

Birra Casalinga di Castagna Mini Fusto (1–2 L)



Ingredienti

200 g di malto d'orzo liquido (oppure estratto di malto secco)
50–70 g di castagne tostate e sbucciate
500 ml–1 L di acqua
1 g di lievito per birra (almeno Ale o Lievito secco attivo)
10–15 g di zucchero di canna (per carbonatazione)
Spezie facoltative: scorza di arancia, cannella

Procedimento

Preparazione delle Castagne

Tosta le castagne in forno a 180 °C per 10–15 minuti.
Schiacciale grossolanamente con un pestello o un coltello.

Preparazione del Mosto

In un pentolino, porta a 70 °C circa 500 ml di acqua e aggiungi il malto d'orzo liquido.
Mescola bene fino a sciogliere completamente il malto.
Aggiungi le castagne tostate e lascia in infusione 15–20 min, mescolando ogni tanto.

Filtraggio

Filtra il liquido in un contenitore pulito separando le castagne.

Fermentazione

Quando il mosto è tiepido (~20 °C), aggiungi il lievito.
Copri con pellicola forata o tappo con airlock improvvisato.
Lascia fermentare 5–7 giorni a temperatura ambiente stabile.

Imbottigliamento e Carbonatazione

Sciogli lo zucchero in un cucchiaino di acqua calda e aggiungilo al mosto fermentato.
Trasferisci in bottiglie pulite e chiudi bene.
Lascia maturare 7–10 giorni prima di assaggiare.

Note Pratiche

Questa versione produce una birra leggera, dolce e leggermente torbida, perfetta per assaggi dimostrativi.

Puoi aromatizzarla ulteriormente con miele di castagno o spezie autunnali.
Non richiede fermentatori grandi, è ideale per prototipi da Sagra o degustazione casalinga.