

# BITTER BEER

Ingredienti per 8 persone:

- 450 g di estratto di malto
- 40 g di luppolo
- 50 g di malto d'orzo in grani
- 1 cucchiaio di tè forte
- 1 cucchiaio di succo di limone
- lievito

Il malto d'orzo non è facile da trovare, specie nelle piccole città; io ho utilizzato il malto kneipp in grani, è ottimo ed è facile da trovare, solo che la confezione è grossa! Il risultato sarà di circa 4% alcolici, quindi di media forza.

Attivare il lievito (lievito + 1 cucchiaio di estratto di malto + acqua tiepida in un recipiente ermetico per circa 2 ore). Mettere a bagno il malto in grani per circa 1 ora in acqua calda, rompere i chicchi sgocciolati con un mattarello e raccogliarli in un recipiente.

Far sobbollire 3 litri di acqua in un'ampia pentola inox, unirvi l'estratto di malto, mescolare bene.

Aggiungere il trito di malto e metà del luppolo.

Coprire e far sobbollire per 15 min.

Aggiungere l'altra metà del luppolo, coprire e fare sobbollire per 10 minuti, spegnere il fuoco e fare raffreddare.

Quando sarà freddo filtrare con un setaccio fine e versare in un mastello o in un secchio di plastica e ricoprire.

Aggiungere alla birra il lievito attivato, il tè e il succo di limone.

Aggiungere acqua fredda fino a raggiungere 4.5 litri di liquido.

Coprire con un telo (attenzione che si formerà una spuma di circa 10 cm) e lasciare in luogo caldo (18 gradi).

Imbottigliare dopo 6-8 giorni.

Consumare 6 settimane dopo l'imbottigliamento e non più di 4/5 mesi, che se no scade! è molto importante che tutti gli utensili (bottiglie e mastello compresi) siano perfettamente disinfettati (io bollivo tutto), in quanto essendo il mosto zuccherino è un richiamo per batteri, che potrebbero in tal modo virare all'acido la neo-birra).