



BREW MONKEY

➤ BREW IT YOURSELF ➤

Paso 1
PREPARAZIONE



Paso 2
AMMOSTAMENTO



Paso 3
FILTRAGGIO



Paso 4
RISCIACQUO



Paso 5
EBOLLIZIONE



Paso 6
RAFFREDDAMENTO



Paso 7
FERMENTAZIONE



Paso 8
IMBOTTIGLIAMENTO



 @brwmnky

 @brwmnky

 Brew Monkey

 @brwmnky



Grazie per aver acquistato un prodotto Brew Monkey®!
State per sperimentare voi stessi che produrre birra è molto divertente e, soprattutto, facile.

Questo kit contiene tutti gli ingredienti necessari per produrre la vostra prima birra. Controllate che il kit sia completo, se manca qualcosa o è rotto, fatecelo sapere. Aprite il rubinetto del vostro secchio e verificate, riempiendolo d'acqua, che il secchio non perda. Inoltre, c'è una regola d'oro: lavorare sempre in modo pulito e sterile!

Questa guida si riferisce alla preparazione di 5 litri di birra. Se volete produrre 10, 20 o 30 litri, moltiplicate la quantità di acqua per 2, 4 o 6 rispettivamente. Sul nostro sito web brewmonkey.nl e su YouTube troverete anche dei pratici video didattici che vi guideranno durante il processo. Vedrete che è molto facile! Ci piace condividere le esperienze dei birrai casalinghi, quindi ci farebbe piacere se voleste mettere un like alla nostra pagina Facebook.

Abbiamo anche una comunità su Facebook (Brew Monkey Brewers) a cui potete iscrivervi gratuitamente. Qui potete postare tutte le vostre domande e condividere i vostri successi nella produzione di birra!

Vi saremmo grati se voleste lasciare una valutazione e/o una recensione sulla vostra esperienza con il pacchetto. Potete farlo sulla nostra pagina Trustpilot, su Google o presso il partner dove avete ordinato il prodotto. In questo modo, aiuterete direttamente altri produttori di birra a prendere una decisione. Facciamo del nostro meglio per mantenere il nostro punteggio elevato fornendo un prodotto di alta qualità con il miglior servizio.

Vi siete entusiasmati dopo la prima sessione di birrificazione? Allora ordinate anche una confezione di ingredienti sfusi per poter produrre un tipo di birra diverso.

Per qualsiasi domanda, siamo facilmente raggiungibili tramite WhatsApp e i consueti canali di social media.

Buona fortuna e buon divertimento con la produzione di birra!

Salute!
Brew Monkey®



MANUALE

per 5 litri di birra

Paso 1

PREPARAZIONE



Paso 2

AMMOSTAMENTO



Paso 3

FILTRAGGIO



Paso 4

RISCIACQUO



Tutto inizia con la giusta preparazione.

- Assicuratevi di avere il materiale necessario: 2 grandi pentole da minestra (almeno 8 litri ciascuna), un bollitore, un colino, un termometro, una bilancia, un cucchiaino per birrificazione ed eventualmente un igrometro e un misurino. Le bottiglie di birra non vi serviranno per diverse settimane.
- Controllate che la vostra confezione di ingredienti sia completa (vedi pagine da 6 a 11 per la scheda della vostra birra).
- Infine, assicuratevi di avere a disposizione molti cubetti di ghiaccio e/o elementi refrigeranti.

Lavorare in modo pulito e igienico è la parte più importante del processo di produzione della birra, quindi pulite sempre bene l'attrezzatura prima dell'uso. Soprattutto dopo la bollitura e il raffreddamento del "mosto di malto", è necessario lavorare in modo sterile.

Prima di tutto, devi fare l'ammestamento.

- Riempire una pentola con acqua di rubinetto per l'ammestamento (la "pentola di ammostamento"), la quantità necessaria è riportata sulla scheda della ricetta della vostra birra (vedi pagine da 6 a 11).
- Riscaldare l'acqua del rubinetto alla prima temperatura indicata sulla tabella di ammostamento della scheda della ricetta.
- Una volta raggiunta questa temperatura, aggiungere tutto il malto previsto e mescolare continuamente e con cura con un cucchiaino per birrificazione.
- Quindi rispettare le temperature e i tempi indicati nella tabella di ammostamento.
- Durante gli ultimi 10 minuti di "ammestamento", mettere una (terza) pentola o un bollitore in più e assicurarsi che l'acqua sia riscaldata tra 70 °C e 78 °C. La quantità di acqua da riscaldare si trova sulla scheda della ricetta della birra, alla voce "acqua di risciacquo".

Durante questo processo vengono rilasciati gli enzimi che convertono l'amido presente in zuccheri fermentabili. Poiché sono presenti diversi enzimi, ciascuno con una temperatura ottimale, è necessario effettuare il ammostamento a temperature diverse.

Ora si passa al filtraggio, dove è importante lasciare un mosto de malto il più limpido possibile.

- Utilizzare un colino attorno al quale si può stendere un sacchetto di lavaggio come ulteriore filtro, se necessario.
- Collocate il colino su una pentola vuota da almeno 8 litri (la "pentola di ebollizione") e poi versate con cautela il malto dalla "pentola di ammostamento" attraverso di esso.

Il processo di filtrazione è necessario per separare la soluzione acquosa piena di zuccheri e proteine scomposte (il cosiddetto "mosto di malto") dai residui di malto (il cosiddetto "trebbie di birra"). Il trebbie di birra contiene particelle di pula, germi e altre sostanze che non sono state scomposte dagli enzimi.

Dopo il filtraggio, è necessario risciacquare con "l'acqua di risciacquo" appena riscaldata.

- Assicuratevi di iniziare il risciacquo poco prima della fine della filtrazione, in questo modo eviterete che l'ossigeno raggiunga le trebbie di birra.
- Utilizzando il cucchiaino per la birrificazione, spianate le trebbie di birra in modo che siano ben distribuite nel colino.
- Successivamente, controllate che l'acqua di risciacquo necessaria abbia raggiunto una temperatura compresa tra 70°C e 78°C e versatela lentamente sulle trebbie di birra.
- Quando le trebbie di birra sono sufficientemente scolate, è possibile lasciarle raffreddare e gettarle.

Con il risciacquo si rimuove il maggior numero possibile di zuccheri fermentabili dal malto. Un'acqua troppo fredda lascia troppi zuccheri nel malto, cosa che non vogliamo. L'acqua troppo calda ha un effetto negativo sul sapore.

Paso 5 EBOLLIZIONE



Portare il mosto de malto a una leggera ebollizione, poiché il mosto evapora se la bollitura è troppo forte.

- Assicurarsi che il coperchio sia sempre leggermente inclinato sulla pentola, in modo da far evaporare i volatili indesiderati.
- Aggiungere una o più bustine di luppolo durante il processo di bollitura. La quantità di luppolo da aggiungere e in quale fase si trova sulla scheda della ricetta della birra (vedi pagine da 6 a 11).
- Aggiungere zucchero o altre spezie negli ultimi 5 minuti del processo di bollitura, a seconda della scheda della ricetta.
- Se pensate di avere meno di 5 litri a disposizione, potete aggiungere acqua calda negli ultimi 5 minuti di bollitura.
- Pulite la "pentola di ammostamento", il secchio, il rubinetto, il blocco dell'acqua e il termometro con acqua calda e soda/sapone (o Chemipro Oxi).
- Sciacquare con acqua tiepida (o Chemipro San) e posizionare il rubinetto nel secchio con un anello di gomma su ciascun lato. Serrare saldamente l'anello e chiudere il rubinetto.
- Versare quindi il mosto nella "pentola di ammostamento" e cercare di lasciare nella "pentola di ebollizione" la maggior quantità possibile di residui di luppolo e trub (proteine che flocculano durante la bollitura).

Durante il processo di bollitura si formano gli alfa acidi. Questo crea gli aromi e il sapore amaro della birra.

Paso 6 RAFFREDDAMENTO



Dopo la bollitura, il mosto di malto caldo deve essere raffreddato.

- Per evitare che la birra venga contaminata da batteri, è molto importante lavorare in modo sterile e raffreddare il mosto di malto a 20-25 °C il più rapidamente possibile.
- Riempire il lavandino con acqua fredda, elementi refrigeranti e cubetti di ghiaccio. Posizionare la "pentola di ammostamento" e assicurarsi che non vi entri acqua!
- è Cambiare di tanto in tanto l'acqua fredda per far raffreddare più velocemente il mosto e misurare regolarmente la temperatura. Il processo di raffreddamento può durare fino a 15-30 minuti.

Durante il raffreddamento è particolarmente importante lavorare con materiali puliti e sterili!

Paso 7 FERMENTAZIONE



Versare il mosto di malto nel secchio di fermentazione pulito e sterile.

- Cercare di versare un mosto di malto il più limpido possibile, sempre senza residui di luppolo e trub.
- Se disponete di un idrometro, misurate ora la gravità specifica iniziale (peso specifico) riempiendo un bicchiere di mosto e inserendovi l'idrometro. Quindi registrate i valori della gravità specifica.
- La differenza tra la gravità specifica iniziale (prima della fermentazione) e la gravità specifica finale (dopo la fermentazione) fornisce da un lato un'indicazione del grado di fermentazione e dall'altro una stima della percentuale di alcol approssimativa. I valori di gravità specifica indicati sono indicativi e possono discostarsi dalla realtà.
- Per evitare che la birra si infetti, non versare il mosto nel secchio.
- Aggiungere ora la bustina di lievito al secchio e mescolare bene con un cucchiaino sterile o agitare il secchio con il coperchio.
- Chiudere quindi completamente il secchio e, se necessario, chiuderlo con del nastro adesivo per evitare che il coperchio si stacchi. Posizionare il sigillo d'acqua (riempito per $\frac{3}{4}$ con acqua) nell'apertura del coperchio, ma assicurarsi che non tocchi la birra.
- Mettere il secchio in una stanza buia con una temperatura compresa tra 20°C e 22°C per 2 o 3 settimane.
- Dopo circa 10 ore, inizia la fermentazione principale e si può vedere l'acqua gorgogliare nella guarnizione. A proposito, se l'acqua non gorgoglia, non significa necessariamente che la fermentazione non sia iniziata. Dopo qualche giorno, la fermentazione principale si trasforma in fermentazione secondaria.
- Dopo 2 o 3 settimane, misurare la gravità specifica finale spillando un po' di birra. La fermentazione principale è terminata quando la gravità specifica rimane costante per 2 giorni. La percentuale di alcol si misura con la seguente formula: $((\text{gravità specifica iniziale} - \text{gravità specifica finale}) \times 0,136) + 0,3$. Se non si dispone di un idrometro, si può presumere che la fermentazione sia terminata dopo 3 settimane.

Si può eventualmente mettere il secchio in frigorifero per una settimana in più per ritardare dopo 3 settimane. In questo modo si otterrà una birra più limpida e saporita.



Paso 8 IMBOTTIGLIAMENTO



Dopo la fermentazione, si può iniziare a imbottigliare.

- Un imbottigliamento troppo precoce può provocare una pressione di anidride carbonica troppo elevata, causando l'esplosione delle bottiglie.
- Se nel secchio ci sono troppi sedimenti, si può trasferire con cautela la birra in una bacinella sterile. Quindi sciacquare il secchio e versarvi nuovamente la birra.
- A questo punto è necessario aggiungere acqua zuccherata alla birra, sciogliendo lo zucchero in acqua bollente. Per ogni litro, sciogliere 15 ml (di cui 6 g di zucchero) in acqua bollente. Quindi, se vi avanzano 5 litri di birra dopo il processo di birrificazione, iniziate con 30 grammi di zucchero e aggiungete acqua fino a raggiungere 75 ml di acqua zuccherata. Portate quindi il tutto a ebollizione.
- Aggiungete quest'acqua zuccherata al vostro secchio, in modo da garantire la rifermentazione in bottiglia.
- Poi usate il rubinetto per riempire le bottiglie (pulite e sterili!) fino a 2 centimetri sotto il bordo.
- Sigillate le bottiglie con il tappatore a corona e i tappi a corona (oppure utilizzate bottiglie con tappo a battente se non lo avete). Quindi capovolgerle e conservarle a 20 °C per 2 o 3 settimane.
- Potete già aprirne una, ma più aspettate, più diventa gustosa!

Tenete presente che durante l'apertura può verificarsi un "Gushing". Si tratta di una grande quantità di schiuma che fuoriesce dalle bottiglie. Ciò si verifica spesso in caso di infezione o di imbottigliamento troppo precoce. Pertanto, il consiglio è di aprire le prime bottiglie nel lavandino.



GRAVITÀ
SPECIFICA
INIZIALE

1049

GRAVITÀ
SPECIFICA
FINALE

1012

LA GRADAZIONE
ALCOLICA

+/-5,3%

La birra bianca è una birra belga a fermentazione alta che deve il suo nome al colore della birra. al colore della birra. Il sapore della birra è agrodolce e speziato, Spesso vengono aggiunti coriandolo e buccia d'arancia. Utilizziamo nella ricetta flocchi di frumento ottenuti da frumento non maltato. Danno alla birra un sapore più pieno e migliorano la testa. La gradazione alcolica è solitamente compresa tra il 5 e il 6%.

INGREDIENTI

Incluso

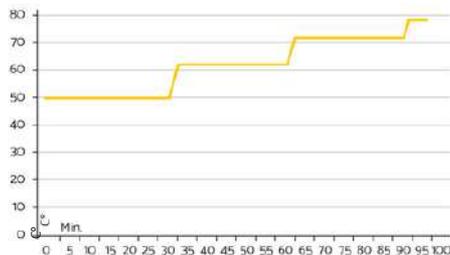
- 1 sacco di malto Pilsner
- 1 sacco di malto Mix Bianco
- 1 sacco Flocchi
- 7 gr. Luppolo Hallertauer Tradition
- 5 gr. Lievito in pellet Brew Monkey Bianco/Weizen

Aggiungere

- 3,7 litri di "acqua di mash"
- 1,9 litri di "acqua di risciacquo"
- Eventualmente 1,5 gr. Coriandolo
- Eventualmente 1,5 gr. di buccia d'arancia essiccata

La composizione degli ingredienti fornita può variare.

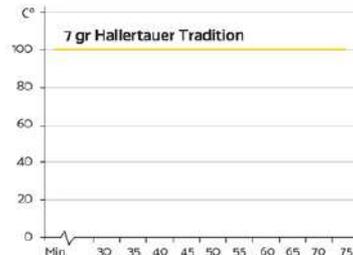
IL PROGRAMMA DI AMMOSTAMENTO



Total 95 min.

50 C° 30 min.
62 C° 30 min.
72 C° 30 min.
78 C° 5 min.

IL PROGRAMMA DI EBOLLIZIONE



Total 75 min.

7 gr. Luppolo Hallertauer Tradition 75 min.
Facoltativo: coriandolo e scorza d'arancia 5 min.



GRAVEDAD
SPECIFICA
ORIGINAL

1054

GRAVITÀ
SPECIFICA
FINALE

1014

LA GRADAZIONE
ALCOLICA

+/-5,7%

Quando si dice Weizen, si dice grano! Weizen significa letteralmente grano in tedesco. La birra Weizen deve essere conforme al Reinheitsgebot e deve quindi contenere almeno il 50% di malto di frumento e non può contenere erbe o frutta. Fortunatamente, la quantità di malto di frumento permette di ottenere una testa bella densa. La percentuale di alcol si aggira solitamente intorno al 5%. Zum wohl!

INGREDIENTI

Incluso

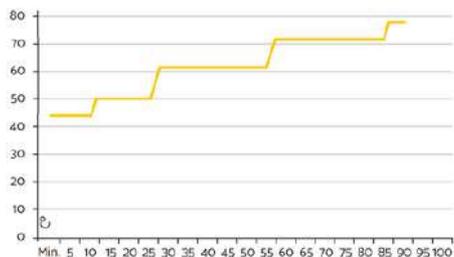
- 1 sacco di malto Pilsner Weizen
- 1 sacco di malto di frumento
- 7 gr. Luppulo Hallertauer Tradition
- 5 gr. Lievito in pellet Brew Monkey White/Weizen

Aggiungere

- 3,8 litri di "acqua di mash"
- 1,9 litri di "acqua di risciacquo"

La composizione degli ingredienti fornita può variare.

IL PROGRAMMA DI AMMOSTAMENTO

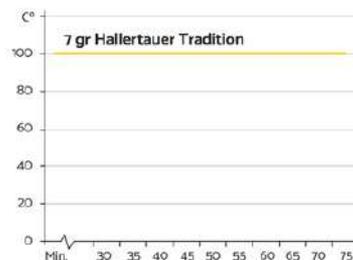


Totale

90 min.

10 min.
15 min.
30 min.
30 min.
5 min.

IL PROGRAMMA DI EBOLLIZIONE



Totale

75 min.

7 gr. Luppulo Hallertauer
Tradition



GRAVEDAD
SPECIFICA
ORIGINAL

1051

GRAVITÀ
SPECIFICA
FINALE

1013

LA GRADAZIONE
ALCOLICA

+/-5,7%

L'India Pale Ale (IPA) è uno stile di birra appartenente alla categoria delle Pale Ale. Si tratta di una birra extra luppolata e quindi spesso extra amara. Inoltre, l'IPA si caratterizza anche per i suoi sapori fruttati che sfumano le note amare. Di solito, la IPA ha una gradazione alcolica superiore, compresa tra il 5 e il 7,5%.

INGREDIENTI

Incluso

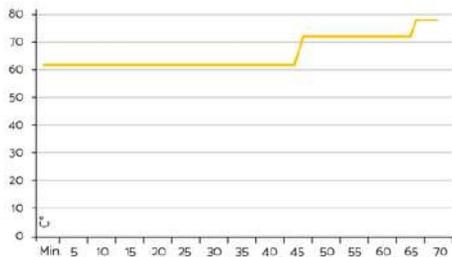
- 1 sacco di malto Pilsner
- 1 sacco di miscela di malto IPA
- 10 gr. Luppolo Cascade
- 7 gr. Luppolo Magnum
- 5 gr. Lievito in pellet Brew Monkey IPA

Aggiungere

- 5 litri di "acqua di mash"
- 2 litri di "acqua di risciacquo"
- 67 gr. Zucchero di canna

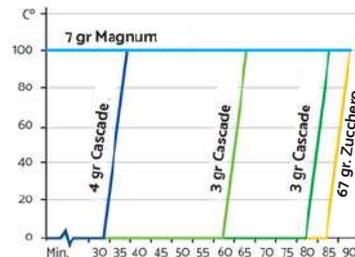
La composizione degli ingredienti fornita può variare.

IL PROGRAMMA DI AMMOSTAMENTO



Totale 70 min.
62 C° 45 min.
72 C° 20 min.
78 C° 5 min.

IL PROGRAMMA DI EBOLLIZIONE



Totale 90 min.
7 gr. Luppolo Magnum 90 min.
4 gr. Luppolo Cascade 60 min.
3 gr. Luppolo Cascade 30 min.
3 gr. Luppolo Cascade 10 min.
67 gr. Zucchero di canna 5 min.



GRAVEDAD
SPECIFICA
ORIGINAL

1074

GRAVITÀ
SPECIFICA
FINALE

1013

LA GRADAZIONE
ALCOLICA

+/-6,4%

Le birre bionde sono birre ad alta fermentazione e hanno un colore che va dal biondo all'ambra chiaro. La nostra birra è una bionda forte e in genere ha un contenuto alcolico compreso tra 8 e 8,5%. Le birre bionde hanno un retrogusto leggermente amaro. L'aggiunta di zucchero supplementare aumenta la gradazione alcolica.

INGREDIENTI

Incluso

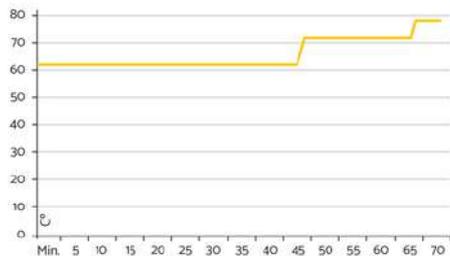
- 1 sacco de malta Pilsner
- 1 sacco di miscela di malto biondo
- 22 gr. Luppolo Styrian Goldings
- 5 gr. Lievito in grani Brew Monkey Blond / Triple / Dark

Aggiungere

- 5 litri di "acqua di mash"
- 2 litri di "acqua di risciacquo"
- 60 gr. Zucchero cristallino

La composizione degli ingredienti fornita può variare.

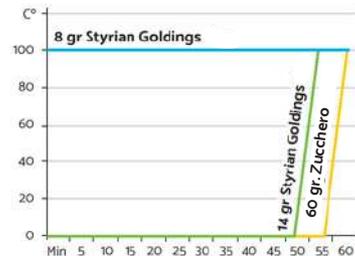
IL PROGRAMMA DI AMMOSTAMENTO



Totale 70 min.

62 C°
45 min.
72 C°
20 min.
78 C°
5 min.

IL PROGRAMMA DI EBOLLIZIONE



Totale 60 min.

8 gr. Luppolo Styrian Goldings
60 min.
14 gr. Luppolo Styrian Goldings
10 min.
60 gr. Zucchero cristallino
5 min.



GRAVEDAD
SPECIFICA
ORIGINAL

1079

GRAVITÀ
SPECIFICA
FINALE

1012

LA GRADAZIONE
ALCOLICA

+/-8,2%

Le birre tripel sono birre pesanti a fermentazione superiore e sono di colore giallo-marrone. In genere hanno un'alta gradazione alcolica, compresa tra il 7,5% e il 9%. Il sapore è dolce e fortemente maltato e luppolato. Nella nostra ricetta, viene aggiunto zucchero extra che determina un'elevata gradazione alcolica.

INGREDIENTI

Incluso

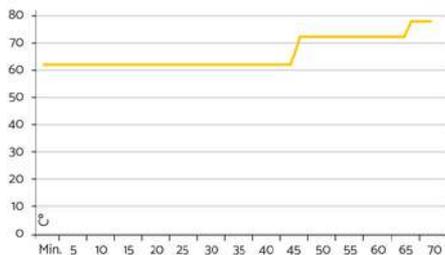
- 1 sacco di malto Pilsner
- 1 sacco di miscela di malto Tripel
- 22 gr. Luppolo Styrian Goldings
- 15 gr. Luppolo Hallertauer Tradition
- 5 gr. Lievito in grani Brew Monkey Blond / Triple / Dark

Aggiungere

- 5 litri di "acqua di mash"
- 2 litri di "acqua di risciacquo"
- 240 gr. Zucchero cristallino

La composizione degli ingredienti fornita può variare.

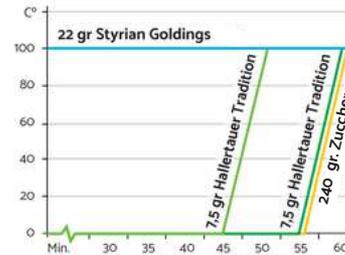
IL PROGRAMMA DI AMMOSTAMENTO



Totale 70 min.

62 °C 45 min.
72 °C 20 min.
78 °C 5 min.

IL PROGRAMMA DI EBOLLIZIONE



Totale 60 min.

22 gr. Luppolo Styrian Goldings 60 min.
7,5 gr. Luppolo Hallertauer Tradition 15 min.
7,5 gr. Luppolo Hallertauer Tradition 5 min.
60 gr. Zucchero cristallino 5 min.



GRAVEDAD
SPECIFICA
ORIGINAL

1070

GRAVITÀ
SPECIFICA
FINALE

1015

LA GRADAZIONE
ALCOLICA

+/-7,4%

La nostra birra doppia è una classica Dubbel belga, piena di malto e con un retrogusto dolce. Questa birra di colore marrone medio-scuro con un bel riflesso rubino ha una gradazione alcolica di circa il 7%.

INGREDIENTI

Incluso

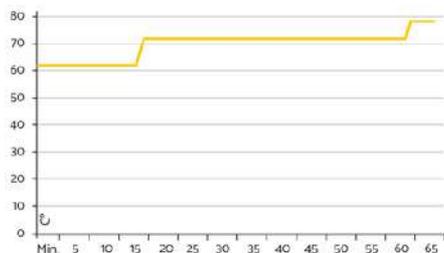
- 1 sacco de malta Pilsner
- 1 sacco di miscela di malto scuro
- 15 gr. Luppolo Hallertauer Tradition
- 5 gr. Lievito in grani Brew Monkey Blond / Triple / Dark

Aggiungere

- 5 litri di "acqua di mash"
- 2 litri di "acqua di risciacquo"

La composizione degli ingredienti fornita può variare.

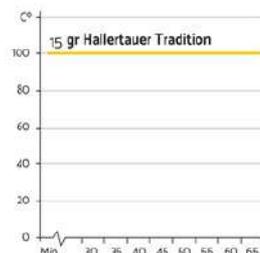
IL PROGRAMMA DI AMMOSTAMENTO



Totale 65 min.

62 C° 15 min.
72 C° 45 min.
78 C° 5 min.

IL PROGRAMMA DI EBOLLIZIONE



Totale 65 min.

15 gr. Luppolo Hallertauer Tradition