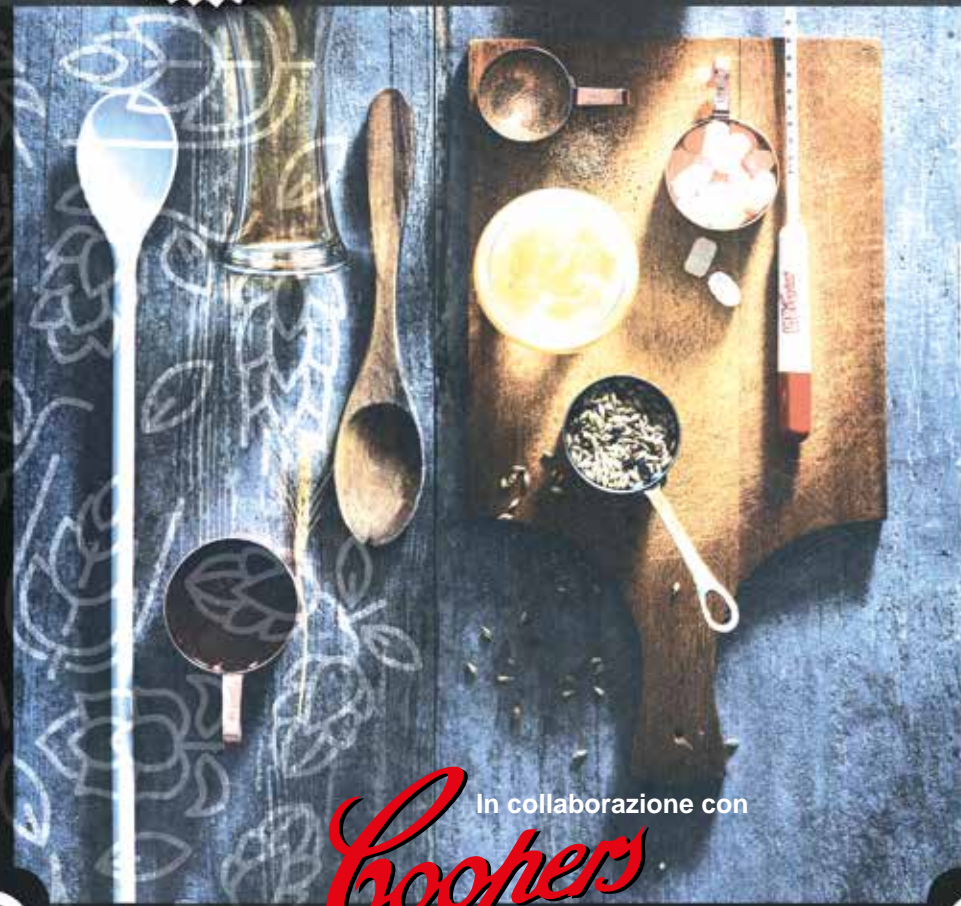




FERRARI[®]
group

*Kit fai da te
Diy brew kit*



In collaborazione con

Coopers

Realizzare la birra fatta in casa è abbastanza semplice e dà grandi soddisfazioni!

Scopri com'è facile guardando il nostro tutorial, scannerizza il codice qr



oppure visita la nostra pagina youtube
<https://www.youtube.com/user/FerrariGroupSrl>

Devi sapere che un kit normalmente produce circa 23 litri di birra e che avrai bisogno di alcuni accessori non inclusi nei nostri kit: un apriscatole, una pentola, lo zucchero semolato e ovviamente il tuo malto preferito.

Prima di iniziare ti suggeriamo di leggere le seguenti istruzioni:

oltre ad accompagnarti nella produzione della tua birra fatta in casa ti daremo preziosi suggerimenti ed il risultato sarà assicurato!

Queste istruzioni fanno riferimento all'utilizzo dei kit con i principali malti Coopers. L'utilizzo di malti con caratteristiche diverse potrebbe richiedere una ricetta differente che solitamente viene indicata sull'etichetta o sul barattolo del malto stesso.

**Scegli fra le selezioni Coopers,
il maggior produttore al mondo di malti per la produzione casalinga.
Solo ingredienti naturali per produrre birre artigianali di alta qualità!**



SI PARTE....BUON DIVERTIMENTO!

1. SANIFICAZIONE

Uno dei segreti per produrre una buona birra è porre la giusta attenzione all'igiene. Non sottovalutare questo processo perché eliminare ogni forma di contaminazione esterna è fondamentale, altrimenti rischi di infettare la bevanda con batteri e lieviti che le doneranno sapori ed aromi indesiderati.

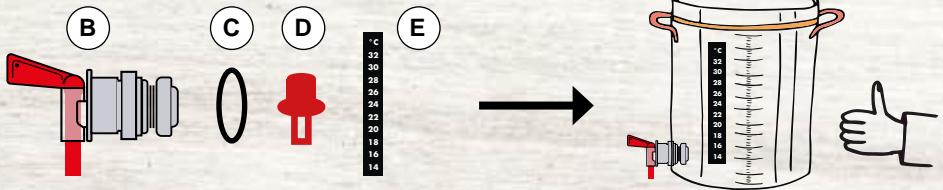
Dopo aver lavato con acqua calda tutti gli accessori, sciogli 2 cucchiaini di metabisolfito in acqua fredda e lascia agire per 5/10 minuti su tutta l'attrezzatura, bottiglie comprese. Risciacqua accuratamente con acqua e asciuga.



A

2. MONTAGGIO

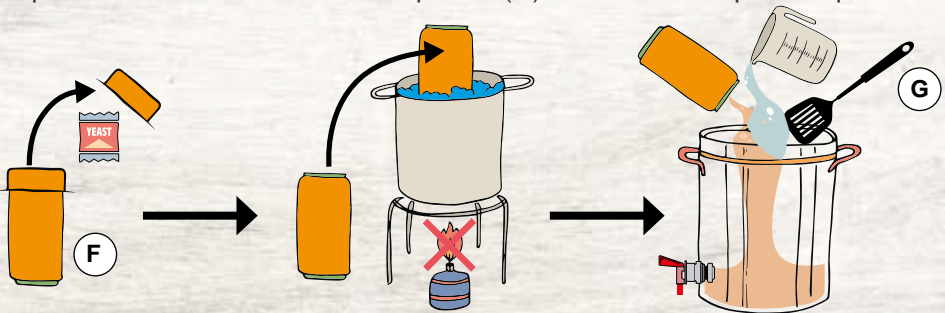
Inserisci il rubinetto (B) nell'apposito foro del fermentatore. Posiziona la guarnizione (C) all'esterno e fissa avvitando la ghiera internamente; se il kit contiene anche l'antisedimento (D) inseriscilo nel foro interno del rubinetto. Se hai scelto un kit con un fermentatore ed un contenitore, ripeti l'operazione. Applica il termometro adesivo a cristalli liquidi (E) all'esterno del fermentatore, a circa metà altezza.



3. PREPARAZIONE DEL MOSTO

Togli il coperchio in plastica e la bustina di lievito (che per il momento metterai da parte) dal barattolo di malto (F). Immergi la confezione ancora chiusa in acqua bollente, a fuoco spento, per 10 minuti. Dopodiché apri il barattolo con un apriscatole e versa il contenuto nel fermentatore.

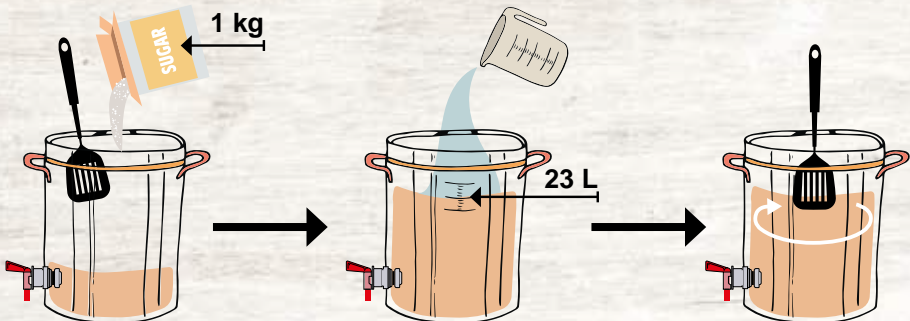
Aggiungi 2 litri di acqua ancora calda che avrai fatto bollire a parte. Per svuotare completamente il barattolo utilizza la paletta (G) e aiutati con un pò di acqua calda.



4. MISCELAZIONE

Aggiungi 1 kg di zucchero semolato e mescola accuratamente per 2-3 minuti con la paletta. Una volta che gli ingredienti saranno ben amalgamati versa l'acqua fredda all'interno del fermentatore fino al raggiungimento della tacca dei 23 litri.

Mescola con forza: così facendo il mosto si ossigena velocizzando l'attivazione del lievito che inserirai successivamente.



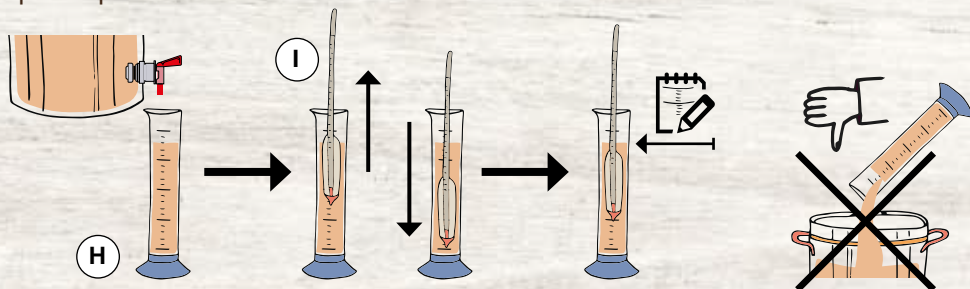
Vai a:



Tips
&
Tricks

5. MISURAZIONE DELLA DENSITA' INIZIALE

Utilizza il rubinetto per riempire quasi completamente il cilindro (H), inserisci il densimetro (I) al suo interno e lascialo galleggiare: quando raggiunge il punto di equilibrio effettua la lettura. Prendi nota del valore rilevato, ti servirà per calcolare il grado alcolico finale. Non riversare il campione prelevato nel fermentatore in quanto potrebbe infettare il mosto.



6. AGGIUNTA DEL LIEVITO

Verifica la temperatura del mosto attraverso il termometro: se è superiore ai 24 °C, chiudi il coperchio e aspetta che si raffreddi oppure immergi il contenitore in acqua fredda; un mosto troppo caldo può uccidere le cellule del lievito.

Se invece la temperatura è compresa fra 18 e 24 °C puoi inoculare il lievito: apri la busta e spargi uniformemente in superficie.

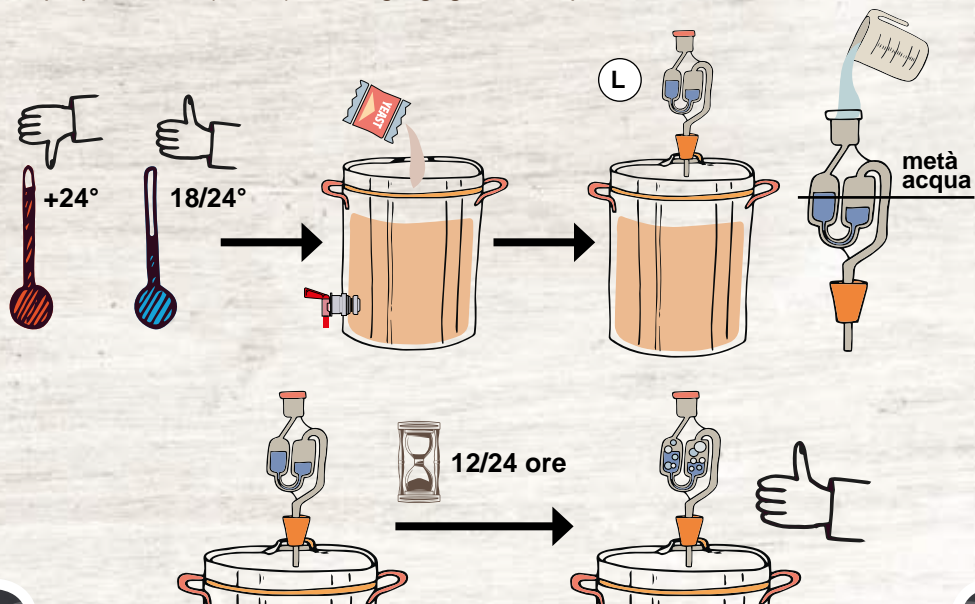
Chiudi il fermentatore con l'apposito coperchio e posiziona il gorgogliatore (L); per facilitarne l'inserimento inumidisci la guarnizione.

Versa nel gorgogliatore un po' di acqua.

Verifica che il coperchio sia ben chiuso e colloca il fermentatore in un luogo fisso fino alla fase di imbottigliamento.

La temperatura ideale dell'ambiente circostante è compresa fra 19 e 25 °C.

Dopo poche ore (12-24) vedrai gorgogliare l'acqua: **la fermentazione è iniziata!**



7. VERIFICA DELLA FERMENTAZIONE E MISURAZIONE DELLA DENSITA' FINALE

Il processo sarà completo dopo 5-10 giorni se la temperatura sarà mantenuta intorno a 22 °C. A temperatura inferiore sarà necessario qualche giorno in più; viceversa a temperatura superiore sarà più veloce. A ogni modo non aver fretta di imbottigliare!

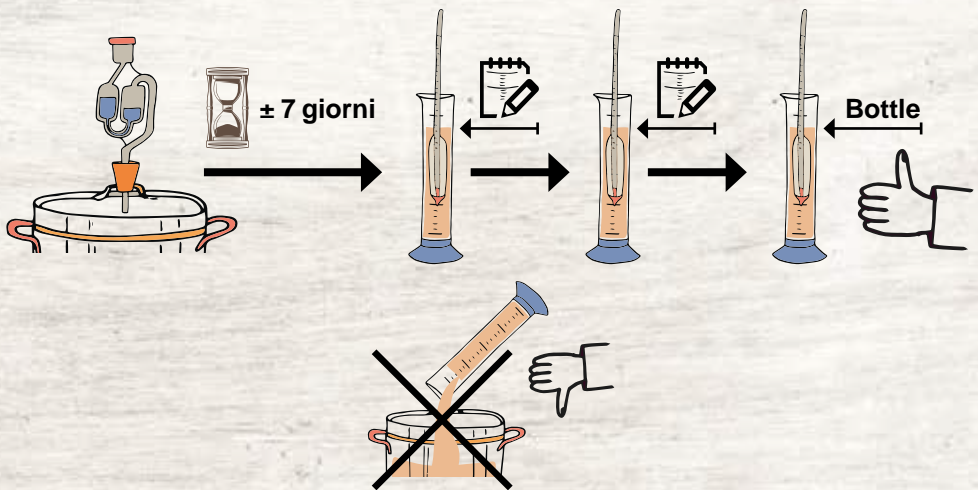
Quando noterai una diminuzione del gorgogliamento (dopo 7 giorni circa) solleva leggermente il coperchio o sfilta delicatamente il gorgogliatore, apri lentamente il rubinetto e versa la birra nel cilindro; immergi il densimetro e rileva il valore.

Ripeti questa operazione nei 2-3 giorni successivi, ricordandoti di annotare la densità: quando quest'ultima rimarrà stabile la tua birra è pronta per essere imbottigliata. Se invece il valore non è costante attendi qualche giorno, avendo cura di richiudere il contenitore.

Abbiamo pensato di semplificarti questo passaggio indicando con il termine "bottle" sul densimetro quando il valore della densità è quello giusto per imbottigliare.

Anche in questo caso ricordati di non riversare il campione prelevato nel fermentatore in quanto potrebbe infettare il mosto.

Oltre a indicare quando la fermentazione è finita, la lettura della densità può essere usata per calcolare il grado alcolico finale.



Per il calcolo dell'ABV (Alcohol By Volume) utilizza questa formula:

$$ABV = \frac{\text{Densità Iniziale} - \text{Densità Finale}}{7,45}$$

ESEMPIO: $\frac{1.040 - 1.003}{7,45} = 4,96\% \text{ alcol}$

Percentuale di alcol in volume

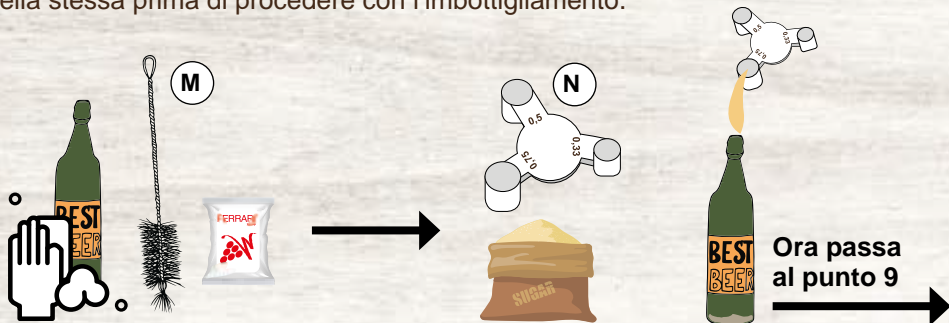
SE HAI UN KIT CON UN SOLO FERMENTATORE:

8.1. PRIMING

Pulisci ogni bottiglia con l'apposito scovolino (M) per rimuovere eventuali sedimenti o altri detriti, poi sanifica con il metabisolfito e risciacqua.

La carbonazione, o priming, dona frizzantezza e corposità alla birra e consiste semplicemente nell'aggiunta di zucchero, nello specifico 6 g/L.

Per calcolare la quantità necessaria utilizza l'apposito dosatore (N): riempi di zucchero il misurino indicato in base al litraggio della bottiglia e versa all'interno della stessa prima di procedere con l'imbottigliamento.



SE HAI UN KIT CON UN FERMENTATORE ED UN CONTENITORE:

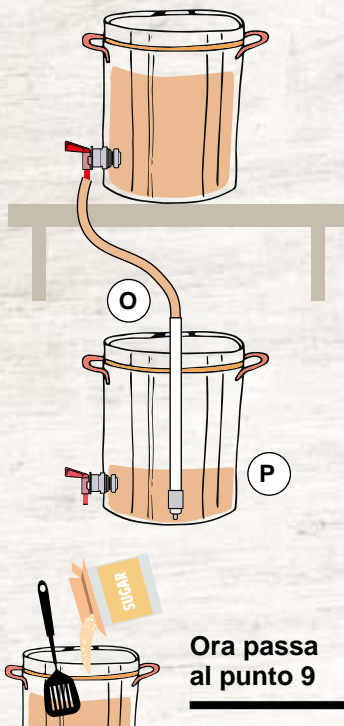
8.2. TRAVASO NEL CONTENITORE E PRIMING

Grazie a questo travaso otterrai una birra più limpida, con un sentore di lievito attenuato.

Rimuovi il gorgogliatore e apri il coperchio, aggancia il tubo flessibile (O) (precedentemente lavato e sanificato con il metabisolfito) al rubinetto e travasa il mosto nel contenitore (P) che avrai posizionato in basso rispetto al fermentatore.

Il travaso va effettuato con estrema attenzione avendo cura di far schizzare il liquido meno possibile. Lo "splashing" introdurrà ossigeno che può sciupare il sapore finale della birra e importare batteri indesiderati. Per evitare che succeda, sistema l'estremità del tubo proprio sul fondo del recipiente da riempire e tienilo sempre ben immerso.

A travaso ultimato sciogli la quantità di zucchero necessaria (5-6 grammi per litro) in 250 ml circa di acqua e versa nel contenitore. Mescola e procedi con l'imbottigliamento.



Vai a:

Tips & Tricks

9. IMBOTTIGLIAMENTO

Prima di imbottigliare pulisci ogni bottiglia con l'apposito scovolino (M) per rimuovere eventuali sedimenti o altri detriti, poi sanifica con il metabisolfito e risciacqua.

Rimuovi il gorgogliatore e apri il coperchio, aggancia il travasatore (O) (precedentemente lavato e sanificato) al rubinetto (B) ed infila nella bottiglia fino a quando tocca il fondo. Con una leggera pressione la birra inizia a fluire, riempiendo dal basso e generando quindi poca schiuma. Lascia 3 cm circa di vuoto tra il liquido e l'imboccatura della bottiglia.

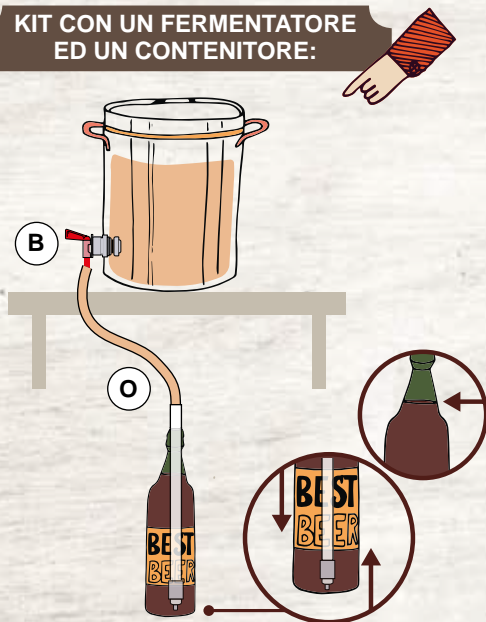
Se hai un KIT CON UN SOLO FERMENTATORE imbottiglia direttamente dal rubinetto: apri la leva delicatamente ed inclina la bottiglia come in foto per evitare che produca troppa schiuma.

Se hai un KIT CON UN FERMENTATORE ED UN CONTENITORE: puoi utilizzare il tubo flessibile come "prolunga": collegalo dal rubinetto al travasatore rigido e potrai riempire le tue bottiglie più agevolmente!

KIT CON UN SOLO FERMENTATORE:



KIT CON UN FERMENTATORE ED UN CONTENITORE:



Utilizza tappi di buona qualità, ancora meglio se con bidule in quanto hanno una maggiore tenuta, e soprattutto assicurati di tappare bene altrimenti rischierai di vanificare tutto il tuo lavoro! In base al kit che hai scelto utilizza la capsulatrice a due leve (Q) o quella a martello (R).



Ti consigliamo di applicare un'etichetta per identificare la tua birra, annotando il nome, lo stile, il contenuto alcolico e il volume.



Vai a:

Tips & Tricks

10. MATURAZIONE E CONSERVAZIONE

Posiziona le bottiglie verticalmente ad una temperatura compresa fra 18 e 24 °C per 20 giorni circa.

A questo punto la tua birra è pronta!

Un'ulteriore maturazione di 1-2 mesi ne migliorerà sensibilmente il gusto, ottenendo ottimi risultati tra i 3 e i 6 mesi seguenti. Ricordati di consumarla preferibilmente entro 24 mesi dalla data di imbottigliamento e di conservarla in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce del sole.

I depositi che si formano sul fondo della bottiglia sono dovuti alla fermentazione naturale e sono del tutto innocui.

Per evitare che intorbidiscano troppo la birra ti consigliamo di mantenere le bottiglie in posizione verticale in frigorifero per alcune ore e travasare lentamente il contenuto in una brocca o in un bicchiere appena prima di servire.



E' arrivato il momento di gustare la tua birra preferita. Salute!



TABELLA DEL GUSTO

Malto, acqua, zucchero, lievito non sono altro che una formula magica che darà ogni volta un risultato diverso e unico, come la tua birra! Nella seguente tabella troverai alcune indicazioni che ti aiuteranno a scegliere il gusto che stavi cercando:

	Cod.	Qualità	Peso	Zucchero per mosto	Priming	ABV stimato	EBC	IBU
LINEA CLASSIC	45000	LAGER	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	2,8-4,2%	75	390
	45020	DRAUGHT	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	4-6%	130	420
	45040	REAL ALE	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	5-7,5%	230	560
	45050	DARK ALE	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	4-7%	650	590
	45010	STOUT	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	4-14%	1800	710

	Cod.	Qualità	Peso	Zucchero per mosto	Priming	ABV stimato	EBC	IBU
LINEA INTERNATIONAL	45220	MEXICAN CERVEZA	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	3-4,6%	53	325
	45200	CANADIAN BLONDE	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	6-7,5%	55	420
	45210	AUSTRALIAN PALE ALE	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	5-7,5%	90	340
	45300	EUROPEAN LAGER	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	3-4,6%	90	340
	45030	ENGLISH BITTER	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	3,2-6%	420	620
	45110	IRISH STOUT	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	4-14%	1650	560

	Cod.	Qualità	Peso	Zucchero per mosto	Priming	ABV stimato	EBC	IBU
LINEA SELECTION	45095	86 DAYS PILSNER	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	4,2-6%	55	490
	45165	GOLDEN CROWN LAGER	1,7 kg	2 kg	5-6 g/L	2,8-4,2%	75	390
	45075	PREACHER'S HEFE WHEAT	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	4-6%	65	340
	45195	INNKEEPER'S DAUGHTER	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	2,8-4,5%	90	610
	45140	BOOTMAKER PALE ALE	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	4-6%	130	560
	45065	BREW A IPA	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	5-7,5%	230	830
	45130	FAMILY SECRET AMBER ALE	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	4,5-11%	420	500
	45160	DEVIL'S HALF RUBY PORTER	1,7 kg	1 kg	5-6 g/L	4-14%	650	590

LEGENDA:

ABV (Alcohol by Volume): gradazione alcolica (vai al punto 7 per la formula utilizzata per calcolare questo valore)

EBC (European Brewers' Convention): scala utilizzata per misurare il colore della birra:

COLORE	Molto Chiara	Dorata	Ambrata Chiara	Ambrata Scura	Scura	Nera
SCALA EBC	40>90	100>150	160>350	360>450	460>1000	>1000

IBU (International Bitterness Units): la scala internazionale per misurare l'amaro di una birra.



MISCELAZIONE (punto 4)

La ricetta base prevede la miscelazione degli ingredienti direttamente nel fermentatore. Sulla base della nostra esperienza vogliamo suggerirti una procedura diversa ma ugualmente efficace che per molti risulta più comoda e meno faticosa. Ti basta avere a disposizione una pentola abbastanza capiente: porta ad ebollizione 2 litri di acqua, versa 1 kg di zucchero e mescola. Quando lo zucchero si sarà sciolto, aggiungi il malto precedentemente riscaldato a bagnomaria e mescola. A questo punto versa il mosto nel fermentatore, aggiungi acqua fredda fino al raggiungimento della tacca dei 23 litri e mescola energicamente. Prosegui come indicato al punto 5.

Ti suggeriamo l'utilizzo di acqua minerale in bottiglia: sebbene sia più costosa è perfetta per la birrificazione in quanto garantisce l'assenza di cloro. Se usi quella del rubinetto ti consigliamo di farla bollire per circa 30 minuti prima dell'uso oppure di lasciarla in un contenitore aperto per almeno 12 ore in modo tale che il cloro possa evaporare.

Per ottenere una birra morbida all'olfatto e calda al palato, aggiungi il miele di acacia (200-300 g) oltre allo zucchero: stemperalo in poca acqua calda e versalo nel fermentatore insieme al malto.

Ricordati di non riutilizzare mai l'acqua con la quale hai scaldato il malto a bagnomaria perché essendo stata a contatto con il barattolo potrebbe essere contaminata.

PRIMING (punto 8.1)

In sostituzione dello zucchero potresti utilizzare le **“Carbonation drops”**. Si tratta di **pratici confetti a base di zucchero e glucosio per un priming veloce e facile da dosare**. I vantaggi sono molteplici: si sciolgono più rapidamente dello zucchero semolato, migliorano aroma e sapore. Questo è il miglior metodo per carbonare la birra!

Prima di iniziare ad imbottigliare **assicurati di avere bottiglie e tappi sufficienti** per tutta la cotta.

Le bottiglie ideali sono quelle in vetro scuro: suggeriamo quelle specifiche per birra da 33, 50 e 66 cl oppure quelle da spumante da 75 cl. Ottime anche le bottiglie con tappo a clips in ceramica.



IMBOTTIGLIAMENTO (punto 9)

Come si usa la capsulatrice a due leve?

1. Posiziona le leve verso l'alto per favorire l'accesso alla boccola.
2. Inserisci il tappo a corona all'interno della boccola a contatto con il magnete.
3. Appoggia la capsulatrice con il tappo sulla bocca della bottiglia, stabilmente appoggiata su un piano solido.
4. Spingi contemporaneamente entrambe le leve verso il basso fino alla completa chiusura del tappo.
5. Riporta nuovamente le leve verso l'alto ruotandole assieme senza sollevare la bottiglia dal piano.

Come si usa la capsulatrice a martello?

1. Posiziona il tappo a corona sulla bocca della bottiglia.
2. Appoggia la capsulatrice sul tappo.
3. Usa un martello per esercitare la pressione necessaria per garantire la chiusura ermetica del tappo.

DOMANDE FREQUENTI

Come posso aumentare il contenuto alcolico della mia birra?

Basta aggiungere più zucchero!

Il lievito attiverà la fermentazione di questo zucchero supplementare determinando un aumento della gradazione alcolica.

Conviene usare estratto di malto secco (DME) come fonte di zucchero poiché incrementa la concentrazione alcolica senza aumentare la dolcezza complessiva della birra. In alternativa potresti sostituirlo con il destrosio, in quanto ha una migliore solubilità quindi si distribuisce uniformemente, evita residui, garantisce un risultato più limpido, corpo leggero e gusto secco, mantenendo la schiuma più a lungo.

Se invece ami le birre dal carattere intenso e deciso sostituisci con un intensificatore: un mix di destrosio, maltodestrine e, in alcuni casi, malto secco che massimizzano gusto, corposità e consistenza della tua birra fatta in casa.

E' importante ricordare che il lievito riuscirà a fermentare in modo efficace solo una determinata quantità di zucchero supplementare, ecco alcuni esempi:

- 500 g di DME aumenteranno l'ABV più o meno di 0,5%
- 1 kg di DME aumenterà l'ABV più o meno di 1%
- 500 g di zucchero di canna aumenteranno l'ABV più o meno di 0,9%
- 500 g di sciroppo d'acero aumenteranno l'ABV più o meno di 0,7%
- 1 kg di miele aumenterà l'ABV più o meno di 0,7%

Perché la densità iniziale è più bassa del previsto?

Ci sono 3 possibili cause:

- Hai aggiunto troppa acqua nella ricetta.
- Non hai mescolato a dovere il mosto dopo aver aggiunto l'acqua; questo lascerà tutti gli zuccheri sul fondo del fermentatore facendo sì che la densità in alto sia troppo bassa.
- Il mosto era troppo freddo o troppo caldo quando hai fatto la misurazione.

I densimetri sono calibrati per effettuare letture quando il mosto è a una determinata temperatura (di solito 20 °C) perciò se è più freddo o più caldo il risultato potrebbe non essere accurato.

Quanto si conserva la mia birra?

Purchè non si sia ossidata dopo essere stata imbottigliata o travasata nel fusto, si manterrà per diversi mesi. Molti stili addirittura migliorano con un invecchiamento prolungato.

Come faccio a sapere se la mia birra ha iniziato a fermentare?

In superficie si deve formare una schiuma compatta, in genere entro le 24 ore dall'inoculazione del lievito. È assolutamente normale e in effetti protegge la birra durante la fermentazione. Il modo migliore per poter controllare come sta progredendo la fermentazione è fare una lettura con il densimetro e vedere se il valore è inferiore alla densità iniziale. Se la birra non ha iniziato a fermentare dopo 48 ore, controlla che sia alla temperatura corretta e, se necessario, provvedi.

Se la temperatura invece è corretta allora dovrai inoculare altro lievito.

HAI SETE DI ACCESSORI?

Ecco alcuni articoli della nostra gamma che potrebbero fare al caso tuo.

STERILIZZA LE BOTTIGLIE

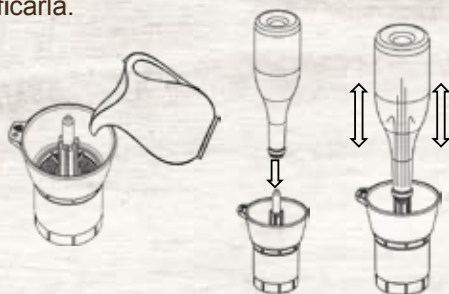
Inserisci la bottiglia nell'apposito ugello e premi dall'alto verso il basso e viceversa. Il prodotto sanificante che avrai precedentemente inserito nello sterilizzatore si immetterà all'interno della bottiglia per sanificarla.



Art.15351



Art.41180



SCOLA... CON GLI SCOLABOTTIGLIE

45, 81, 90 posti, girevole, fisso, verticale, orizzontale...hai solo l'imbarazzo della scelta!



Art.15255



Art.15235



Art.15181



Art.15211



Art.41621



Art.41551 - 41601 - 41611



Art.15261

HAI SETE DI ACCESSORI?

SCALDA CON LA FASCIA RISCALDANTE

La temperatura è molto importante durante tutte le fasi di produzione e fermentazione. In caso di temperature elevate ti consigliamo di immergere il contenitore in acqua fredda. Mentre se hai la necessità di aumentare la temperatura, posiziona il contenitore in un ambiente caldo o, in alternativa, acquista la fascia riscaldante Ferrari Group.



Art.22170

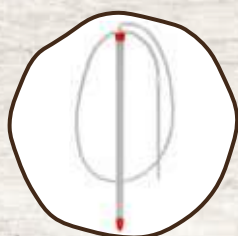


Art.22180

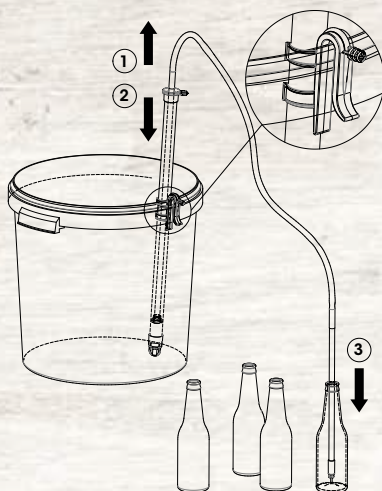


TRAVASATORI PER TUTTI I GUSTI

A soffio, a polmone, con o senza rubinetto automatico. Se vuoi un consiglio scegli il QUICK START: il travasatore ad innesto rapido, con prolunga, valvola di arresto e antischiuma.



Art.45460



HAI SETE DI ACCESSORI?

TAPPA COME VUOI NON COME PUOI!

Capsulatrici manuali a due leve, manuali a colonna,...e se hai fatto un po' di scorta da bere con gli amici non perdere altro tempo. Cerca la capsulatrice elettrica ERCOLE: silenziosa, pratica, dal design accattivante ti aiuterà a sconfiggere la "fatica" diappare le innumerevoli bottiglie della tua birra preferita.



Art.17570



Art.41710



Art.66620



**Tutti gli articoli contenuti nel kit Ferrari Group
sono disponibili come pezzi di ricambio.
Rivolgiti al tuo rivenditore di fiducia o visita il sito**

www.ferrarigroup.com

**per scoprire gli accessori dedicati agli homebrewers
che ti permetteranno di dedicarti alla tua passione
con maggior semplicità, velocità ed entusiasmo.**





SFERRARI[®]
group

*Fai (la migliore scelta per)
la tua birra!*