





Ricette da estratto luppolato

THE WEISS OF THE BOSS

un classico per i nostri clienti che chiedono consigli per una Weiss. Birra equilibrata con ricetta fatta per la prima volta più di 10 anni fa. Birra di frumento con ricetta per 23 litri.

- _ Muntons Wheat beer,
- _ lievito liquido Atecnos Bright Weizen 52 o in alternativa lievito Munich Lallemand,
- _ 500 gr zucchero candito chiaro,
- _ 500 gr spraymalt wheat,
- _ 20/30 grammi in infusione di buccia d'arancia amara per 15 min,
- _ 10/20 gr coriandolo in infusione per 10 min



STRONG AROMATIC BITTER

Una birra dalla tradizione inglese, amaro pungente, dal forte aroma e profumo di spezie. Una birra importante!

Ricetta per 23 litri

- _ Tom Caxton Best Bitter (utilizzare la bustina di olio di luppolo sotto il coperchio)
- _ 500 gr spraymalt Medium
- _ 600 gr destrosio monoidrato
- _ 20 gr bucce di limone essiccate per 10-15 min in infusione
- _ 15 gr di radice di zenzero per 10-15 min in infusione
- _ 15 gr di cardamomo per 5-10 min in infusione
- _ Lievito Atecnos Westminster Ale 74



REAL KARKADE' ALE II

Birra ambrata agrumata non amara, una birra scorrevole ed interessante. Adatta in ogni stagione, il sapore del luppolo in dryhopping si fonde con il Karkadè rendendola una birra unica.

Ricetta per 23 litri

- _ Tom Caxton Real Ale
- _ 500 gr spraymalt medium
- _ 500 gr zucchero bianco
- _ 40 gr Karkadè in bollitura per 15 min
- _ 30gr Luppolo East kent Golding in dryhopping*
- _ Lievito Atecnos Westminster Ale 74
o in alternativa S-04



SIMCOE LAGER

Una birra non molto alcolica, scorrevole, dissetante e adatta ad ogni occasione. Birra da bere in quantità durante cene e grigliate. Sapore luppolato e agrumato.

- _ Morgan's Australian Lager
- _ 500gr spraymalt extra light
- _ 250gr zucchero bianco
- _ 40gr luppolo Simcoe in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ lievito Atecnos Original Lager 37
o in alternativa Nottingham Ale Far fermentare a temperature tra i 10 e i 16 gradi. In ogni caso il lievito Nottingham Ale lavora anche a temperature superiori



TOASTED LONDON PORTER

Una porter dal sapore barricato, birra scura e scorrevole ma con una complessità di sapori che la rende unica.

Ricetta per 23 litri

- _ John Bull LONDON PORTER
- _ 500gr Spraymalt DARK
- _ 500-600 gr Zucchero o destrosio
- _ 50 gr Oak Chips French heavy toasted
(Consiglio un hop bag per rimuovere prodotto dal mosto)
- _ Lievito Atecnos Westminster Ale 74 o in alternativa Windsor



COS'E' IL DRYHOPPING: Chiamato anche luppolatura a freddo consiste nell'aggiungere una adeguata quantità di luppolo durante la prima fermentazione, magari utilizzando un hop bag (i sacchettiini per il luppolo, in cotone, adatti per le fasi di lavorazione), pesiamo la quantità necessaria di luppolo e la immergiamo nel fermentatore appena finita la fase di preparazione del mosto, lasciandola a contatto con la birra per almeno una settimana. Con questo processo si estrapolano oli essenziali dal luppolo che esaltano profumi e sapori nelle birre molto luppolate.*

PINTA IMPERIAL PALE ALE.

L' esaltazione dei luppoli da ampie sfaccettature aromatiche che si fondono con l'amaro classico delle Pale Ale. L'amaro bilanciato e i luppoli americani con note agrumate si fondono in una birra strepitosa. Una birra parecchio ancolica ma eccezionale.

Ricetta per 23 litri

- _ Milestone IPA
- _ 300 gr Zucchero Candito chiaro
- _ 500 gr sparmalt MEDIUM
- _ Dry hopping con hop Bag di 50 gr di luppolo AMARILLO. Lasciare il luppolo per tutta la durata della fermentazione
- _ Lievito Atecnos GoldenEagle Ale79 oppure US05



PINTA BELGIAN BLANCHE

Birra bianca belga, scorrevole e piacevole. Un retrogusto lievemente acidulo come richiama lo stile che la rende perfetta nella stagione estiva.

Ricetta per 23 litri

- _ Morgans Wheat Beer
- _ 500 gr Zucchero Candito chiaro
- _ 500 gr sparmalt EXTRA LIGHT
- _ 30 grammi in infusione di buccia d'arancia amara per 20 min,
- _ 15gr coriandolo in infusione per 15 min
- _ Lievito Atecnos Belgian Blanche 88



PINTA HONEY BOOK

Birra non amara con sentori di miele, va fatta fermentare a basse temperature (tra i 12 e i 17 gradi) per esaltare il gusto del miele.

Questa birra necessita di lievito specifico ed è consigliabile trattare in qualche modo il miele prima del suo utilizzo. Consigliamo di scioglierlo in acqua calda per 5-10 minuti prima di versarlo nel fermentatore. Per ulteriori domande sul miele nell' homebrewing consigliamo questa pagina: <http://www.bertinotti.org/miele.php>

Ricetta per 23 litri

- _ Muntons BOCK BEER
- _ 500 gr spraymalt Medium
- _ 250-300 gr miele
- 200 gr zucchero
- _ Lievito S-23 oppure Lievito Atecnos Original Lager37 (fondamentali per le basse temperature)



PINTA BOBEK LAGER

Una Lager con aroma e profumo di luppolo fresca e dissetante ma al tempo stesso robusta e corposa.

Ricetta per 2 range di temperatura

Ricetta per 23 litri

- _ Morgans Blue Montain Lager
- _ 1,5kg malto liquido Morgans Lager
- _ 25 gr Luppolo Bobek in Dryhopping
- _ Per fermentazione da 11 a 16 gradi Lievito Atecnos Original Lager 37
- _ Per fermentazione dai 17 ai 21 gradi Nottingham Ale Lallemand



PINTA CITRA PALE ALE

Una American Pale ale dai profumi incredibili di agrume dati da uno dei luppoli più nobili. Una birra di cui non potrete più fare a meno!

Ricetta per 23 litri

- _ John Bull India pale ale
- _ 500 gr Spraymalt light
- _ 600 gr destrosio monoidrato
- _ 45 grammi Luppolo CITRA in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ Lievito Atecnos GoldenEagle Ale79



PINTA SAAZ PILSNER III

Bionda, gusto fresco, leggero e piacevolmente amaro. Birra a bassa fermentazione.

Si distingue dalle altre birre per il ruolo marcato del luppolo, in particolare per l'uso del rinomato luppolo Saaz, dall'omonima città della Boemia occidentale.

Apprezzata perchè si adatta ad ogni situazione.

Fermentare tra gli 11 e i 16 gradi.

Ricetta per 23 litri

- _ Brewmaker Premium Pilsner
- _ 500 gr spraymalt Light
- _ 500 gr destrosio monoidrato
- _ 20 gr Buccia di limone in infusione per 20 min*
- _ Lievito S-23 oppure Lievito Atecnos Original Lager37)



COME SI USANO LE SPEZIE?

il principio e lo stesso degli infusi o dei te' caldi. Con un pentolino (un paio di litri d' acqua sono più che sufficienti) si fa scaldare l' acqua e si lascia la spezia scelta (di solito gli agrumi per 23 litri di birra si usa una quantità dai 15 ai 30gr le altre spezie dai 10 ai 20gr) a bollire per 15-20 minuti. Dopodiché si filtra la parte solida, si fa raffreddare la parte liquida e il liquido si mette nel fermentatore quando si prepara il mosto e prima di mettere il lievito. I tempi e le quantità di spezie possono variare a seconda dai gusti personali.

PINTA Elderberries Brown Ale

Brown ale dalle forti note speziate con un retrogusto di sambuco. Birra importante ma comunque scorrevole e “beverecia”

Ricetta per 23 litri

- _ Brewmaker Northumberland Brown Ale
- _ 500 gr spraymalt medium
- 500 gr zucchero o destrosio
- _ 30 gr bacche di sambuco per 15 min.
(su 2/3 litri d’acqua fate sciogliere lo spraymalt e quando arriva vicino all’ebollizione lasciate per 10-15 min le bacche. Filtrate il la parte solida e versate il composto nel fermentatore)
- _ lievito Windsor Lallemand



BELGIAN TRIPLE

Specialità belga, forte e dorata. Ha un contenuto di malto alto e un piacevole sapore erbaceo e amabile. Molto alcolica.

Ricetta per 18 litri

- _ Brewferm Triple
- _ 500gr spraymalt medium
- _ 500gr zucchero candito chiaro
- _ Lievito Atecnos Bruges Trappist 62



BELGIAN ABBAZIA

Birra dal colore bruno/rosso scuro, gusto pieno e dolce del malto, schiuma densa e persistente. Una particolarità di queste birre è il carattere vinoso dovuto al loro alto contenuto d’alcol.

Ricetta per 18 litri

- _ Brewferm Abbazia x 2 barattoli
- _ 500 gr zucchero candito bruno
- _ 500 gr Spraymalt Medium
- _ lievito Atecnos Belgian Abazia 52



PINTA STRONG BELGIAN ALE

Birra dal colore dorato, con un corpo importante e un gusto amabile. Una birra imperdibile apprezzata anche dai palati più esigenti

- _ Milestone Crusader
- _ 500 gr spraymalt light
- _ 250 gr zucchero candito bianco
- _ lievito Atecnos Atecream 93 o in alternativa T58



VANILLA CREAM ALE II

Una birra con aroma di vaniglia, ma che conserva tutte le caratteristiche delle grandi Ale.

Birra molto interessante e gradevole, amata da tutti!

Ricetta per 23 litri

Tagliare le stecche di vaniglia ed estrarne la parte interna. C'è la possibilità di farli bollire per 5/7 minuti filtrare la parte solida e versare la parte liquida, oppure mettere in una bottiglia con un po' di acqua ed alcool per un paio di giorni e versare il contenuto durante la fermentazione del mosto.

- _ Mountmellick Cream Ale
- _ 500gr spraymalt medium
- _ 700gr di destrosio
- _ 1 baccello di vaniglia
- _ Lievito Atecnos Westminster Ale 74 o S-04



IMPERIAL STOUT II

Una birra nera, forte e piena di corpo. Prodotta con malto e luppolo irlandese (Guinness). Impossibile non godere del gusto di questa birra

- _ Mountmellick Dublin Stout
- _ 500 gr zucchero candito bruno
- _ 300 gr destrosio monoidrato
- _ 500gr spraymalt Dark
- _ lievito Windsor Lallemand



STEPHAN'S STRONG HOPPY ALE

Una birra dai sapori e dai profumi incredibili, estremamente alcolica dal gusto amabile e dell'incredibile gusto dato dal luppolo Cascade.

- _ Woodfordes Nelson Revenge
- _ 1,5kg sciroppo di candito chiaro
- _ 20gr buccia d'arancia amara in infusione per 20 min
- _ 50gr di luppolo Cascade (USA) in dryhopping per tutta la durata della fermentazione
- _ Lievito Atecnos GoldenEagle Ale79 o in alternativa Bry97



OAK AMBER ALE

Una Amber ale con forti sentori di barricato e un retrogusto di quercia. Birra dal boccato amabile e ricco di corpo.

- _ Morgans Royal Oak Amber Ale
- _ 1,5 kg Mastermalt Caramalt
- _ 200gr destrosio monoidrato
- _ fare un decotto con 40gr di Oak chips Medium toasted per 15 min, filtrare la parte solida e utilizzare la parte liquida come mosto
- _ Lievito S-04



NOG STRONG DARK ALE

Una Dark ale dal colore scuro, una birra dal forte carattere, perfetta per le giornate invernali.

- _ Woodfordes Nog
- _ 500gr spraymalt Medium
- _ 200gr destrosio monoidrato
- _ 15 gr bucce di mandarino essiccate per 10-15 min in infusione
- _ 10 gr di radice di zenzero per 10-15 min in infusione
- _ Lievito Atecnos Westminster Ale 74





Ricette estratto+grani

IMPERIAL IPA

Ricetta per 18 litri

3,6 kg Master Malts Caramalt Morgan's
480gr Crystal malt
28gr Gypsum

Bollitura

45gr Centennial (60min)
5gr Irish moss (20min)
28gr Cascade (10min)
15gr Cascade (5 min)

Lievito Atecnos Golden Eagle Ale79
o alternativa US-05

250 gr zucchero

Dryhopping
30gr Cascade (USA)

140gr zucchero priming

OG 1.069
FG 1.014
ABV 8,5%



INDIAN BROWN ALE

23 litri d'acqua

3,2 kg estratto liquido light
280 gr Amber malt
280 gr Crystal malt
225 gr Château Chocolate malt
55 gr Château Rosted Barley malt

Bollitura

18gr luppolo Warrior (60min)
20gr luppolo Mount Hood (10min)
225gr zucchero candito scuro

Lievito Atecnos Westminster Ale 74 o
in alternativa Safale S04

140gr zucchero per priming

OG 1.070
FG 1.015
ABV 7,2%
IBU 50
FG 1.014
ABV 8,5%



BAVARIAN LAGER

Ricetta per 23 litri

3,5 kg Estratto liquido extra light
500gr Carapils
28gr Gypsum

Bollitura

35gr Hersbrucker (60min)
25gr Hersbrucker (20min)
15gr Hersbrucker (10min)

Lievito S-23 oppure
Lievito Atecnos Original Lager37

Far fermentare tra i 10 e i 15 gradi

160 gr zucchero priming

OG 1.048-1.043
FG 1.014
ABV 5.5%



BELGIAN WIT II

Ricetta per 23 litri

1,5 kg Master Malts Beer Enhancer
1,5kg estratto liquido wheat

Bollitura

22 gr Tettnang (60 min)
21 gr Saaz (30min)
7 gr Saaz (10min)
10 gr coriandolo (5min)
20 gr arancia amara (5min)

Lievito Atecnos Belgian Blanche 88

140gr zucchero per priming

OG 1.048
FG 1.010
ABV 4.8%
IBU 18



BELGIAN ALE

Ricetta per 23 litri

4,5 kg estratto liquido extralight
300gr Château Special B
200gr Château Munich

Bollitura

18 gr Challenger (60 min)
30 gr Goldings (30min)
10 gr Goldings (10min)

Lievito Atecnos Bruges Trappist 62
in alternativa lievito Belle Saison

130gr zucchero per priming

OG 1.068-1.065
FG 1.018-1.015
ABV 7.5%- 8%
IBU 19



WILDFLOWER WHEAT II

Ricetta per 23 litri

3kg estratto liquido Wheat
455gr di miele

Bollitura

28gr Luppolo Mount Hood (60min)
10gr Luppolo Hersbrucker (15min)
50gr fiori di camonilla (60min)

Lievito Atecnos Bright Weizen 52

140gr priming zucchero

OG 1.057
FG 1.008
ABV: 5.5%
IBU 15



MOLASSES MARZEN

Ricetta per 23 litri

3kg estratto di malto liquido amber
500gr Crystal dark malt
10gr Gypsum

Bollitura

45gr Luppolo Chinook (60min)
5gr Irish moss (20min)
650gr Melassa chiara (20min)
28gr luppolo Saaz (10min)
5gr Irish moss (10min)

900 gr zucchero candito bruno
Lievito Atecnos Original Lager37 o S-23
far fermentare tra gli 11 e i 15 gradi

330gr melassa per Priming

OG 1.080
FG 1.016
ABV 8%



BELGIAN TRIPEL

Ricetta per 18 litri

4,5 kg estratto liquido light
500gr malto in grani Caramell Hell 30

Bollitura

30 gr Saaz (60 min)
5 gr Irish Moss (20min)
28gr East Kent Golding (20min)
15 gr Saaz (10min)
30 gr fiori di camomilla essiccati (5min)

1,5 kg sciroppo di candito chiaro

Lievito Atecnos Belgian Abazia 52
in alternativa lievito CBC

140gr zucchero per priming

OG 1.090-1.085
FG 1.020-1.018
ABV 9% circa
IBU 19



IRISH STOUT

Ricetta per 23 litri

3,2 kg estratto liquido light
150 gr Chocolate malt
350 gr Château Rosted Barley malt

Bollitura

25 gr East Kent Goldings (60 min)
20 gr East Kent Golding (30min)
20 gr East Kent Golding (10min)

Lievito Atecnos Westminster Ale 74 o
in alternativa Windsor

140gr zucchero per priming

OG 1.052-1.050
FG 1.014-1.012
ABV 5,5% circa



SPECIAL BITTER

Ricetta per 23 litri

3,5 kg estratto di malto liquido LIGHT
500gr Château Crystal

Bollitura

38 gr Luppolo East Kent Goldings (60min)
15 gr luppolo East Kent Goldings (20min)
10 gr luppolo East Kent Goldings(10min)

Lievito Atecnos Westminster Ale 74 o
in alternativa Safale S04

OG 1.048
FG 1.010
ABV 5 % circa



LONDON PORTER

Ricetta per 23 litri

3 kg estratto di malto liquido Amber
500gr spraymalt Dark
200gr Crystal Dark
200gr Chocolate

Bollitura

33 gr Luppolo East Kent Goldings (60min)
15 gr luppolo East Kent Goldings (10min)

Lievito Atecnos Westminster Ale 74 o
in alternativa Safale S04

OG 1.048
FG 1.010
ABV 5 % circa

