



# La fabbricazione



Questo capitolo vi guiderà attraverso i diversi processi di fabbricazione della birra, illustrando le tre tecniche più comuni per produrre la birra artigianale. Chi è alle prime armi può iniziare servendosi di un kit di fermentazione, mentre i più esperti potranno seguire le ricette già testate presentate nelle prossime pagine o sperimentare scegliendo da soli gli ingredienti.

## Pulizia

In questo paragrafo non si tratterà dell'igiene personale, anche se è superfluo dire che si tratta di un aspetto da curare. È essenziale che tutte le attrezzature per la fabbricazione della birra siano non semplicemente pulite, ma sterili. Ciò significa che gli strumenti utilizzati e i contenitori in cui viene conservata la birra finita – fusti o bottiglie che siano – devono essere privi di batteri.

## Sterilizzare gli strumenti

Nei negozi specializzati o su vari siti Internet è possibile acquistare appositi prodotti sterilizzanti in polvere: seguite attentamente le istruzioni riportate sulla confezione. Inoltre è importante risciacquare con cura tutti gli strumenti per rimuovere le tracce della soluzione disinfettante ed evitare che entri in contatto con la birra.

Il modo più semplice per ricordare di sterilizzare l'attrezzatura è farlo prima di iniziare. L'ideale sarebbe disporre di un secchio riservato a questo scopo e tenerlo sempre a portata di mano; in alternativa si può preparare la soluzione sterilizzante nel fermentatore.

Immergete nella soluzione sterilizzante tutti gli strumenti che pensate di impiegare e lasciateli a bagno almeno per il tempo minimo indicato sulla confezione; prima dell'uso risciacquateli con acqua pulita per rimuovere le tracce della soluzione. Se avete a disposizione un piano di lavoro, prima di appoggiarvi gli strumenti pulite la superficie con un panno antibatterico o un prodotto disinfettante. Se non avete spazio, sterilizzate il coperchio del fermentatore per riporvi gli strumenti quando non lo utilizzate.



## Sterilizzare i fusti

Potete decidere di conservare la birra finita in un grosso fusto o in più bottiglie, oppure combinare entrambe le soluzioni.

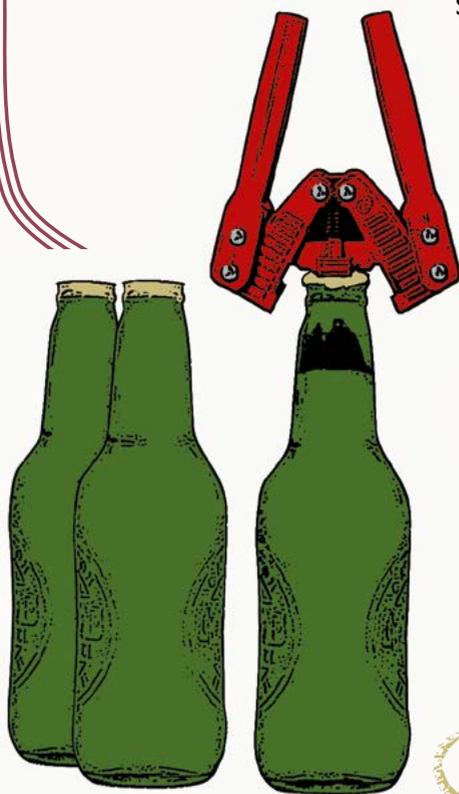
Se impiegate un fusto, controllate che sia pulito e privo di residui delle produzioni precedenti. Per eliminare qualsiasi traccia all'interno, utilizzate uno scovolino con il manico lungo.

Se i residui sono incrostati e difficili da eliminare, versate all'interno del recipiente una soluzione diluita a base di candeggina e lasciate agire tutta la notte. Aggiungete due cucchiaini di candeggina per uso domestico ogni cinque litri di acqua calda di rubinetto. In alternativa potete ricorrere a una soluzione a base di ipoclorito di sodio, reperibile in commercio in varie forme, per esempio come disinfettante per i biberon o per le piscine. Per qualsiasi prodotto seguite sempre le istruzioni riportate sulla confezione.

Il giorno dopo coprite il fusto con il coperchio e agitate con delicatezza affinché tutte le superfici, compreso il coperchio, vengano bagnate con la soluzione disinfettante; lasciate agire un paio d'ore, poi rimescolate di nuovo. Una volta che la soluzione si è raffreddata, togliete il coperchio e svuotate il fusto. Non guardate all'interno quando è ancora pieno, perché il liquido potrebbe entrare in contatto con gli occhi (se volete, indossate occhiali protettivi). Risciacquate il contenitore con acqua fredda di rubinetto e controllate se vi sono ancora residui all'interno: in tal caso lasciate agire un'altra notte e poi rimuovete lo sporco più ostinato con uno scovolino. Dopo aver eliminato tutte le tracce, risciacquate di nuovo accuratamente con acqua pulita, quindi aggiungete la soluzione sterilizzante, lasciate agire per il tempo minimo indicato sulla confezione e infine risciacquate.

## Sterilizzare le bottiglie

Potete acquistare bottiglie di vetro nuove da 500 ml oppure comprare le birre in bottiglia che preferite e conservare il contenitore dopo averle bevute. È sconsigliato l'impiego delle bottiglie di plastica, poiché la pressione che si forma all'interno potrebbe farle scoppiare e questo, oltre a essere pericoloso, sarebbe anche un terribile spreco di birra. Le bottiglie di vetro con il tappo a vite sono piuttosto difficili da reperire, ma se riuscite a trovarle sono l'ideale per la birra artigianale.



Se decidete di riutilizzare le bottiglie di vetro da 500 ml chiuse in origine da un tappo a corona, dovrete sigillarle nello stesso modo quando imbottiglierete la birra di vostra produzione; ciò comporta l'acquisto di una macchina tappatrice e di un assortimento di tappi a corona. La soddisfazione che si prova nello stappare una bottiglia di birra fatta in casa e nel sentire il leggero sibilo che tutti conosciamo è qualcosa di impagabile: vale la pena di fare un piccolo investimento.

Qualsiasi tipo di bottiglia vogliate utilizzare, è di fondamentale importanza che siano tutte pulite e sterilizzate con cura prima di travasarvi la birra finita.

Nel caso in cui abbiate scelto recipienti già

usati in passato per contenere la birra artigianale o abbiate acquistato e svuotato bottiglie di varie marche, questi contenitori presentano sedimenti che potrebbero essersi inaciditi (l'alcol si trasforma in aceto quando viene esposto all'aria); inoltre avranno anche un'etichetta da rimuovere. Il metodo più semplice per risolvere questi problemi è lasciare a bagno le bottiglie in acqua calda.

Riempite un secchio di acqua calda. In questo caso si consiglia di non usare il fermentatore, perché se la superficie dovesse graffiarsi esiste la possibilità, per quanto remota, di infettarlo; è meglio ricorrere a un secchio che non venga impiegato in seguito nel processo di fabbricazione. Rovesciate i residui nel lavandino, risciacquate l'interno delle bottiglie con acqua di rubinetto fredda e pulita, quindi immergetele nel secchio e lasciate a bagno per un'ora circa. A questo punto le etichette dovrebbero staccarsi facilmente e i sedimenti solidi potranno essere eliminati; per facilitare l'operazione, usate uno scovolino. Risciacquate accuratamente le bottiglie con acqua corrente pulita e poi sterilizzatele mettendole a bagno nell'apposita soluzione. Infine svuotatele e risciacquatele di nuovo con acqua di rubinetto fredda e pulita. Ora sono pronte per trasferirvi la birra finita.

**Non utilizzate il fermentatore per mettere le bottiglie a bagno in acqua calda; servitevi di un secchio riservato a questo scopo.**

