

# BIRRA EXTRA SPECIAL BITTER

Ingredienti per 23 persone:

- 1100 g di estratto di malto
- 650 g di malto in grani
- 100 g di luppolo
- 1500 g di zucchero
- 230 g di melassa
- 1 limone (succo)
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito

Riscaldare 4.5 litri d'acqua in un recipiente adatto, pulito e sterilizzato (per esempio di acciaio, di alluminio o smaltato), quando è calda scioglietevi l'estratto di malto un po' alla volta e mescolate in continuazione.

Portate ad ebollizione, aggiungete metà del luppolo e se previsto dalla ricetta anche il malto in grani sbriciolato.

Mescolate bene e portate rapidamente in ebollizione, mescolate e fate bollire per 25 minuti.

Aggiungete il resto del luppolo, continuate a bollire per altri 5 minuti.

Togliete il recipiente dal fuoco e lasciatelo raffreddare per alcuni minuti.

Mettete lo zucchero nel contenitore per la fermentazione ed aggiungeteci il mosto filtrandolo.

Versate un po' d'acqua calda nel filtro per ripulirlo e fate sgocciolare.

Mescolate il mosto finché lo zucchero non si è completamente sciolto.

Riempite d'acqua fino a 23 litri, lasciate raffreddare fino a 24 gradi (importantissimo! aspettate i 24 gradi altrimenti il lievito, che verrà aggiunto in seguito, morirà).

Controllate per mezzo di un 'beer hydrometer' se il peso specifico iniziale del mosto corrisponde a quello della ricetta, se necessario aggiungete zucchero.

Aggiungete la bustina di lievito ed agitate vigorosamente.

Coprite il contenitore con un panno e lasciate riposare il mosto in un posto caldo (20--25 gradi) dai 5 ai 14 giorni (mediamente 7) fino al termine della fermentazione.

Dopo 1 giornata si forma in superficie della schiuma che deve venire rimossa, prima del termine della fermentazione sarà forse necessario rimuovere la schiuma una seconda volta.

La fermentazione è terminata quando non salgono più bollicine in superficie o quando il peso specifico finale è quello previsto dalla ricetta.

La birra è pronta per essere imbottigliata.

Mettete nelle bottiglie sterilizzate da 1/2 litro 1 cucchiaino di zucchero e riempitele fino a 2.5 centimetri dal bordo utilizzando un tubo di gomma.

Se il tubo ha anche un sifone è più facile non risucchiare il sedimento.

Il sedimento può essere recuperato e conservato in congelatore come lievito per la successiva produzione.

Tappate le bottiglie con un tappo a corona per mezzo di una tappatrice e conservatele a 21--25 gradi per 4--7 giorni.

Lo zucchero serve a produrre il gas, se ne aggiungete di più la bottiglia esploderà, se ne aggiungete di meno la birra sarà meno gasata.

Spostate le bottiglie in un luogo fresco (7--10 gradi) per 5--10 giorni.

Questa operazione serve a fare depositare i sedimenti.

La birra è pronta ma sarà più buona se lasciata più a lungo in bottiglia, il top viene raggiunto ad un mese dall'imbottigliamento.