

THE BEEROCOLL

WWW.MORORDER.IT/BEERPAGE

Data:

16.01.07

Macinazione di 6 kg di malto in grani (50% Pils, 50 % Monaco) ad opera degli operai Daniel, Tom, Tobia e Martin. Inizio alle 21.00 e fine alle 23.30 (nuovo record per 6 kg di malto).

17.01.07

Brewing!

Presenti:

Tobia

Daniel

Desy

Martin (in malattia)

Irene

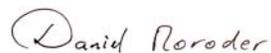
Birrocollo:

- 16.60: Riscaldiamo 18 litri d'acqua con un valore PH 5-5.5
Temperatura ambiente 23°, temperatura della mano di Desy 20°, si propone di usarla come raffredda-birra vivente – inconveniente: la birra se la beve da sola!
Nota: Stefan gironzola da qualche parte in Uppsala!
- 17.00 L'acqua è a 40°, Desy e Tobia aggiungono i 6 kg di malto macinati la sera prima.
- 17.10 Tobia aggiunge un altro litro d'acqua.
- 17.15 Attimo di panico...ma la situazione torna subito stabile...siamo a 55°...teniamo la temperatura per 15 minuti e poi continuiamo a riscaldare.
- 18.00 La birra nel frattempo è stata portata a 65°.
- 18.30 Dopo mezzora procediamo con il riscaldamento fino a 72°.
- 18.50 Arrivati a 72° aspettiamo un'altra mezzora per poi procedere fino a 78°.
- 19.50 Tutte le prove di iodio sono ok, ci sono solo dei puntini scuri.

- 19.55 Dopo una prima sgrossatura Birraculix ha captato la presenza residua di enzimi e ha stabilito un ulteriore passaggio di 15 minuti per le fiamme purificatrici a 78°. Terminato il rito, Birraculix e i suoi adepti si sono rifocillati con lasagne al ragù, lasciando intanto la birra libera di filtrare attraverso i Canovacci della Cucina. Terminato il pasto, l'impaziente Lungix (ndp: nome provvisorio celtico per Daniel) ha cercato di affrettare il processo stringendo tra le mani il Canovaccio della Cucina, portandolo infine a sacrilega rottura. Il magnanimo Birraculix si è limitato ad allontanare affidandolo a Fognix (ndp: Desy), che si è dedicata alla realizzazione sul suo capo della famosa Acconciatura del Guerriero.
Nota: questa parte è stata scritta da Desy, e non dal birrocollante di turno!
- 23.05 Finita la filtrazione, Birraculix inizia a pesare il luppolo (30 grammi di luppolo "Hallertau", alfa-acidi ca. 7), nello sfondo la musica di Journey. Sempre Birraculix mette a bollire il mosto d'orzo. Nel frattempo vengono lavate le trebbie per estrarre gli zuccheri residui.
- 00.32 Vengono aggiunti 10 grammi di luppolo "Tettnanger", alfa-acido 4,4.
- 00.52 La birra viene messa nel fermentatore, poi viene raffreddata mettendola nel lavandino sotto l'acqua corrente.
- 02.15 La birra ha raggiunto una temperatura adeguata (ca. 25° C) aggiungendo 9 litri d'acqua ghiacciata.
Si procede ad aggiungere il lievito a bassa fermentazione: Saflager. La densità della birra è di 1047.
Per riprovare l'esperienza di un doppio malto, 4 litri della birra vengono messi in una damigiana. Si aggiunge dello zucchero e dello zucchero caramellato.

Il birrocollante,

Daniel Moroder

 Daniel Moroder