobirra.org trovate tutti i link di cui avete bisogno

I kit contengono uno o due tini per la fermentazione

Gorgogliatore, tubi in gomma per i travasi

Termometro, densimetro, tappabottiglie, e polveri sanitizzanti

Kit di base, modificato con l'integrazione di pentole...



by Sergio Grilli Copyright AllGrain

Fermentatore in acciaio, convertendo un piccolo mastello per l'olio



by Sergio Grilli Copyright AllGrain

Barattoli di estratti



by Sergio Grilli Copyright AllGrain

Alcune fasi della cotta con estratti

prima fase

- Immergere per 10 min la lattina contenente l'estratto per renderlo fluido
- Versare il contenuto in una pentola con 2-3 litri di acqua
- Portare ad ebollizione e poi raffreddare velocemente
- Aggiungere acqua fredda
- All'interno di ogni kit e di ogni estratto si troveranno tutte le informazioni necessarie per birrificare

...cotta con estratti

seconda fase

- Il mosto è intorno ai 20°C mettiamo il lievito secco
- Controllare la OG (densità originale)

- Chiudiamo il fermentatore, con il gorgogliatore nel quale abbiamo messo acqua e bisolfito...
- Aspettiamo 4..7 gg, poi controlliamo la densità che varia in funzione della ricetta
- Imbottigliamo facendo molta attenzione alla quantità di zucchero da aggiungere
- Lasciare le bottiglie alla temperatura di 14°C per almeno tre settimane

Densimetro e termometro



by Sergio Grilli Copyright AllGrain

Evoluzioni del kit

- Utilizzare invece dello zucchero l'estratto di malto
- Macinare malti speciali nelle quantità che variano da 200..500gr per 23 litri
- Lasciare in infusione qualche grammo di luppolo o utilizzare la tecnica del dry-hopping
- Utilizzo del lievito liquido

Le varie tipologie di lievito



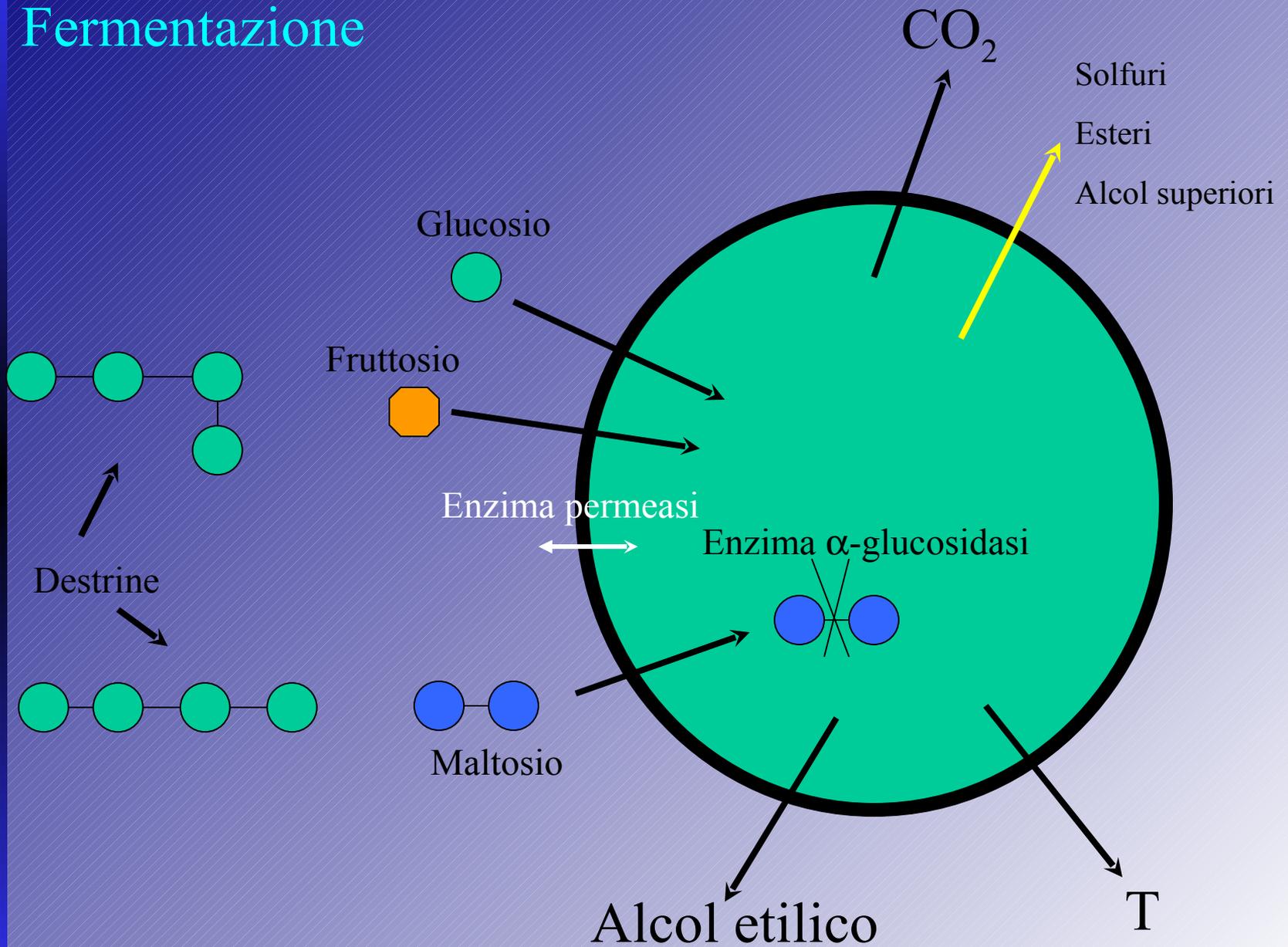
by Sergio Grilli Copyright AllGrain

Fermentazione aperta



by Sergio Grilli Copyright AllGrain

Fermentazione



Semina e fermentazione

Metabolismo del lievito

Respirazione (tempo breve)

Glucosio + O₂ → CO₂ + acqua + **calore**

Fermentazione

Glucosio → CO₂ + alcol etilico + **calore**

2Kg di zucchero → 1 Kg di CO₂

1 Kg di Alcol Etilico





Grazie per l'attenzione

by Sergio Grilli Copyright AllGrain