

---

## Miniguia alla preparazione della birra con kit

A cura di Filippo (Mr0 su <http://forum.areabirra.it>)

In questa piccola guida, ho cercato di raccogliere in breve tutti i dubbi e le domande che mi sono venuti in mente durante la produzione della mia prima birra in kit. In essa riporto i consigli pratici che ritengo utili per iniziare, per rispondere ai quali, ho letto parecchie cose su internet e ho fatto anche parecchie domande sul forum di AreaBirra.it, di cui ringrazio tutti gli utenti per la pazienza e la disponibilità. Le informazioni qui contenute sono da ritenersi valide esclusivamente come linee guida, ma non sono necessariamente le uniche soluzioni possibili.

### Materiali

In generale chi si avvicina al mondo dell' Home Brewing per la prima volta, comincia con la birra in kit, in quanto è la più facile da produrre. Con questo tipo di produzione ci si occupa esclusivamente della fermentazione. In commercio esistono diversi tipi di kit, che contengono tutti gli elementi necessari per iniziare subito la produzione (anche l'estratto e il lievito).

### Composizione di un kit di fermentazione

In generale un kit è composto da:

- ✓ Fermentatore con rubinetto
- ✓ Gorgogliatore
- ✓ Tappi a corona
- ✓ Tappatrice
- ✓ Termometro Adesivo
- ✓ Spazzolino
- ✓ Metabisolfito Di Potassio
- ✓ Lattina di Estratto + bustina di lievito
- ✓ Tubo in gomma per travaso
- ✓ Tubo per imbottigliamento con parte terminale rigida
- ✓ Densimetro
- ✓ Paletta per mescolare il mosto
- ✓ Alcuni kit contengono un secondo fermentatore, utilissimo per i travasi (Consigliato)

### Bottiglie

Le bottiglie, che ovviamente non fanno parte del kit, devono essere scure, in quanto la luce è nemica della birra, e delle dimensioni che volete, da 33cl a oltre 1l, a seconda del proprio gusto personale. Si possono utilizzare:

- ✓ Bottiglie da spumante (più resistenti di quelle normali da vino)
- ✓ Bottiglie da birra usate (Che potete reperire nel vostro pub di fiducia)

## Acqua

L'acqua è un altro elemento fondamentale nella produzione della birra. Può andare bene quella del rubinetto, purché non abbia gusto e odore strani, ma anche l'acqua in bottiglia che si trova al supermercato va benissimo (Consigliata).

## Lavare & sanitizzare

La sanitizzazione è una parte fondamentale della produzione della birra, in quanto essa, se fatta bene, permette di evitare infezioni alla birra, con conseguente alterazione del gusto. Prima di ogni utilizzo occorre lavare e sanitizzare ogni elemento che viene utilizzato: fermentatore, paletta, rubinetto, guarnizioni, ecc...

Discorso a parte meritano i tappi: c'è chi li sanitizza e chi no. Se volete farlo, abbiate cura di non lasciarli troppo tempo in ammollo e di asciugarli, per evitare la formazione di ruggine.

Anche le bottiglie necessitano una accurata pulizia: per togliere le etichette potete lasciarle in ammollo in acqua bollente, poi per lavare l'interno, acqua bollente + spazzolino. Altri metodi utilizzati sono: la bollitura o alcuni usano anche la candeggina, e in questo caso occorre risciacquare abbondantemente e accuratamente.

Per quanto riguarda la sanitizzazione vera e propria, esistono varie tecniche:

metabisolfito + risciacquo: si sciolgono 3 cucchiaini/litro di metabisolfito in acqua fredda, e si utilizza la soluzione per lavare tutti gli oggetti necessari, poi si risciacqua abbondantemente e si lascia scolare

metabisolfito senza risciacquo

candeggina + risciacquo + metabisolfito + eventuale risciacquo

Una volta sanitizzate e sgocciate, se non vengono usate subito, le bottiglie possono essere conservate in un luogo pulito a patto che le tappiate (va bene la pellicola trasparente per alimenti).

## Produzione

Dopo aver lavato e sanitizzato tutto a dovere, non vi resta che seguire le istruzioni contenute all'interno del kit per iniziare a produrre la vostra prima birra. In questa sezione non le riporto in quanto sarebbe un inutile ripetizione, ma mi soffermerò solo su alcuni punti.

## Inoculo del lievito

Diversamente da quanto suggerito dalle istruzioni che avete trovato nel kit, potrebbe essere conveniente riattivare il lievito secco prima di inocularlo. Per fare questo è sufficiente versare il contenuto della bustina in un barattolo (precedentemente sanitizzato) insieme ad un po' d'acqua a 20° - 25°, e quando vedete che comincia a formarsi un po' di schiuma, avrete la certezza che il lievito è attivo.

## Temperatura

La temperatura di fermentazione è un elemento importante nella produzione della birra, e in generale dovrebbe dipendere dal tipo di birra che si produce (Es: Le Ale sono ad ALTA FERMENTAZIONE, le Lager a BASSA FERMENTAZIONE). Tuttavia i lieviti che sono compresi nei kit, sono generalmente ad alta fermentazione, indipendentemente dal tipo di birra (si, anche per le Lager). Pertanto per essere sicuri che il lievito lavori come si deve, in generale, dovrete mantenere la vostra birra a una temperatura compresa tra i 18°C e i 24°C (fa comunque testo il foglietto che trovate insieme all' estratto). Nel caso in cui non riusciate a mantenere queste temperature, come spesso accade in inverno, una possibile soluzione è la brew belt, o cavo riscaldante, una vera e propria cintura da attaccare al fermentatore, e che potete trovare sui siti specializzati. Superare i 26°C potrebbe conferire alla birra degli aromi fruttati troppo pronunciati che in certi casi potrebbero risultare sgradevoli.

### Gorgogliatore

Il gorgogliatore posto sopra il coperchio dovrebbe indicare l'inizio e la fine della fase tumultuosa della fermentazione, ma basta una piccola perdita da qualche parte per non farlo funzionare. Se rimane in silenzio, cosa per altro piuttosto frequente, questo non vuol dire che la fermentazione non è iniziata!

Eventualmente per controllare l'inizio della fermentazione, se avete un fermentatore in plastica per alimenti, potrete verificare controllando la formazione di schiuma sulla superficie del mosto. Altro segno che la fermentazione è partita, oltre al fatto che la densità è diminuita, è l'eventuale formazione di goccioline all' interno del coperchio del fermentatore.

### Densimetro

Quando effettuate le misurazioni della densità della vostra birra, prelevate il mosto dal rubinetto, riempite per 2/3 la provetta e immergete il densimetro. Effettuate la lettura sulla scala graduata. La densità di partenza, OG, è quella che dovete misurare dopo aver messo tutto il necessario nel fermentatore (ovviamente sarà diversa a seconda dello stile e del tipo di birra).

Il liquido con cui avete fatto la misurazione, può essere reinserito nel fermentatore se siete certi di aver sanificato tutto (densimetro e provetta compresi) e di non aver contaminato il mosto; altrimenti meglio buttarlo (Consigliato).

Eventualmente è anche possibile procedere ad un assaggio.

Aprite piano piano il rubinetto, in modo da non far risucchiare all' interno del fermentatore la soluzione posta nel gorgogliatore. Se dovesse caderci qualche goccia, non è un problema, ma fate attenzione. Prima della misurazione è possibile rimuovere il gorgogliatore per evitare questo tipo di problema.

Effettuate una seconda misurazione dopo 6/7 giorni. La fermentazione tumultuosa dovrebbe essere finita quando la densità finale (FG) sarà scesa di parecchi punti rispetto a quella iniziale (in generale i valori di OG e FG sono riportati sul foglietto dell' estratto che avete acquistato).

Visivamente si può osservare che la schiuma che si era formata all' interno del fermentatore è scomparsa.

**N.B:** Dopo aver prelevato il mosto dal rubinetto, e aver terminato la misurazione, si consiglia di sanitarlo per scongiurare una possibile infezione (e' sufficiente ruotarlo verso l'alto, riempirlo di soluzione di metabisolfito e lasciarlo in questo modo per un po'... dopodiché lo potete riportare nella sua posizione di partenza).

### Travasi

Una volta terminata la fase tumultuosa, si può procedere al primo travaso: lasciare troppo tempo la birra nel primo fermentatore potrebbe conferirle un cattivo sapore in quanto sul fondo del fermentatore rimangono i lieviti e le proteine consumate durante la fermentazione.

Per travasare, è sufficiente utilizzare il tubo presente nel kit. Prima di procedere con il travaso, ricordate di togliere il gorgogliatore dal coperchio del fermentatore. Dopo questa operazione, per ridurre i sentori di lievito ed avere una birra più limpida, si consiglia di tenere la birra nel secondo fermentatore per un'ulteriore settimana, in modo che si depositino i lieviti esausti. Anche su questo fermentatore potete mettere il coperchio con il gorgogliatore.

Trascorso questo termine (possono anche essere 10-15 giorni), ritrasasate nel primo fermentatore (che avrete sanitarizzato di nuovo), facendo attenzione a non pescare i residui dal fondo.

### Priming

Il priming va realizzato subito prima di imbottigliare, in quanto serve per la rifermentazione in bottiglia. Consiste nello sciogliere in un po' d'acqua calda lo zucchero (5/6 grammi per litro) e, una volta raffreddato, aggiungerlo nel fermentatore sanitarizzato, prima di effettuare l'ultimo travaso (in questo modo si facilita la miscelazione con la birra). Una bella mescolata, senza esagerare, e siete pronti per imbottigliare.

Poiché l'acqua + zucchero ha una densità diversa dalla birra, abbiate cura di rimescolare ogni tanto, senza ossigenare troppo, in modo che il tutto rimanga ben amalgamato.

### Winterizzazione

Due parole anche per questa tecnica, utilizzata da molti home brewer per aumentare la limpidezza della birra. La winterizzazione consiste nel lasciare il fermentatore una notte a bassa temperatura, in modo da fare precipitare i lieviti residui prima dell'ultimo travaso (prima di aggiungere lo zucchero e imbottigliare).

### Imbottigliamento

Una volta imbottigliato le bottiglie vanno lasciate per un altro paio di settimane ad una temperatura compresa tra i 18°C e i 24°, in modo da permettere alla birra di rifermentare in bottiglia, dopodiché potete trasferirle in cantina.

E' consigliabile assaggiare almeno dopo 1 mese dall'imbottigliamento. Le birre rifermentate in bottiglia sono un prodotto in continua evoluzione, la loro durata dipende dallo stato di conservazione, dalla luppolatura, dal grado alcolico e dallo stile di birra.

### **Problemi eventuali**

Se avete fatto tutto con la dovuta attenzione, non dovrete rilevarne, comunque ne cito alcuni per completezza

**Esplosione delle bottiglie** che può essere causata da:

mancata terminazione della fermentazione

troppo zucchero nel priming

utilizzo di bottiglie troppo fragili

infezione

**Infezioni** : In genere sono dovute alla mancata sanitizzazione di qualche parte dell' attrezzatura o di qualche bottiglia