



F.A.Q.

Frequently Asked Questions

Raccolta di domande e risposte in origine presenti sul sito

DOMANDA

di Paolo da Milano : **Ho sentito parlare di birre al cioccolato, ma ci mettono dentro il cacao ?**

RISPOSTA

di Jurij Ferri , birraio del Birrificio ALMOND22 : Salve,le aggiunte possono essere sia di cacao,che di cioccolato fondente (preferibilmente con alta percentuale di cacao e poca massa grassa), nonchè di fave di cacao. In passato abbiamo prodotto noi stessi una versione speciale della nostra stout,(chiamata Nigra Chocolate) aggiungendo fave di cacao macinate in fase di ammostamento.

Un saluto

Jurij

DOMANDA

di Andrea da Pavia : **Mi hanno detto che le birre scure sono piu' forti delle chiare, ma a volte non mi pare sia vero. E' vero che il colore cambia la gradazione alcolica ?**

RISPOSTA

di Manolo Lia , birraio del Birrificio Doppio Malto : Il colore della birra dipende dalla percentuale di malti più o meno tostati presenti nella miscela di cereali. La gradazione dipende dalla percentuale di zuccheri presenti nel mosto ad inizio fermentazione e dalla capacità del lievito di trasformare gli zuccheri in alcool.

ciao

DOMANDA

di Alessandro di Toscolano Maderno (BS) : **Ho bevuto una birra molto amara, ma cosa rende amaro il sapore della birra ?**

RISPOSTA

di Jurij Ferri, birraio del Almond 22 : L'amaro nella birra è legato prettamente agli alfa acidi presenti nel luppolo. Il luppolo(o i luppoli) si aggiungono in fase di bollitura del mosto in quanto la solubilità degli alfa acidi è favorita a questa temperatura(100°C). Tempi di bollitura,quantità, e qualità di luppolo aggiunti al mosto determineranno le unità di amaro

presenti nel mosto e quindi nella birra. Maggiori sono le unità di amaro presenti nella birra, maggiore(solitamente) è l'amaro che si percepisce. Le unità di amaro si misurano in IBU. In modo secondario, l'amaro può essere anche conferito da malti torrefatti che nel gusto ricordano il caffè d'orzo e il cioccolato fondente.

Un saluto

Jurij

RISPOSTA

di Marco Rubelli, birraio del Birrificio Menaresta : Ciao. Enrico (il birraio) è alle prese con un pezzo di legno per ricavarci un tavolo (più che mastro birraio, è mastro geppetto!!), così rispondo io, che sono il suo garzone, e qualche conoscenza (insieme a qualche birra) gliel'ho anche rubata. L'amaro nella birra ha due componenti: una che deriva dal malto, e in particolare dalla sua tostatura (profumi e sapori "tostati", come caffè e liquirizia, che puoi trovare in alcune birre - pensa a una stout -, hanno una base di amaro, e derivano tipicamente dai malti caramellati e/o scuri); l'altra che deriva dal luppolo, ed è sicuramente la preponderante in molte tipologie di birre (pensa a una pilsner o a una bitter ale). I due amari sono facilmente distinguibili, e se il primo ha origine dal "bruciato" del malto, e non è oggettivamente, almeno in una formula, l'amaro del luppolo ha il suo fondamento negli alfa-acidi delle resine del fiore, quantificati per ogni raccolto, ed è esprimibile, con una formula, in unità di amaro (IBU - anche se nel calcolo degli IBU rientrano pure altri fattori, come la durata della bollitura e la densità del mosto -). Gli alfa-acidi, rilasciati nel mosto durante la bollitura, permettono di dividere i luppoli in due categorie: amaricanti (alta presenza di alfa-acidi) e aromatizzanti. Questo per essere i più sintetici possibili.

Un saluto da Marco il garzone e dal Mastro Geppetto del BIRRIFICIO MENARESTA

Viva!

DOMANDA

di Danilo da Asti: **Da recenti test allergologici,sono risultato positivo al conservante E222 Sodio bisolfito,da allora è stato un divieto su tutto quello che mi piaceva in fatto di alimentazione e bere,praticamente come liquidi posso bere solo acqua. Per il vino grazie a internet ,ho trovato diverse cantine che si sono mosse in questa direzione(Vini senza solfiti),per ciò che riguarda la birra trovo più problemi. Ora ti chiedo in base alla tua esperienza ,se innanzitutto esiste della birra senza aggiunta di Enzimi,conservanti e antiossidanti,e se si ,quali sono e come faccio a procurarmela. Nella speranza che tu mi possa aiutare in questa ricerca,colgo l'occasione di porgerti i miei più cari saluti.** Danilo Massano da Asti

RISPOSTA

di Jurij Ferri, birraio del Almond 22 : Salve nella birra di produzione artigianale(almeno in Italia) non vengono aggiunti conservanti ne anti ossidanti o stabilizzanti di alcun tipo. Ho letto che il sodio bisolfito può essere utilizzato nelle birre industriali come stabilizzante e anti ossidante. Non mi risulta che si possa formare sodio bisolfito durante il processo di produzione o fermentazione della birra ma non essendo un chimico(ho fatto vari esami ma non ho conseguito la laurea) delle fermentazioni non posso garantirlo. Quello che posso garantire è che nella birra di produzione artigianale non viene aggiunto sodio bisolfito. Spero di essere stato un minimo utile.

Un saluto

Jurij

DOMANDA

di Alessandro da Venezia: **ciao a tutti. sto fermentando una birra in stile belga grand cru. OG 1068, utilizzando un lievito wyeast belgian saison 3724, previo starter di un litro circa. Litri totali 17. La fermentazione è partita ottimamente, ha avuto il suo giusto corso, due tre giorni tumultuosi e poi si è attenuata. Ora, dopo tre settimane e un travaso per eliminare il fondo precipitato, la densità misurata è ancora 1024. Tecnica E+G con FG stimata intorno a 1015. La misurazione è uguale da tre giorni ormai. Sempre 1024. E la prima volta che mi accade, ma è anche la prima birra con OG così alta. Cosa dite, imbottiglio? o aspetto? Grazie mille!** Alessandro da Venezia

RISPOSTA

di Manolo Lia , birraio del Birrificio Doppio Malto : Ciao Alessandro, una prima RISPOSTA veloce per dirti di imbottigliare, per evitare che i lieviti a contatto con l'aria, ormai poco vitali possano ossidare ed invecchiare. per le cause della poca attenuazione ho bisogno di sapere qualche notizia sul processo di produzione; controlli il ph del mosto? Le pause di temperatura? Il lievito: (Classico lievito da Saison dall'aroma complesso e speziato. Molto acido e secco sul palato con un leggero fruttato. Finisce fresco e leggermente acidico. Richiede elevate temperature di fermentazione. Normalmente lento ad attenuare. Flocculazione bassa, attenuazione apparente 76/80%. Temp. 21-29°C. Per produzioni di 20/30 litri di birra è ideale l'inoculazione direttamente nel mosto.)

ciao

Manolo

DOMANDA

di Fabio da Monza : **ciao, cercando in internet faccio fatica a trovare una scheda di degustazione per la birra. Ci sono poche informazioni, perche' non ne mettete una voi ?** Saluti da Fabio

RISPOSTA

di Flavio Cimardi, degustatore : Ciao Fabio,

il problema che poni non ha RISPOSTA semplice, perche' non esiste di fatto una scheda standard che accomuna tutto il settore della degustazione di birra. Ho tardato a mettere questa RISPOSTA, come in privato ti avevo già anticipato, per creare una scheda nuova. Nulla di speciale, ma mettendo insieme le diverse schede che ho reperito, scambiando opinioni con altri degustatori, ne è uscita una semplice e completa, che permette di fare valutazioni e stabilire un voto su 100/100. Potenzialmente per come è strutturata, potrebbe anche essere usata nelle valutazioni dei campionati sulle birre, da cui ho in parte ho anche preso spunto, spero che ti dia soddisfazione e che puoi divertirti ad usarla ! Esiste a corredo un file con alcune brevi spiegazioni e le terminologie più correnti.

ciao

Saluti da Flavio

Vedere la SCHEDA di DEGUSTAZIONE nel menu della degustazione
Dopo aver consultato anche degustatori fuori Italia, la scheda e' stata variata come nel formato attuale.

DOMANDA

di James da Sogliano al Rubicone (FC): **Salve, complimenti per il sito e per tutto il materiale che condividete a chi come me si è da poco addentrato alla produzione casalinga della birra. Ebbene io sono qua a scrivervi per cercare di fare un pò di chiarezza su vari aspetti legati alla produzione casalinga. Come voi sapete in internet c'è di tutto, a volte però forse troppo e su certe procedure come queste ognuno la dice a modo suo e per me (alle prime armi) di certo non è facile intraprendere la via migliore per ottenere un prodotto (diciamo di buona qualità). Ebbene..... è la mia terza birra quella che andrò ad imbottigliare mercoledì (Pale Ale) - fatta con estratto non luppolato, le prime due sono stati dei KIT fra i quali il secondo una Weiz (John Bull Master Class). Premetto che curo al 100 % la pulizia di tutti gli accessori usati e che l'acqua utilizzata viene direttamente raccolta da una fonte naturale in collina. Il mio problema nella prima birra (imbottigliata almeno un mese fa) è che sento ancora sentori di mosto. Da quando l'ho imbottigliata questi sentori si sono di gran lunga accentuati, ma ancora anche dopo circa un mese si sentono e secondo me passano sopra a tutti gli altri odori che dovrebbero prevalere, tipo il luppolo e il malto. Secondo voi cosa è successo? Per il resto la birra è perfetta, molto frizzante, fa la giusta schiuma e limpida. Ora dopo soli 8 giorni ho provato ad assaggiare anche la seconda Weiz, la Master Class, quando l'ho imbottigliata il mosto aveva un odore buonissimo, ma anche se ancora è sicuramente molto presto, mi sembra che anche questa abbia questo sentore, anche se sicuramente molto più accentuato della prima. Capisco che non sia facile rispondermi senza sentire il prodotto, ma spero di potere ricevere qualche informazione in più da voi esperti. Anticipatamente ringrazio, a presto**

RISPOSTA

di Jurij Ferri, birraio del Almond 22 : Salve,

come dicevi senza sentire l'odore è un pò difficile intuire il problema... Il mosto ha un odore gradevole solitamente per cui non è facile ricondurre la definizione di "odore" di mosto a un problema specifico. La maturazione di una birra necessita normalmente di un minimo di un paio di mesi e prosegue anche nei mesi successivi.....in questo tempo il sapore e l'odore evolve e cambia molto. L'estratto di malto potrebbe non essere stato conservato idoneamente(ad esempio lunga esposizione a temperature non adatte alla conservazione dell'estratto). La temperatura della fermentazione primaria potrebbe non essere stata idonea al tipo di lievito usato.

Potrei azzardare alcuni consigli utili per ottimizzare la rifermentazione:

La prima settimana converrebbe tenere le bottiglie a temperatura abbastanza alta(24-26°C),questo permette ai lieviti di lavorare veloce mente(riducendo anche il rischio di infezioni). LA rifermentazione a temperature elevate permette anche il riassorbimento di sostanze quali il diacetile(sapore burroso). Le settimane successive se si riesce, tenere la birra a temperature inferiori a 20°C e lontano da fonti di luce diretta. Siate sicuri di aver risciacquato abbondantemente le bottiglie dopo averle sanificate prima di riempirle.

Spero di essere stato un minimo utile.

Un saluto

Jurij

RISPOSTA

di Manolo Lia, birraio del Doppio Malto : Ciao James non ho capito bene se la tua prima birra è una weizen come la seconda. Hai ragione è proprio difficile rispondere non essendo possibile assaggiare il prodotto. Riporto una tua frase: quando l'ho imbottigliata, il mosto aveva un odore buonissimo; chiami ancora mosto il liquido che hai imbottigliato il quale dovrebbe aver già fermentato nel fermentatore, quindi non è più mosto ma già birra. Dovremmo approfondire cosa si intende per sentore di mosto. Si parla di odori, ma mi piacerebbe saper qualcosa sul sapore. A presto Manolo da James :

Ciao Manolo, intanto grazie mille per la tua celere RISPOSTA e per la pazienza che mi dedichi ;-). Hai ragione forse non sono stato ben chiaro; cerco di spiegarmi meglio. Ambedue le birre prodotte sono weizen, e create con dei kit già luppolati. In merito alla seconda produzione forse è un po' presto parlarne, infondo ho imbottigliato solamente il 10/05, ma la curiosità mi ha portato ad aprire una bottiglia e ho constatato al momento di avere una birra quasi priva di schiuma e meno della metà più sgasata della precedente oltre che ancora di pessimo gusto. Nella seconda produzione a differenza della prima ho fatto un travaso in più e le bottiglie le ho lasciate a temperatura ambiente per la seconda fermentazione in bottiglia solamente 4 giorni contro i 15 della prima. Come dicevo nella mail precedente è difficile capire come procedere, ognuno la mette a modo suo e io come neofita non so su quale strada andare, per cui vado per tentativi. Quello che ti scrivevo sulla seconda produzione è appunto che quando l'ho imbottigliata, la birra (no mosto... hai ragione) aveva un profumo molto gradevole e in più era quasi fatica riempire le bottiglie dalla schiuma che faceva, per cui mi aspettavo una produzione migliore della prima e invece anche se capisco sia presto assaggiandone una dopo 8 giorni mi sto preoccupando. In merito alla prima produzione se non fosse per quel sentore a questo punto mi viene da dire di lieviti che prevale sopra quello del malto o del luppolo, la birra sarebbe perfetta, ben gasata, a livello di schiuma perfetta e fra l'altro limpida, forse anche troppo per essere una weizen (di solito non sono torbide?)
da Manolo : Ciao James,

dando per scontato, come tu sottolinei, che la pulizia delle attrezzature e delle bottiglie è ben curata (mi piacerebbe sapere che prodotto usi per lavare e sanificare le bottiglie), metterei in gioco altre tre variabili, la prima: per la rifermentazione usi zucchero o lievito?, la seconda: per la mia esperienza quando mi è capitato che lievito da waizen non rimane in sospensione e quindi precipita, (lievito non conservato correttamente, probabilmente ha subito uno sbalzo di temperatura) effettivamente la birra ha un gusto, più che profumo, di banana molto molto matura, dovuta al residuo di lievito non correttamente fermentato per la sua scarsa vitalità. terza variabile: il contenuto di proteine nel mosto. Le proteine oltre ad essere una delle causa di abbondanti e compatte schiume aiutano il lievito a restare in sospensione. Per i Kit però, non sono previste pause proteiche. A presto

Manolo

DOMANDA

di Adriano da Stradella (PV) : **Ciao, sono Adriano da Stradella (PV), un homebrewer. Flavio e Manolo già mi conoscono, attualmente sto realizzando la mia ottava**

produzione casalinga. La mia DOMANDA riguarda i luppoli: spesso vedo ricette in rete in cui vengono utilizzati tre o quattro luppoli diversi. Questo, per uno che fa la birra come hobby e dunque non vorrebbe spendere ogni volta una cifra per acquistare tanti luppoli, può essere un problema. Dunque mi chiedo se la presenza di tre o quattro luppoli diversi sia indispensabile o se invece ne basterebbe utilizzarne due, uno per l'amaro e uno per l'aroma, per poter realizzare una buona birra, magari non eccellente, ma buona. In realtà la quantità della birra che produco è tale da poter utilizzare piccole quantità dei diversi luppoli quindi se riuscissi a conservarli bene potrei riutilizzare la stessa partita più volte. E' possibile dunque conservare il luppolo rimanente senza comprometterne l'aroma, riponendo magari il sacchetto in frigorifero subito dopo l'utilizzo ? Quante volte questa operazione può essere fatta ?

RISPOSTA

di Jurij Ferri birraio del Birrificio Almond22 : Salve, si possono fare ottime birre anche scegliendo un unico luppolo che possa fungere sia da aroma che da amaro. I luppoli da aroma sono ricchi in olii essenziali e solitamente presentano basso contenuto in alfa acidi. I luppoli da amaro, invece, vengono definiti tali in quanto hanno alto contenuto di alfa acidi. Ci sono luppoli come il Fuggle o ad esempio l' East Kent Golding (ce ne sono tanti altri) che hanno caratteristiche "intermedie" tali da poter essere usati sia per l'amaro che per l'aroma.

Io personalmente ho buste con 5kg di luppolo e le apro e chiudo spesso (conservano le loro qualità per alcuni mesi). Le conservo in frigo e sotto vuoto onde evitare la luce e l'ossigeno che sono i due "nemici" principali del luppolo.

Un saluto

Jurij

RISPOSTA

di Manolo Lia birraio del Birrificio Doppio Malto : ciao Adriano è un piacere del birraio usare uno o più luppoli a seconda della birra che uno ha in mente, usarne uno o più non determina necessariamente una birra buona o una birra cattiva. Il luppolo (del precedente raccolto, in questo caso 2007), andrebbe conservato in frigor intorno a 2 °C, sottovuoto e protetto dalla luce, in queste condizioni perde le sue caratteristiche del 15% circa dopo un anno, si può anche congelare, riducendo così la percentuale di perdita di circa il 10%. Aprire e chiudere il sacchetto più volte, ne determina un più rapido degrado. Consigliabile usare luppolo di annata.....

ciao

DOMANDA

di Ivan Villa da Milano : **Buongiorno, E' la prima volta che vi scrivo e vista la competenza delle risposte alle domande di altri "colleghi" lette nel sito, vi sottopongo volentieri la seguente DOMANDA: Mi accingo a fare una Lager con estratto di malto liquido già luppolato, malto light in polvere (al posto dello zucchero per la fermentazione) e lievito liquido, che in questo caso è il Munich Lager 2308 da 125ml per bassa fermentazione (9-13°). Le istruzioni dicono di rompere il sacchettino all' interno (subito estratto dal frigor...???) , agitare, quando il sacchetto sarà gonfio, quindi attivato e moltiplicato, inserirlo nel fermentatore**

dopo aver bollito il mosto E' corretto fare fermentare il contenuto del sacchetto del lievito liquido alla T di 22°?...ma non è per bass a fermentazione? Vorrei fare comunque uno starter di 0,75 lt, come devo procedere? Devo inserire il lievito (già moltiplicato ed espanso nel sacchettino) in una bottiglia con malto/acqua e fare fermentare (a quale Temperatura ?), oppure devo mettere tutto il contenuto del sacchettino senza averlo "attivato" nella bottiglia con il malto/ acqua? Supponendo che lo starter venga fatto ad una temperatura di 20° (come c' è scritto sul sacchettino del lievito liquido) è corretto inserirlo nel fermentatore con il mosto e portare la temperatura di 10° per fare la prima fermentazione essendo una birra per bassa fermentazione? Non c' è il rischio che la fermentazione si fermi? Ho convertito un frizzer a pozzo in un frigor a temperatura controllata, quindi qualsiasi consiglio relativo alla temperatura corretta per la fermentazione è bene accetto e facilmente praticabile. Grazie in anticipo per la eventuale RISPOSTA.

Ivan Villa

RISPOSTA

di Manolo Lia, birraio del birrificio Doppio Malto : Caro collega:

Puoi tranquillamente rompere il sacchetto all'interno, subito dopo averlo tolto dal frigor, ti consiglio di fare questa operazione almeno 24 ore prima di inoculare. Più che corretto, necessario; il lievito a contatto con una parte di mosto (nel sacchetto), ha bisogno di una ambientazione tranquilla (raggiungere la temperatura di circa 22 °C, in modo uniforme e lento), e di poter lavorare ad una temperature ottimale intorno ai 22-25 °C per potersi moltiplicare. Il rigonfiamento del sacchetto è dovuto alla produzione di CO₂, se il sacchetto risulta ben gonfio, è sintomo di una eccellente vitalità del lievito. Lo starter non è necessario, ma se lo vuoi fare, ti consiglio di aggiungere il contenuto del sacchetto già attivato in una quantità di mosto, non in bottiglia, ma in un pentolino (devi agevolare l'ossigenazione), questa operazione falla almeno due ore prima di inoculare l'estratto di malto. Una volta pronto lo starter, ti consiglio di inoculare il tuo mosto ad una temperatura non superiore a 25 °C, ed arrivare a 12 -14 °C in circa un'ora, permetterai allo starter una corretta ambientazione.

Grazie alla prossima

Manolo

DOMANDA

di Alfredo : **Ho un problema.Facendo la birra con metodo all grain il mosto durante la fermentazione diventa acido e aspro come il limone. Ho provato ad imbottigliare ma con risultati "imbarazzanti".Mi hanno detto che potrebbe essere un'infezione,ma mi sembra strano perche sanitizzo accuratamente e più volte tutto.Praticamente riempio il fermentatore di plastica con acqua fredda e 15 cucchiari di candeggina e dentro ci metto tutto quello che andrà a contatto con il mosto dopo la bollitura.Dopo un'ora risciacquo con acqua calda, riempio di nuovo il fermentatore ma con acqua calda, aggiungo circa 40g di chemipro caustic e ancora tutta l'attrezzatura.Dopo un'altra ora risciacquo con acqua calda, sanitizzo con il metabisolfito e lascio sgocciolare.Questo procedimento lo faccio anche per i travasi.Per le bottiglie uso la candeggina, risciacuo e sanitizzo con metebisolfito. Capite ora che il passo**

successivo è comprarmi un'autoclave!Penso che più di così non si possa fare per quanto riguarda la pulizia.Non so veramente più cosa fare. Grazie mille per l'aiuto
RISPOSTA

di Fabrizio Leo, mastro-birraio VLB (Birra Leo) : "Per quanto riguarda la pulizia delle attrezzature nel campo birrario, bisogna seguire una certa procedura perché il tutto sia pulito e libero da eventuali colonie batteriche che potrebbero infettare la birra e la tua è sicuramente un'infezione batterica che crea questi sentori di acido (citrico o acetico che sia). Consiglio di avere innanzitutto un'attrezzatura che sia il più possibile di acciaio inox, sia per la sua sanificazione, sia perché è un materiale preferibile da far entrare in contatto con la birra e il mosto, e seguire la seguente procedura di sanificazione:

Risciaquo con acqua fredda

Lavaggio caustico 2% in acqua ad 80°C 10-15'

Risciacquo con acqua fredda

Lavaggio acido 1% in acqua fredda 10-15'

Risciacquo con acqua fredda

Lavaggio con peracetico 0,5% in acqua fredda 10-15' (Chemirpo oxi)

Risciacquo con acqua fredda.

Alla fine di ogni riasciacquo controllare con un pHmetro il livello di pH e continuare a risciacquare fino al pH dell'acqua, che avremo già misurato in partenza. Questo serve a controllare che non ci siano rimasti residui di acidi o basi nell'acqua di risciacquo e quindi nelle attrezzature. Punti critici sono:

tutte le attrezzature che entreranno in contatto con il mosto e la birra dopo il raffreddamento

tutte le attrezzature che entreranno in contatto con la birra durante l'imbottigliamento.

Buona birra a tutti!

Fabrizio LEO

(Mastrobirraio VLB-Berlin)

DOMANDA

di Adriano da Stradella (PV) : **Ciao, sono ancora Adriano da Stradella (PV) e desideravo sottoporvi un'altra questione. Che cosa significa esattamente che un malto è scaduto ? Infatti su ogni confezione di malto d'orzo o di frumento che si acquista vi è una scadenza, ma l'utilizzo di un malto scaduto cosa comporta ? Una minor resa in termini di zuccheri fermentabili ? Gusti sgradevoli ? Problemi di digestione della birra prodotta con questi malti ? Grazie per la RISPOSTA.**

RISPOSTA

di Pietro Fontana, birraio (Piccolo Opificio Birrificio Carrobiolo - Monza) : Credo che ci sia scritto "Best before" o "Da consumarsi preferibilmente entro". Da Homebrewer facevo così. Oltre la data indicata verificavo che non si formassero colonie di camole e insettini vari o peggio di muffe (se prendono umido) e li usavo tranquillamente calcolando una piccolissima minor resa. Prima di usarli (anche quelli freschi) è buona norma oltre che osservarli, assaggiarli sempre e sentirne in bocca il gusto. Lo sentirai quando sono vecchi e schifosi da buttare (a me non è mai capitato da HB) o solo vecchi ma utilizzabili. Il discorso va poi distinto tra i malti base e quelli speciali: per es. un roasted barley vecchissimo continuerà a contribuire in colore ma molto meno in sapore! Non che il sapore rovini la birra ma non avrà la stessa efficacia! Un Pilsner o un pale io li vorrei sempre freschi. Una minor resa è da mettere in conto. Il consiglio è eventualmente di "tagliare" (mischiare) i vecchi con i nuovi così da avere cmq una sufficiente quantità di enzimi belli

freschi e attivi, ma soprattutto di fare ordini più congrui alle tue produzioni. Insomma: per me non ci sono gravi problemi come HB ad usare malto vecchio ma è certo che alcune caratteristiche cambiano: il grado di umidità dei chicchi sarà diverso (se conservati all'asciutto sicuramente più basso, cioè più asciutti e raggrinziti). Di conseguenza anche la "friabilità" sarà diversa: quindi occhio alla macinazione (se vecchi e secchi->troppo fine con pellicine disintegrate-> se è un malto base presente in grandi quantità anche probl di filtraggio). Il potere diastatico non so di quanto ma sarà inferiore-> meno enzimi->meno zuccheri-> meno alcol e corpo. Una birra da concorso io comunque non la farei con malti vecchi. E men che meno con luppoli vecchi, dove l'ossidazione è devastante.

Saluti
Pietro
POBC Fermentum

RISPOSTA

di Flavio Cimardi, degustatore : Mi piace aggiungere una piccola idea che a livello HB può essere interessante.

Se avete un malto vecchio e non conoscete l'umidità che ha assorbito e quindi come è stato conservato, è possibile assaggiarlo per scoprire se ha una consistenza definibile croccante / vitrea per dare un'idea, quindi non deve essere molliccio.

È possibile anche prelevare un campione del malto, contando 100 grani, mettendoli in una vaschetta con acqua, attendere un paio di minuti ed osservare quanti grani galleggiano. Se affondano meno di 35 grani, il malto è buono, se ne affondano di più ci sono stati problemi di conservazione. Se ne affondano oltre 50, può essere sconsigliato usare quel malto.

Il malto andrebbe conservato non alla luce, a temperatura ed umidità controllate (normalmente condizioni ottimali di ASCIUTTO e temperatura da 0 a 30 gradi centigradi).

Saluti e Salute
Flavio