

THE FAMOUS ITALIAN
HOMEBREW SHOP



CATALOGO 2025

PINTA HOMEBREW



PINTA importa, distribuisce e commercializza malti preparati, materie prime, ingredienti e attrezzature per la produzione della birra: presente nel mercato dell'enologia dagli anni '50, è sempre stata ed è tutt'ora un'azienda familiare, costantemente attenta alle esigenze del consumatore e del mercato.

Il marchio **PINTA** nasce oltre 40 anni fa grazie alla passione per l'arte della birra fatta in casa scaturita dopo un viaggio in Australia, uno dei paesi capostipiti dei prodotti per l'homebrewing. Dagli anni '70 sono stati fatti passi da gigante e l'homebrewing è diventato un hobby sempre più diffuso in Italia, una passione alla portata di tutti che a volte si trasforma in una professione.

Oggi **PINTA** offre agli homebrewer un vasto catalogo di prodotti continuamente aggiornato in base alle novità del mercato, con uno stock di magazzino costantemente rifornito, garantiamo una disponibilità di oltre il 90%.

Nel nostro web shop www.pinta.it troverete qualsiasi ingrediente e attrezzatura necessari alla vostra passione. Con una gestione degli ordini è rapida e accurata facciamo spedizioni in Italia e in tutti i paesi Europei.

Riforniamo inoltre i negozi del settore in modo accurato ed efficiente.

MICROBREWERY SERVICE

La migliore birra si realizza con ingredienti di alta qualità.

PINTA è il partner ideale per il tuo birrificio, con una selezione delle migliore materie prime disponibili sul mercato, garantiamo forniture in tempi rapidi con prodotti sempre freschi.

MALTI in sacchi da 25kg delle malterie europee e inglesi più rinomate (disponibili anche in formati da 1e 5kg) IREKS (Germania), CASTLE MALTING (Belgio), MUNTONS (Inghilterra), WEYERMANN (Germania).

LUPPOLI in pellet - oltre 90 varietà sempre disponibili, forniti direttamente dal paese d'origine.

LIEVITI - una gamma completa per tutti gli stili in confezioni da 500g. e bustine delle migliori marche tra cui Lallemand, WHC Lab, Fermentis, Mangrove Jack's e White Labs.

ZUCCHERI & ESTRATTI DI MALTO - Zuccheri canditi e sciroppi, estratti di malto liquidi e in polvere

SPEZIE & AROMI - scorze di agrumi, coriandolo, cardamomo e tanto altro.

DETERGENTI e sanificanti ad uso professionale

STRUMENTI DI MISURAZIONE - Milwaukee e Hanna Instruments

ATTREZZATURE



KIT PER LA FERMENTAZIONE CASALINGA

Fare la birra in casa non è mai stato così facile!

II KIT PER LA FERMENTAZIONE CASALINGA PINTA ti fornisce tutta l'attrezzatura necessaria per iniziare la tua prima produzione di birra, grazie al libretto di istruzioni dettagliate in pochi, semplici passi sarai in grado di preparare un'ottima birra artigianale. Potrai così bere questa spumeggiante bevanda prodotta con le tue mani, con ingredienti naturali, senza additivi ed apprezzare il gusto fresco di una birra non pastorizzata.

Puoi scegliere il gusto che più ti piace e allo stesso tempo decidere la gradazione alcolica ma soprattutto divertirti con gli amici o con la tua famiglia risparmiando.

KIT DI FERMENTAZIONE STANDARD

Kit di fermentazione completo di:

- 1 Fermentatore da Lt. 33
- 1 Coperchio con foro
- 1 Rubinetto con antisedimento
- 1 Termometro Adesivo
- 1 Gorgogliatore con guarnizione
- 1 Tubo travasatore
- 1 Tappatrice a martello
- 1 Densimetro
- 1 Bicchiere porta densimetro
- 1 Sciacqua bottiglie piccolo
- 1 Paletta
- 100 Tappi a corona
- 3 Misurini per gasatura
- 1 Busta di metabisolfito 250 gr
- Catalogo e libretto di istruzioni dettagliate

KIT STANDARD: cod 0010
KIT STANDARD CON 2 MALTI: cod 1000



KIT DI FERMENTAZIONE PROFESSIONAL

Kit di fermentazione completo di:

- 2 Fermentatori da Lt. 33 con foro per rubinetto
- 2 Coperchi per fermentatore con foro
- 1 Busta di metabisolfito da 250 gr.
- 1 Termometro Adesivo
- 2 Rubinetti con antisedimento
- 1 Gorgogliatore con guarnizione
- 1 Bicchiere per densimetro
- 1 Densimetro
- 1 Paletta
- 1 Tubo travasatore
- 100 Tappi a corona
- 1 Scovolino
- 1 Tappatrice a colonna con 2 testine (diam. 26 e 29)
- 1 Sciacqua bottiglie piccolo
- Catalogo e libretto di istruzioni dettagliate.

KIT PROFESSIONAL: cod 0009
KIT PROFESSIONAL CON 2 MALTI: cod 2000



KIT DI FERMENTAZIONE INOX

Kit di fermentazione completo di:

- 1 Fermentatore in acciaio inox da 30l. a fondo conico con coperchio ermetico, termometro analogico con sonda, rubinetto, valvola di scarico sul fondo, gambe regolabili, scala segnalitri all'interno.
- 1 Gorgogliatore con gommino
- 1 Busta di metabisolfito da 250 gr.
- 1 Termometro Adesivo
- 1 Densimetro
- 1 bicchiere per densimetro
- 1 Paletta
- 1 Scovolino
- 1 Tubo travasatore
- 1 Tappatrice a due leve per tappi da 26m
- 100 Tappi a corona
- 1 Sciacqua bottiglie piccolo
- Catalogo e libretto di istruzioni dettagliate.

Cod. 2610 - Kit per birra inox BREWMONSTER



ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI - LEGENDA

Nella categoria "ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI" (da pag. 4 a pag 22) trovi i malti preparati per produrre la birra con il tuo Kit Pinta® (pag.3). I preparati sono sempre forniti del lievito necessario per la fermentazione, dovrai solo aggiungere acqua e zucchero per brassare lo stile di birra che preferisci.

Nella scheda di ogni malto preparato trovi le indicazioni di base per la preparazione:

ZUCCHERO KIT: la quantità di zucchero da utilizzare per la preparazione del mosto. Per un risultato migliore utilizza al posto del comune zucchero da cucina (saccarosio) il Brewing Sugar (destrosio monoidrato), mentre se vuoi dare più corpo alla tua birra puoi utilizzare l'estratto di malto secco o liquido al posto dello zucchero.

PRIMING: è la quantità totale di zucchero da aggiungere al momento dell'imbottigliamento, necessaria per la rifermentazione in bottiglia che ci dà la gasatura naturale della nostra birra.

LITRI PER KIT: la quantità totale di mosto da fermentare, lo standard è 23 litri (40 pinte inglesi) ma birre più alcoliche hanno solitamente un litraggio inferiore.

MATURAZIONE: giorni di maturazione in bottiglia consigliati.

GRADI ALCOLICI: gradazione alcolica prevista.

AMARO EBU (European Bitterness Units): intensità dell'amaro percepito, valori bassi indicano birre più amabili.

COLORE EBC (European Brewers' Convention): colore indicativo della birra finita (vedi tabella sul retro copertina).

ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

MUNTONS PREMIUM - La serie Premium garantisce un risultato eccellente e bevande gradevoli da consumare. 100% di estratto di malto senza aggiunte di zuccheri.

La confezione contiene una bustina di lievito.

Muntons
PREMIUM



cod. 0100
PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1007
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 15 GG.
GRADI ALCOLICI: 4.0
AMARO EBU: 17-31
COLORE EBC: 8 a 13

PREMIUM LAGER

Bionda fresca, leggera e rinfrescante. Popolare nel nord Europa, tipica Bavarese.



cod. 0102
PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1007
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 15 GG.
GRADI ALCOLICI: 4.0
AMARO EBU: 17-31
COLORE EBC: < 8

PREMIUM PILSNER

Birra bionda, tipica Cecoslovacca. Limpida, amara, secca, dissetante e ottimo gusto maltato.



cod. 0104
PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1007
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 15 GG.
GRADI ALCOLICI: 4.0
AMARO EBU: 10-24
COLORE EBC: < 10

AMERICAN LIGHT LAGER

Una lager non amara, leggermente aromatizzata e delicata dal sottile sapore rinfrescante..



cod. 0106
PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1007
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 15 GG.
GRADI ALCOLICI: 4.0
AMARO EBU: 17-31
COLORE EBC: 8 a 13

CANADIAN STYLE BEER

Una birra gradita a tutti, dal sapore leggero e chiaro. Per placare la sete e soddisfare la fame.



cod. 0108
PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0 Kg
PRIMING: 60 gr.
DENSITA' FINALE: 1015
LITRI X KIT: 6,5
MATURAZIONE: 50 GG.
GRADI ALCOLICI: 7.0
AMARO EBU: 33-47
COLORE EBC: 26 a 35

OLD ALE

Una birra forte, alcolica e molto aromatica. Ricca e "calda" con un sapore "invecchiato".



cod. 0110
PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: 1013
LITRI X KIT: 13,5
MATURAZIONE: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 7
AMARO EBU: 33-47
COLORE EBC: 26 a 35

BARLEY WINE

Una birra rossa, non amara e dal carattere extra forte per le occasioni speciali.



cod. 0112
PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,8 Kg
PRIMING: 120 gr.
DENSITA' FINALE: 1009
LITRI X KIT: 17
MATURAZIONE: 30 GG.
GRADI ALCOLICI: 5.5
AMARO EBU: 33-47
COLORE EBC: 40 a 60

SCOTTISH HEAVY ALE

Ale in stile scozzese scura e dal gusto deciso, con buoni sentori di luppolo al caramello.



cod. 0114
PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 150 gr.
DENSITA' FINALE: 1007
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GG.
GRADI ALCOLICI: 4.0
AMARO EBU: 37-51
COLORE EBC: 220 a 290

IRISH STYLE STOUT

Birra nera, gustosa, molto luppolata e di grande carattere.



cod. 0116
PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 150 gr.
DENSITA' FINALE: 1007
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GG.
GRADI ALCOLICI: 4.0
AMARO EBU: 33-47
COLORE EBC: 26 a 35

PREMIUM BEST BITTER

La classica birra rossa dei pub inglesi. Gusto amaro, equilibrato e pieno.



cod. 0118
PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 150 gr.
DENSITA' FINALE: 1007
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GG.
GRADI ALCOLICI: 4.0
AMARO EBU: 9-23
COLORE EBC: 95 a 110

MIDLAND MILD ALE

Una Mild Ale tra le meno amare, scura e dolce. Creata per spegnere la sete.



cod. 0119
PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1007
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 15 GG.
GRADI ALCOLICI: 4.0
AMARO EBU: 33-47
COLORE EBC: < 10

MEXICAN CERVEZA

Provate questa bionda in una calda giornata estiva. Fresca, pulita e rinfrescante.

Muntons
Passionate about malt

ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

MUNTONS CONNOISSEURS - Le speciali, una qualità superiore per non cercare compromessi. Ampia scelta di stili per soddisfare il palato più esigente: dalle delicate e chiare Weizen alle aromatiche e corpose stouts. La confezione contiene una bustina di lievito.

Muntons
Connoisseurs



cod. 0120

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 35-45
COLORE EBC: 16 a 20

CONTINENTAL LAGER

Classica Lager sapientemente luppolata dal colore dorato/ambroato, da bere in ogni occasione



cod. 0122

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 20-30
COLORE EBC: < 7

PILSNER

Una bionda rinfrescante e dissetante, dal sapore morbido nonostante la massiccia dose di luppolo.



cod. 0124

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 35-45
COLORE EBC: 27 a 33

TRADITIONAL BITTER

Classica Bitter inglese dal colore ramato, ben luppolata e con un ricco gusto maltato.



cod. 0126

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 20-35
COLORE EBC: 27 a 33

YORKSHIRE BITTER

Bitter liscia, tipica della regione della regione inglese dello Yorkshire, più amabile rispetto alle classiche Bitter.



cod. 0128

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1,2 Kg
PRIMING: 150 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 10-20
COLORE EBC: 90 a 100

NUT BROWN ALE

Un'Ale dal colore marrone scuro e dal corpo leggero, liscia, con un leggero gusto "nocciolato".

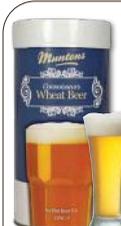


cod. 0130

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1,2 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 20-30
COLORE EBC: 8 a 12

EXPORT PILSNER

Una pils corposa, secca e ben luppolata, aromatica e adatta ad ogni occasione.



cod. 0132

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 15-25
COLORE EBC: 8 a 12

WHEAT BEER

Una birra leggera e chiara tipo "Weizen" dal carattere fresco con un'aroma delicato di malto di frumento ed orzo.



cod. 0134

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 9-23
COLORE EBC: 22 a 28

IPA BITTER

Una IPA dalla sapiente luppolatura che si sposa con la dolcezza del malto, irresistibile!



cod. 0136

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1,2 Kg
PRIMING: 150 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 37-51
COLORE EBC: 220 a 290

EXPORT STOUT

Una Stout nera, forte e dal corpo deciso, una classica da veri intenditori.



cod. 0137

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,7
AMARO EBU: 15-20
COLORE EBC: 10-15

SUMMER ALE

Birra estiva, scorrevole dal carattere maltato e piacevoli note fruttate. Con malto d'orzo e di frumento.



cod. 0138

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 150 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 10-20
COLORE EBC: 90 a 100

BOCK BEER

Un lager scura, forte, maltata e dal gusto deciso. Popolare nella regione bavarese della Germania.



cod. 0139

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 17
MATURAZIONE: 30 GG.
GRADI ALCOLICI: 6
AMARO EBU: 10-20
COLORE EBC: 45-50

WINTER ALE

Birra di Natale in stile inglese, leggermente speziata, caratterizzata da un robusto profilo aromatico di luppolo.



ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

MUNTONS FLAGSHIP - 6 ricette ricche di gusto accuratamente selezionate. Grazie agli ingredienti di prima qualità potrete produrre delle ottime birre artigianali.

La confezione contiene una bustina di lievito specifico Fermentis



cod. 0800

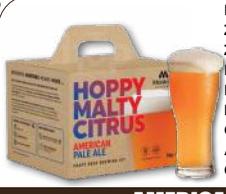


PESO KIT: 3,0 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4-5
AMARO EBU: 22-55
COLORE EBC: 35-50

AMERICAN AMBER ALE

Una deliziosa American Amber Ale al gusto di malto e caramello con luppolo Cascade e Centennial che offrono un aroma di luppolo floreale e agrumato, bilanciato da un dolce finale di caramello.

cod. 0801



PESO KIT: 3,0 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: 25-45
COLORE EBC: 15-25

AMERICAN PALE ALE

Con luppolo in pellet Amarillo e Cascade inclusi, questa American Pale dona meravigliosi aromi di luppolo agrumato, supportati da un carattere di malto biscottato e leggermente dolce.

cod. 0802



PESO KIT: 3,0 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 13-35
COLORE EBC: 15-20

HAZY IPA

Una Hazy IPA in stile New England che produrrà forti note di agrumi e pompelmo con sapori tropicali e di drupacee.
Con luppolo Citra e Mosaic per dry hopping.

cod. 0803



PESO KIT: 3,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,0
AMARO EBU: 27-38
COLORE EBC: 225-275

MILK STOUT

Milk Stout cremosa e deliziosa con una sensazione morbida in bocca e una bassa amarezza. L'estratto di malto tostato combinato con il lattosio incluso e il lievito Fermentis S-04 producono sapori complessi di caffè tostato e melassa.

cod. 0804

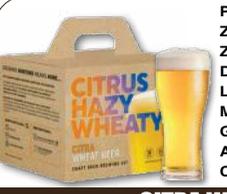


PESO KIT: 4,0 Kg
ZUCCHERO KIT: incluso
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 7,0
AMARO EBU: 22-45
COLORE EBC: 12-20

WEST COAST IPA

Tre diverse varietà di pellet di luppolo sono confezionate in questa West Coast IPA. Chinook, Columbus e Summit si combinano per rivelare note resinose e di pino.

cod. 0805



PESO KIT: 3,0 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 18-20
COLORE EBC: 18-20

CITRA WHEAT IPA

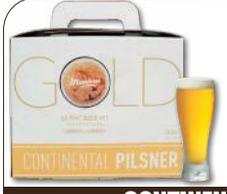
Birra di frumento corposa e rinfrescante dal tipico colore opaco chiaro, con un piacevole aroma agrumato dato dal luppolo americano Citra.

ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

MUNTONS GOLD - Sei classiche che catturano il vero sapore delle produzioni tradizionali. La fermentazione con solo malto garantisce un gusto e un aroma superlativo; necessitano di un periodo di maturazione per essere gustate al meglio. La confezione contiene una bustina di lievito.



cod. 0140

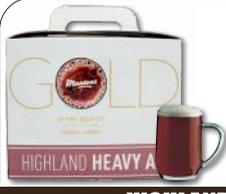


PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 100 gr.
DENSITA' FINALE: 1014
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 27-33
COLORE EBC: 5-7

CONTINENTAL PILSNER

Questa bionda incorpora il carattere pieno delle chiare di tipo europeo (Lager), leggere e delicate, ma pienamente soddisfacenti, preservando il delicato equilibrio tra il naturale gusto amaro del luppolo con la dolcezza del malto.

cod. 0142



PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 90 gr.
DENSITA' FINALE: 1014
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 45-55
COLORE EBC: 50-60

HIGHLAND HEAVY ALE

Sulle Highland scozzesi, secoli fa, si cominciarono a produrre delle Ale ricche, scure, ad alta luppolazione. Adesso tu puoi ricreare questo particolare gusto ricco e amaro. Con il suo sapore maltato, bilanciato dal generoso utilizzo di luppolo.

cod. 0144



PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 90 gr.
DENSITA' FINALE: 1014
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 50-60
COLORE EBC: 225 a 275

IMPERIAL STOUT

Durante la fine del 1700, Caterina la grande imperatrice del popolo russo, si innamorò della fortissima stout britannica. L'Imperial Stout cattura l'essenza di questa classica, dal ricco colore nero e il gusto secco e amaro.

cod. 0146

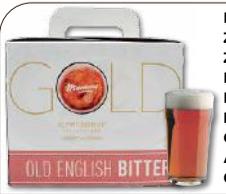


PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: -1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 100 gr.
DENSITA' FINALE: 1014
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 40-120 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 17-23
COLORE EBC: 22 a 28

INDIA PALE ALE

Nata durante il secolo XIX per fornire le truppe britanniche con birra fresca nelle Indie inglesi, questa ale veniva prodotta con un alto grado alcolico. Una volta a destinazione si aggiungeva acqua per riportare la bevanda al grado alcolico normale.

cod. 0148

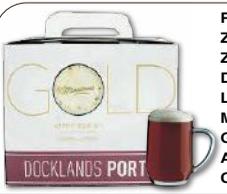


PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 90 gr.
DENSITA' FINALE: 1014
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 35-45
COLORE EBC: 27 a 33

OLD ENGLISH BITTER

Questa bitter combina un malto di qualità con i migliori luppoli, seguendo la tradizione centenaria degli antichi produttori. Tu puoi oggi ricreare il sapore dell'Inghilterra Vittoriana.

cod. 0150



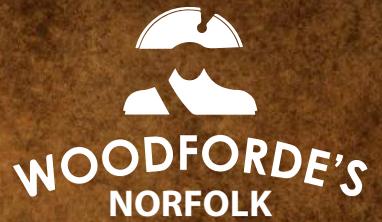
PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 90 gr.
DENSITA' FINALE: 1014
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 17-23
COLORE EBC: 90 a 100

DOCKLANDS PORTER

All'inizio del secolo, veniva prodotta specialmente per i lavoratori del traffico porto di Londra. Adesso puoi ricreare il gusto unico delle tradizionali Victorian Porter dal caratteristico gusto di malto tostato, sottolineato da un colore scuro.

ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

WOODFORDE'S - Dal rinomato birrifico inglese delle fantastiche Real Ale, non amare ma con un gradevole gusto fruttato. La confezione contiene una bustina di lievito.



cod. 0250

PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 70 gr.
DENSITA' FINALE: 1014
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 60 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 40-45
COLORE EBC: 30-35

NELSON'S REVENGE

Bionda tendente all'ambrato, questa birra ha un gusto superlativo. 20 litri di bevanda preziosa.

cod. 0251

PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 100 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 60 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,4
AMARO EBU: 20-30
COLORE EBC: 45-50

TINSEL TOES

Birra invernale dal colore rosso rubino scuro, dolcemente fruttata, vi avvolge con dolci aromi natalizi.

cod. 0252

PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 100 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 60 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: 35-45
COLORE EBC: 25-30

WHERRY BEST BITTER

Rossa doppio malto dal gusto molto gradevole. Una bitter che piace a tutti.

cod. 0256

PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 100 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 60 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: 30-40
COLORE EBC: 85-95

NOG STRONG DARK ALE

Scura, aroma e sapore gradevolissimi. Per chi chiede un carattere decisamente avvolgente.

cod. 0257

PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 100 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 60 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,3
AMARO EBU: 25-30
COLORE EBC: 20-25

BURE GOLD

Golden Ale classica e aromatica, dal colore pallido e piacevolmente maltata.

cod. 0258

PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 0
DENSITA' FINALE: 1016
LITRI X KIT: 13,5
MATURAZIONE: 60-90 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 7,0
AMARO EBU: 35-45
COLORE EBC: 45-50

HEADCRACKER STRONG ALE

Birra rossa da aperitivo, va sorseggiata con moderazione. Molto alcolica e dal gusto amabile.

cod. 0259

PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 100 gr.
DENSITA' FINALE: 1016
LITRI X KIT: 18
MATURAZIONE: 60 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,5
AMARO EBU: 35-45
COLORE EBC: 35-45

ADMIRAL'S RESERVE

English strong Ale con note fruttate e un finale secco dato dalla luppolatura finale.



ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

Il sistema di luppolatura "HOP ENHANCEMENT SYSTEM" è il metodo ideale per produrre la birra più vicina ai vostri gusti, la confezione contiene una bustina di zucchero di malto aromatizzato con olio di luppolo per enfatizzare l'aroma della vostra birra. La confezione contiene una bustina di lievito.

TOM CAXTON

cod. 0600

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 45-55
COLORE EBC: 8 a 12

LAGER

Bionda, gradevole, apprezzata per la facilità con cui si adatta in ogni occasione.

cod. 0602

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 20-35
COLORE EBC: 8 a 12

PILSNER

Bionda colore oro, gusto pieno e gradazione elevata

cod. 0604

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 32-40
COLORE EBC: 27 a 33

YORKSHIRE BITTER

La sapiente luppolatura la rende gradevole anche a chi non ama le birre anglosassoni.

cod. 0606

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 45-55
COLORE EBC: 50 a 60

EXPORT STRONG BITTER

Colore rosso, amara come si addice ad una vera Bitter, schiuma fine, poco gasata.

cod. 0608

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 45-55
COLORE EBC: 27 a 33

BEST BITTER

Birra inglese a gradazione non molto elevata, si gusta a temperatura di cantina

cod. 0610

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 45-55
COLORE EBC: 50 a 60

DARK REAL ALE

Scura, amabile, molto profumata e poco amara.

cod. 0612

PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 45-55
COLORE EBC: 27 a 33

REAL ALE

Rossa, amabile, molto profumata e poco amara.



ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

MORGAN'S PREMIUM RANGE - Dall'Australia, paese rinomato per la passione per le buone birre, ricette eccezionali prodotte con i migliori malti australiani e luppoli di prima qualità. La confezione contiene una bustina di lievito.



cod. 0620

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 20
COLORE EBC: 5,5

GOLDEN SHEAF WHEAT BEER

Birra di frumento chiara e aromatica con sentori vanigliati. Come le migliori weizen, presenta un bel colore giallo oro quando ben fredda e diviene leggermente opaca quando servita a 6-8°C.



cod. 0622

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 25
COLORE EBC: 4,5

BLUE MOUNTAIN LAGER

Dedicata alle famose Blue Mountains Australiane rinomate per l'aria fresca e le acque cristalline dei torrenti e ruscelli che ne modellano la regione, una lager leggera, poco amara e rinfrescante



cod. 0624

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 27
COLORE EBC: 7,5

STOCKMANS DRAUGHT

Una bionda genuina mediamente luppolata, ideale per placare la sete.



cod. 0626

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 38
COLORE EBC: 24

ROYAL OAK AMBER ALE

Colore ambrato per questa Ale morbida dal gusto pieno, presenta una sapiente luppolatura e un leggero aroma di caramello.



cod. 0628

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 25
COLORE EBC: 65

IRON BARK DARK ALE

Ale scura, non amara e molto aromatica, con un caldo aroma di caramello e frutta secca.



cod. 0630

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 150 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 60 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: 32
COLORE EBC: 82

DOCKSIDE STOUT

Nera, corposa con un ricco aroma tostato dall'amaro ben bilanciato



cod. 0632

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: 45
COLORE EBC: 12

GOLDEN SAAZ PILSENER

Colore dorato, caratterizzata dal distintivo aroma di luppolo Saaz dai leggeri toni speziati.



cod. 0634

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 40
COLORE EBC: 12

CORTEZ CERVEZA

Pale in stile messicano, con distintive note agrumate date dall'aggiunta di un tocco di lime. Leggera e rinfrescante è ottima per l'estate.



cod. 0635

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 24
COLORE EBC: 10

PACIFIC PALE ALE

Una classica birra artigianale in stile West Coast americano. Con un rinfrescante aroma di luppolo sostenuto da un gusto nitido e pulito.



cod. 0636

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 29
COLORE EBC: 12

FRONTIER IPA

Una Session IPA leggera e beverina con un classico aroma floreale di luppolo e un bel colore di caramello dorato.



ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

MORGAN'S AUSTRALIAN RANGE - Dalla tradizione brassicola australiana una selezione di estratti luppolati di qualità superiore, per ricreare il gusto fresco, pulito e ben bilanciato delle grandi birre nazionali. La confezione contiene una bustina di lievito.

MORGAN'S
Australian Range



cod. 0640
PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: 20
COLORE EBC: 6

AUSTRALIAN LAGER

Lager corposa e rinfrescante dal gusto intenso; è la birra perfetta per ogni occasione.



cod. 0642
PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: 27
COLORE EBC: 7

AUSTRALIAN DRAUGHT

Delicatamente amara, gusto pieno e asciutto, gradevole al palato



cod. 0644
PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: 35
COLORE EBC: 5

AUSTRALIAN BITTER

Bitter dal gusto pieno, con un delicato carattere maltato e un'amaricatura robusta.



cod. 0650
PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: 30
COLORE EBC: 71

AUSTRALIAN OLD

Ale robusta e grintosa con note di caffè e cioccolato perfettamente bilanciate da una leggera luppolatura. Schiuma densa e cremosa, la bevanda ideale dopo una dura giornata.



cod. 0654
PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: 18
COLORE EBC: 10

AUSTRALIAN BLONDE

Formulata per sviluppare una gasatura leggera, per una birra rinfrescante dal gusto pulito con il giusto equilibrio di amaro, facile da bere.



cod. 0656
PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: 18
COLORE EBC: 15

AUSTRALIAN GOLD

Colore dorato e gusto intenso, la birra ideale per accompagnare i barbecue estivi.



ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

ST. PETER'S BREWERY - Dalla celebre birreria nel cuore della campagna inglese, una selezione di real ale semplicemente superbe. Con "hop enhancement system" per raggiungere la luppolata desiderata. La confezione contiene una bustina di lievito.


St. Peter's
Brewery



cod. 0880
PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0/0,5 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20,5
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,7
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 10 a 15

GOLDEN ALE

Una Golden Ale leggera di colore dorato chiaro. Fresca e fragrante con note leggere sia di luppolo che di malto con un finale piuttosto amaro in tipico stile inglese.



cod. 0882
PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 90 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,3
AMARO EBU: 35-45
COLORE EBC: 27 a 33

RUBY RED ALE

Una delle birre più apprezzate della St. Peter's Brewery questa Red Ale ha un colore ambrato carico, tendente al rosso. Presenta aromi speziati con un sottofondo di malto, piacevole e leggero il retrogusto luppolato.



cod. 0884
PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0/0,5 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 19
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 20 a 25

INDIA PALE ALE

Una IPA come comanda lo stile, l'esaltazione dei luppoli da ampie sfaccettature aromatiche che si fondono con l'amaro classico delle India Pale Ale



cod. 0886
PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0/0,5 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20,5
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 85-90

CREAM STOUT

Una grandissima Stout, tra le birre più apprezzate della St. Peter's brewery. Scura, forte e cremosa come comanda lo stile



cod. 0888
PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0/0,5 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 70 a 80

HONEY PORTER

Questa birra ha un gusto ricco e dolce. Il miele e lo stile Porter si sposano in un connubio perfetto.



cod. 0889
PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0/0,5 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 70 a 80

PLUM PORTER

Birra scura, dolce e corposa con il piacevole gusto fruttato della prugna.

ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI



COOPERS - Era il 1862 quando Thomas Coopers cominciò la produzione di birra nel sud dell'Australia. Da questa lunga esperienza è nata la produzione di malto per la produzione casalinga: l'uso sapiente delle materie prime locali, ha reso famoso questo marchio.

La confezione contiene una bustina di lievito.



cod. 0700

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 20-25
COLORE EBC: 5 a 6

LAGER

Colore paglierino con riflessi dorati. Delicati aromi floreali accompagnano una media corposa con lievi sapori di malto e luppolo e una finitura pulita.



cod. 0701

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 29
COLORE EBC: 5 a 6

GOLDEN CROWN LAGER

Lager classica con profondi riflessi dorati e un deciso corpo maltato. Piacevolmente amara con un'aroma fruttato persistente.



cod. 0702

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 21-28
COLORE EBC: 8 a 10

DRAUGHT

Colore giallo-oro con una densa schiuma bianca e un profumo floreale con note maltate. Spicca al palato per il suo sapore pulito, delicatamente luppolato ed amaroagnolo.



cod. 0704

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG.
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 28-37
COLORE EBC: 12 a 15

REAL ALE

Colore dorato brillante e gusto consistente. Piacevole fusione di aromi fruttati e malto per l'olfatto ed un retrogusto leggermente amaroagnolo al palato.



cod. 0708

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 30-38
COLORE EBC: 33 a 48

DARK ALE

Un intenso color mogano e una schiuma cremosa. Il generoso sapore di malto torrefatto, con un pizzico di cioccolato, viene subito equilibrato dall'amarrezza del luppolo che le conferisce una finitura secca.

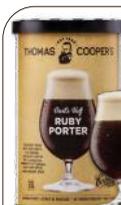


cod. 0710

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 36-46
COLORE EBC: 94 a 120

STOUT

Colore marrone scuro con una schiuma persistente. La combinazione di caffè, cioccolato e aromi di cereali lasciano al palato una straordinaria sensazione, tipica delle scure.



cod. 0715

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 30-44
COLORE EBC: 33 a 48

DEVIL'S HALF RUBY PORTER

Una porter scura dai riflessi rosso rubino e una ricca schiuma cremosa; il malto è il protagonista di questa birra con sentori di caramello e cioccolato e dal bocccato amabile.



cod. 0717

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 25-32
COLORE EBC: 30 a 35

FAMILY SECRET AMBER ALE

Una birra dal colore ramato dove i malti caramellati si sposano con un finale nocciolato mediamente amaro e sentori di luppolo agrumato.



cod. 0719

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 30-40
COLORE EBC: 10 a 15

SPARKLING ALE

Colore ambrato/dorato e un gusto pieno e persistente di malto. Rivela una fragranza fruttata con un delizioso aroma di banana, ben luppolata con un finale amaro e pulito.



cod. 0721

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 43-55
COLORE EBC: 15 a 18

BREW A IPA

IPA in stile americano, robusta, profondamente ambrata con riflessi rossastri, dall'aroma ricco di sentori agrumati e tropicali. Fortemente luppolata con un finale amaro.



cod. 0723

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 30-40
COLORE EBC: 8 a 10

BOOTMAKER PALE ALE

Colore ambrato intenso, sapore di malto e caramello, profumo di agrumi e luppolo ed un finale caratterizzato da una rinfrescante amarrezza con schiuma densa e cremosa.



cod. 0725

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 25-36
COLORE EBC: 4 a 5

86 DAYS PILSNER

Pilsner dal colore dorato, dolcemente maltata dalle eleganti e raffinate note erbacee, ha un gusto rinfrescante e pulito e una schiuma ricca.



cod. 0727

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 18-23
COLORE EBC: 4 a 6

PREACHER'S HEFE WHEAT

Wheat in stile belga dal colore oro opaco e una struttura morbida, con lievi sentori di banana e chiodi di garofano. La schiuma è cremosa e liscia, la finitura è amara e rinfrescante.



cod. 0720

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 26-20
COLORE EBC: 4 a 6

CANADIAN BLONDE

Lager chiarissima in stile canadese, si lascia sorvegliare con facilità, buona in ogni occasione.



cod. 0722

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 17-22
COLORE EBC: 9 a 11

EUROPEAN LAGER

Lager per chi ama la facilità di gusto delle bionde tedesche, la puoi abbinare ad ogni pietanza.



cod. 0726

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 13-18
COLORE EBC: 4

AUSTRALIAN PALE ALE

Rinfrescante, accontenta quasi tutti i palati con il suo gusto amaroagnolo ben bilanciato dai toni fruttati e floreali.

ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

COOPERS - Era il 1862 quando Thomas Coopers cominciò la produzione di birra nel sud dell'Australia. Da questa lunga esperienza è nata la produzione di malto per la produzione casalinga: l'uso sapiente delle materie prime locali, ha reso famoso questo marchio.

La confezione contiene una bustina di lievito.



cod. 0728

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 16-20
COLORE EBC: 4 a 6

MEXICAN CERVEZA

Chiara nello stile con un gusto fresco e pulito. L'ideale è servirla molto fredda con una fettina di lime o limone.



cod. 0730

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 32-40
COLORE EBC: 30 a 40

ENGLISH BITTER

Colore marrone/ramato, dalla schiuma rossastra e cremosa. Si presenta con un piacevole aroma floreale, un sapore gradevole di malto tostato e un finale decisamente amarognolo.



cod. 0732

PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 30-40
COLORE EBC: 110-130

IRISH STOUT

Ricca e scura con aromi di caffè, cioccolato e liquirizia. Una ricetta autentica contenente una miscela di malto d'orzo, orzo tostato, flocchi d'orzo e luppolo.

ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

GEORDIE - Sei prodotti che assicurano un risultato eccellente, dal produttore di malto più grosso in quantità presente nel mercato mondiale. La confezione contiene una bustina di lievito.



cod. 0200

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 15 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,0
AMARO EBU: 17-27
COLORE EBC: 4 a 24

LAGER

Bionda a bassa luppolazione. Leggera e particolarmente rinfrescante.



cod. 0205

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 15 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,0
AMARO EBU: 38-48
COLORE EBC: 17 a 37

BITTER

La bitter classica. Il colore ambrato e il gusto particolarmente luppolato l'hanno resa famosa in tutto il mondo.



cod. 0210

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 15 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,0
AMARO EBU: 38-48
COLORE EBC: 32 a 52

YORKSHIRE BITTER

Dal gusto pieno, rinfrescante ma meno luppolata della bitter classica.



cod. 0215

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 15 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,0
AMARO EBU: 50-60
COLORE EBC: 27 a 47

SCOTTISH EXPORT

La bionda ambrata a media luppolazione. Gusto pieno e avvolgente, tipica delle Highlands scozzesi.



cod. 0220

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,0
AMARO EBU: 38-43
COLORE EBC: 105 a 148

MILD

Corposa, molto scura e media luppolazione.



cod. 0221

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 170 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: 38-48
COLORE EBC: 40-45

WINTER WARMER

Una dark Ale molto amabile, ben luppolata con un aroma intenso e speziato e con una bella cresta di schiuma.



ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

FESTIVAL PREMIUM ALE KITS

FESTIVAL - Un assortimento di ciò che il mondo ha da offrire in termini di birra. Questi kit sono stati prodotti utilizzando solo malto liquido e lievito di birra genuino della massima qualità, ogni kit include tutte le materie prime necessarie, dal lievito allo zucchero per priming.



cod. 0440

PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1009
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,3
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 25-30

LANDLORDS FINEST BITTER

Una fantastica birra color caramello dal sapore malta-to con sfumature di frutta secca e un piacevole aroma floreale.

Luppoli in pellet per dry hopping: Celeia e Admiral



cod. 0444

PESO KIT: 3,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1009
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 36-40

PILGRIMS HOPE DARK BITTER

Birra scura dai profumi indimenticabili di frutta esotica e aghi di pino, il corpo è ben maltato e la luppolatura è semplicemente perfetta.

Luppoli in pellet per dry hopping: Target e Summit



cod. 0448

PESO KIT: 4 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1009
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 6
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 45-50

OLD SUFFOLK STRONG ALE

Ispirata alla migliore tradizione inglese questa è una birra amabile dal carattere morbido e leggermente legnoso.

Luppoli in pellet per dry hopping: Boadicea



cod. 0452

PESO KIT: 3,6 Kg
ZUCCHERO KIT: 0-0,5 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1010-1012
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,7
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 15-20

RAZORBACK IPA

Pale Ale di colore paglierino con un grande carattere luppolato dai distinti sapori fruttati e di aghi di pino.

Luppoli in pellet per dry hopping: Centennial, Simcoe e Summit



cod. 0455

PESO KIT: 3,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 30-35

VIENNA RED LAGER

Una birra dal colore rubino e dall'amaro contenuto, i sentori di cedro e erbe aromatiche si sposano con un corpo equilibrato che esalta il sapore del malto.

Luppolo in pellet per dry hopping: Hallertau e Brewers Gold



cod. 0442

PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1009
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 25-30

FATHER HOOKS BEST BITTER

Una Bitter corposa e maltata, l'amaro del luppolo si sposa perfettamente con il carattere del malto per stupirci con un fantastico retrogusto di marmellata di arance.

Luppoli in pellet per dry hopping: Bramling Cross e Columbus



cod. 0446

PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1009
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 20-25

GOLDEN STAG SUMMER ALE

Birra dorata piacevolmente secca e rinfrescante con il fantastico carattere agrumato dei luppoli Cascade e Columbus. Adatta a tutte le occasioni e da bere in quantità.

Luppoli in pellet per dry hopping: Cascade, Columbus



cod. 0450

PESO KIT: 3,6 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1009
LITRI X KIT: 19
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,2
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 80-100

PRIDE OF LONDON PORTER

Il carattere morbido dei malti *chocolate* e *roasted* perfettamente bilanciati con una sapiente luppolatura.

Luppoli in pellet per dry hopping: Target



cod. 0453

PESO KIT: 3,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 10-15

NEW ZEALAND PILSNER

Una birra dorata dalla schiuma persistente, caratterizzata dagli aromi del frutto della passione e profumi agrumati, tipici dei pregiati luppoli neozelandesi.

Luppoli in pellet per dry hopping: Pacific Jade e Pacific Gem



cod. 0456

PESO KIT: 3,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 20-25

U.S. STEAM BEER

Una birra dal colore ramato con un perlage persistente, al gusto note di caramello e toffee e un leggero carattere erbaceo dato dal luppolo, il finale è piacevolmente amaro e dissetante.

Luppolo in pellet per dry hopping: Northern Brewer



cod. 0443

PESO KIT: 4,0 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1009
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,6
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 36-40

AMERICAN IPA

Un'esplosione di aromi agrumati e di frutta tropicale con note floreali e una sottile dolcezza data dal malto per questa IPA dal colore dorato.

Luppoli in pellet per dry hopping: Centennial, Citra e Motueka



cod. 0447

PESO KIT: 3 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 12-18

GERMAN WEISS

Birra tedesca di frumento in stile "Weizen", dal carattere fresco con un'aroma delicato di malto di frumento ed orzo e sentori di banana e chiodi di garofano.



cod. 0451

PESO KIT: 3,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1009
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 15-20

SUMMER GLORY GOLDEN ALE

Una bionda dal corpo equilibrato e un inebriante profumo fruttato dato dai più aromatici luppoli americani.

Luppoli in pellet per dry hopping: Cascade e Crystal



cod. 0454

PESO KIT: 3,6 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 18
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 7,2
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 35-40

BELGIAN DUBBEL

Una birra corposa dal colore rosso scuro e un importante tenore alcolico. Dolcemente fruttata e speziata rispetta a pieno la tradizione birraia belga.

Luppoli in pellet per dry hopping: Goldings



cod. 0457

PESO KIT: 3,6 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 15-20

BELGIAN PALE ALE

Una Pale Ale amabile e complessa dal corpo robusto, con un carattere dolcemente maltato, gli aromi speziati dei chiodi di garofano e sentori di banana.

Luppolo in pellet per dry hopping: Styrian Goldings

ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

FESTIVAL - Un assortimento di ciò che il mondo ha da offrire in termini di birra. Questi kit sono stati prodotti utilizzando solo malto liquido e lievito di birra genuino della massima qualità, ogni kit include tutte le materie prime necessarie, dal lievito allo zucchero per priming.

FESTIVAL PREMIUM ALE KITS



cod. 0458
PESO KIT: 3,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 18
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 6
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 200-200

BONFIRE TOFFEE STOUT

Una Stout corposa e piena di corpo, con sentori di melassa; il retrogusto di malto tostato e caffè la rende una birra complessa ma semplice da bere. Con scaglie di quercia per aromatizzare.



cod. 0459
PESO KIT: 3,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: incluso
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 18
MATURAZIONE: 30-40 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 6
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 100-120

SPICED WINTER ALE

Classica birra di Natale da degustare nelle fredde serate invernali, colore scuro e aromi speziati di zenzero e cannella con sentori di anice e sciroppo di acero.



ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

MANGROVE JACK'S CRAFT SERIES - Una selezione di ricette ad edizione limitata prodotte con le migliori materie prime europee ed americane: estratti di malto di qualità superiore, lieviti specifici per stile di birra e i luppoli più ricercati. Trovate lievito specifico e il luppolo (dove previsto) all'interno della busta che è divisa in due scomparti.

CRAFT SERIES
BEER MAKING KIT

PILOT BATCH
LIMITED EDITION

**MANGROVE
JACK'S**



cod. 10609
PESO KIT: 2,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GG
GRADI ALCOLICI: 5,3
AMARO EBU: 40-45
COLORE EBC: 30

RED IPA

Birra ambrata dal corpo liscio e maltato con sapori di frutta complessi e un piacevole amaro dato dalla sapiente luppolatura. Con luppoli Mosaic, Citra e Nelson Sauvin per dry-hopping. Lievito incluso: US Liberty Bell 10 g.



cod. 10669
PESO KIT: 2,2 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 g.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GG
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 22-28
COLORE EBC: 12-18

JUICY SESSION IPA

Una birra morbida e rinfrescante con succosi aromi di agrumi e frutta tropicale, finita con una delicata amarezza. Con luppolo Citra per dry-hopping. Lievito incluso: US West Coast 10 g.



cod. 10783
PESO KIT: 2,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 g.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 25 GG
GRADI ALCOLICI: 4,7
AMARO EBU: 22-28
COLORE EBC: 15-18

MANGO PALE ALE

Pale Ale rinfrescante ricca di succose note di mango, combinate con agrumi e aromi di luppolo tropicale. Al palato è moderatamente secca, il finale è morbido e delicatamente amaro. Lievito incluso: US West Coast 10 g.



cod. 10851
PESO KIT: 2,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 g.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 18
MATURAZIONE: 30 GG
GRADI ALCOLICI: 5,8
AMARO EBU: 22-28
COLORE EBC: 80-100

BALTIC PORTER

Una porter corposa con aromi tostati che lascia al palato una piacevole dolcezza calda e maltata. Ricco e complesso aroma di malto tostato con aromi speziati e terrosi di luppolo. Lievito incluso: Californian Lager 10 g.



cod. 10881
PESO KIT: 2 Kg
ZUCCHERO KIT: 0 Kg
PRIMING: 160 g.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GG
GRADI ALCOLICI: 2,5
AMARO EBU: 15-20
COLORE EBC: 20-25

SESSION ALE

Birra ambrata a basso contenuto alcolico ma ricca di carattere maltato. Aromi di spezie e agrumi con note di caramello, bilanciate dall' amaro di luppolo. Lievito incluso: Empire Ale M15 10 g.



ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

MANGROVE JAC'S CRAFT SERIES - Le ricette più amate sapientemente miscelate con malti e luppoli di prima qualità, confezionate in un innovativo packaging che preserva al meglio aromi e sapori. La busta doypack ha all'intero due scomparti, in uno troveremo l'estratto di malto luppolato mentre nell'altro troviamo la bustina di lievito per lo specifico stile di birra (e in alcuni kit il luppolo per dry hopping).

**CRAFT
SERIES**
BREWERY
POUCH

**MANGROVE
JACK'S**



cod. 10504
PESO KIT: 2,2 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1015
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,1
AMARO EBU: 26-34
COLORE EBC: 70-80

CHOCOLATE BROWN ALE

Una birra dolce e maltata nel gusto, con una ricca sfumatura di frutta e aroma di zucchero di canna. In finale ha un delizioso retrogusto di nocciola. Lievito specifico incluso: UK Dark Ale 10 gr.



cod. 10506
PESO KIT: 2,2 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,7
AMARO EBU: 12-18
COLORE EBC: 10-12

BAVARIAN WHEAT

Birra di frumento della tradizione tedesca dal gusto leggermente speziato e il tipico colore biondo opaco. Altamente dissetante, un classico che si apprezza in ogni stagione. Lievito specifico incluso: Bavarian Wheat 10 g



cod. 10517
PESO KIT: 2,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,6 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 120 gr.
DENSITA' FINALE: 1011
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,4
AMARO EBU: 25-35
COLORE EBC: 18-24

AMERICAN PALE ALE

Birra dal carattere ben maltato con sentori di biscotto e un amaro equilibrato. I luppoli inclusi per dry-hopping, **Mosaic** e **Chinook** apportano sapori di frutti tropicali e un carattere agrumato. Lievito specifico incluso: UK Dark Ale 10 gr.



cod. 10518
PESO KIT: 2,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,85 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 100 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,1
AMARO EBU: 30-40
COLORE EBC: 15-20

AUSTRALIAN PALE ALE

Un corpo bilanciato e un'amarazza pulita si sposano con i luppoli **Galaxy** e **Ella** in una birra dal gusto incredibile (luppoli per dry-hopping all'interno della confezione). Lievito specifico incluso: US West Coast 10 gr.



cod. 10519
PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 150 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,4
AMARO EBU: 18-24
COLORE EBC: 12-15

GOLDEN LAGER CON DRY-HOPPING

Lager dorata e frizzante, dal corpo pieno e maltato con sentori di vaniglia, frutti rossi e un sottile amaro nel finale. Il luppolo **Liberty** in dry-hopping completa con un sapore delicato, leggermente speziato e floreale. Lievito specifico incluso: MJ Californian Lager 10 gr.



cod. 10580
PESO KIT: 2,2 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: 32-36
COLORE EBC: 12-15

PILS CON DRY-HOPPING

Tradizionale Pilsner ceca con luppolo **Saaz** in dry-hopping che apporta una luppolatura speziata e leggera. Frizzante e secca con un amaro persistente e pulito che rinfresca il palato. Lievito specifico incluso: MJ Californian Lager 10 gr.



cod. 10581
PESO KIT: 2,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,7
AMARO EBU: 30-45
COLORE EBC: 15

PINK GRAPEFRUIT IPA

Una IPA ricca di note agrumate esaltate dall'estratto di pompelmo per un'esplosione di freschi aromi fruttati. Con luppoli **Simcoe** e **Cascade** per dry-hopping. Lievito specifico incluso: US West Coast 10 gr.



cod. 10582
PESO KIT: 2,2 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1015
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,3
AMARO EBU: 18-24
COLORE EBC: 18-24

IRISH RED ALE

Ale in stile irlandese piacevolmente fruttata dalle note caramellate e un finale leggermente dolce. Include il luppolo **Golding** per dry hopping che dona una nota floreale. Lievito specifico incluso: Liberty Bell 10 gr.



cod. 10584
PESO KIT: 2,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1011
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,6
AMARO EBU: 48-56
COLORE EBC: 12-18

AMERICAN IPA CON DRY-HOPPING

Un'esplosione di aromi tropicali di frutta data da 3 dei luppoli più aromatici sul mercato: **Simcoe**, **Citra** e **Nelson Sauvin** in dry-hopping. Ottimo equilibrio tra frutti complessi e toni di malto seguiti da un amarognolo classico dello stile. Lievito specifico incluso: US West Coast 10 gr.



cod. 10759
PESO KIT: 2,2 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 150 g.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 20 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: 30-38
COLORE EBC: 90-100

IRISH STOUT CON DRY-HOPPING

Scura dalla schiuma cremosa, con sentori di caffè amaro e note di malto tostato, bilanciata da un gusto fruttato con un finale persistente e asciutto. Luppolo **Goldings**, lievito **New World Strong Ale** 10 g.



cod. 10870
PESO KIT: 2,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 g.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 18
MATURAZIONE: 20 GG
GRADI ALCOLICI: 6,8
AMARO EBU: 30-38
COLORE EBC: 15-20

HAZY IPA

IPA in stile americano dal colore opaco e il sapore fruttato. Fresca e incisiva con note tropicali e di agrumi, bilanciate da un'amarazza moderata. Lievito incluso: Hophead Ale M66 10 g.



ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

MANGROVE JAC'S TRADITIONAL SERIES - Una linea eccezionale che abbraccia tutti gli stili birrai, confezionata nell'innovativo packaging doypack con l'avanzata tecnologia di riempimento a freddo in atmosfera controllata per garantire la perfetta conservazione di aromi e sapori, anche quelli più volatili.

La confezione contiene una bustina di lievito.



cod. 10421
PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1005
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,0
AMARO EBU: 18-24
COLORE EBC: 5-9

TRADITIONAL BLONDE LAGER

Bionda classica, tipica bavarese a bassa fermentazione. Dal sapore rinfrescante e pulito, si adatta ad ogni occasione.



cod. 10422
PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1005
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,4
AMARO EBU: 24-32
COLORE EBC: 5-9

LUCID PILSNER

Pilsner dorata con un piacevole aroma maltato, delicato e fruttato e un piacevole finale amarognolo



cod. 10423
PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1005
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,4
AMARO EBU: 30-40
COLORE EBC: 100-130

WORKINGMAN'S STOUT

Una Stout nera, con piacevoli sentori di caffè e cioccolato fondente e aromi di bacche selvatiche che si fondono con le sfaccettature del malto torrefatto.



cod. 10425
PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1005
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,4
AMARO EBU: 18-24
COLORE EBC: 6-10

CROSSMAN'S GOLD LAGER

Bionda e rinfrescante questa lager ha un aroma pulito con sottili note di vaniglia e un leggero sentore di miele.



cod. 10426
PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1005
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,4
AMARO EBU: 28-36
COLORE EBC: 6-10

LUCKY GOAT PALE ALE

Pale Ale dal colore dorato con un piacevole aroma di malto dalle leggere sfumature fruttate e un pizzico di vaniglia, il tutto ben bilanciato dall'amaro del luppolo e un retrogusto pulito.



cod. 10427
PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1005
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,4
AMARO EBU: 12-18
COLORE EBC: n.d.

TRADITIONAL GINGER BEER

Ricetta originale formulata con una miscela di malti e zenzero, la bevanda ideale per le calde giornate estive. Stupite i vostri amici mixandola con del rum scuro e una fetta di lime servita in un bicchiere colmo di ghiaccio.



cod. 10590
PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: 1004
LITRI X KIT: 10
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 9,0
AMARO EBU: 22-28
COLORE EBC: 10-30

BELGIAN PALE ALE

Una birra amabile dal forte tenore alcolico e un robusto corpo maltato con sentori fruttati e leggermente speziati in stile con la tradizione belga.



cod. 10591
PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: 1013
LITRI X KIT: 10
MATURAZIONE: 230 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 7,8
AMARO EBU: 18-24
COLORE EBC: 30-80

DUBBEL

Una birra corposa, amabile e fruttata dal forte tenore alcolico, nel rispetto della tradizione belga.



cod. 10592
PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 70 gr.
DENSITA' FINALE: 1011
LITRI X KIT: 10
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 8,0
AMARO EBU: 22-28
COLORE EBC: 20-30

ABBEY

Classica birra di abbazia, caratterizzata dal gusto pieno e dolce del malto con un aroma leggermente speziato, sostenuto da toni di cioccolato e caramello. La schiuma è densa e persistente.



cod. 10593
PESO KIT: 1,7 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 105 gr.
DENSITA' FINALE: 1001
LITRI X KIT: 15
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 6,2
AMARO EBU: 15-20
COLORE EBC: 10-30

SAISON

Un morbido carattere maltato arricchito da una combinazione di aromi fruttati e speziati; una leggera acidità completa il finale secco di questa birra complessa e affascinante.



ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

BREWFERM - Specialista nella produzione di malti per homebrew in Belgio, terra famosa per la produzione di birre particolari dai gusti inconfondibili. Ricche di aromi ottenuti da spezie, erbe e frutti, sapientemente miscelati ai malti d'orzo, frumento e altri cereali con l'utilizzo di luppoli molto aromatizzanti. La confezione contiene una bustina di lievito.



BREW YOUR OWN BEER

cod. 0500

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 63 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 9
MATURAZ.: 30/60 GG.
GRADI ALCOLICI: 8,5
AMARO EBU: 45-55
COLORE EBC: 60/70

BELGIAN DUBBEL

Birra dal colore bruno, molto alcolica, dal gusto pieno, schiuma cremosa.
(ex birra Abbazia - ABDIJ)

cod. 0502

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 105 gr.
DENSITA' FINALE: 1000
LITRI X KIT: 15
MATURAZ.: 30/60 GG.
GRADI ALCOLICI: 8,0
AMARO EBU: 40-50
COLORE EBC: 70/80

BELGIAN BROWN

Colore rosso, acidula al palato, con gradevole retrogusto dolciastro.
(ex birra AMBIORIX)

cod. 0504

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0 Kg
PRIMING: 49 gr.
DENSITA' FINALE: 1015
LITRI X KIT: 7
MATURAZ.: 60/90 GG.
GRADI ALCOLICI: 6,8
AMARO EBU: 40-50
COLORE EBC: 70/80

WINTER ALE

Birra dal forte sapore di malto, scura, una vera specialità. Necessita di una lunga maturazione.
(ex birra CHRISTMAS)

cod. 0506

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 63 gr.
DENSITA' FINALE: 1012
LITRI X KIT: 9
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 8,5
AMARO EBU: 30-40
COLORE EBC: 10/20

STRONG BLOND

Gusto forte, colore oro intenso, soffice al palato con un retrogusto amabile.
(ex birra DIABOLO)

cod. 0508

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 84 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 12
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 6,0
AMARO EBU: 12-22
COLORE EBC: n.d.

RASPBERRY ALE

Birra ai lamponi, dal gusto acidulo, aroma delicato. Ideale per l'estate e come aperitivo.
(ex birra FRAMBOISE)

cod. 0510

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 84 gr.
DENSITA' FINALE: 1005
LITRI X KIT: 12
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 6,5
AMARO EBU: 25-35
COLORE EBC: 10/15

PREMIUM PILSNER

Birra tipo lager, poco luppolata con un retrogusto dolciastro. Color oro, leggermente dolciastro.
(ex birra GOLD)

cod. 0512

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 63 gr.
DENSITA' FINALE: 1015
LITRI X KIT: 9
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 8,0
AMARO EBU: 15-25
COLORE EBC: 20/25

WHEAT TRIPEL

Birra di frumento, leggermente fruttata, aromatizzata con una segreta ricetta di erbe.
(ex birra GRAND CRU)

cod. 0514

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 84 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 12
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 6,1
AMARO EBU: 15-25
COLORE EBC: 20/25

SPECIAL BELGE

Birra doppio malto tipica belga. Molto aromatizzata dal colore rosso brillante.
(ex birra GALLIA)

cod. 0516

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 84 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 12
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 6,0
AMARO EBU: 12-22
COLORE EBC: n.d.

CHERRY ALE

Tipica birra belga alla cliegia, poco luppolata, aromatica e dolce con note leggermente acide. Colore rosso rame.
(ex birra KRIEK)

cod. 0518

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,8 Kg
PRIMING: 84 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 12
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 6,8
AMARO EBU: 10-20
COLORE EBC: 70/80

FLEMISH BROWN

Scura e forte. Luppolata e aromatizzata, appartiene alla tipologia delle bock.
(ex birra OLD FLEMISH BROWN)

cod. 0519

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 84 gr.
DENSITA' FINALE: 1005
LITRI X KIT: 12
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 6,6
AMARO EBU: 10-20
COLORE EBC: 80/90

DUNKEL BOCK

Birra scura, dal sapore piacevolmente amaro e morbido. Gradevole per il periodo autunnale.
(ex birra ORANGE BOCK)

cod. 0520

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1004
LITRI X KIT: 20
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 5,2
AMARO EBU: 25-35
COLORE EBC: 10/15

PILSNER

Leggera, bionda e delicata nel gusto, con un superbo sapore luppolato.
(ex birra PILS)

cod. 0522

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 63 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 9
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 9,2
AMARO EBU: 20-30
COLORE EBC: 15/20

BELGIAN TRIPEL

Forte, dorata dal gusto pronunciato di malto. Tipica birra d'abbazia belga, alcolica, speziata e aromatizzata.
(ex birra TRIPLE)

cod. 0524

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,75 Kg
PRIMING: 105 gr.
DENSITA' FINALE: 1005
LITRI X KIT: 15
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 6,5
AMARO EBU: 15-25
COLORE EBC: 10/15

BELGIAN WIT

Tipica wheat, fatta da una miscela di malto d'orzo, frumento, avena ed erbe aromatizzate; pallida e opaca.
(ex birra TARWEBIER)

cod. 0528

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,6 Kg
PRIMING: 84 gr.
DENSITA' FINALE: 1017
LITRI X KIT: 12
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 6,5
AMARO EBU: 42-52
COLORE EBC: 20/25

ENGLISH IPA

India Pale Ale in perfetto stile inglese, dal colore ambrato e dal corpo pieno; con un retrogusto erbaceo ed amaro.
(ex birra INDIA PALE ALE)

cod. 0530

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 63 gr.
DENSITA' FINALE: 1010
LITRI X KIT: 9
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 7,9
AMARO EBU: 40-50
COLORE EBC: 80/90

BARLEY WINE

Colore mogano e corpo carico per una birra piena e avvolgente, perfetta per le fredde serate invernali.

cod. 0532

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 105 gr.
DENSITA' FINALE: 1000
LITRI X KIT: 15
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 6,0
AMARO EBU: 25-35
COLORE EBC: 15/20

BELGIAN SAISON

Saison in stile belga dall'aroma leggermente speziato e pepato. Secca e beverina, ma dal gusto ricco.

cod. 0534

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 84 gr.
DENSITA' FINALE: 1005
LITRI X KIT: 12
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 7,1
AMARO EBU: 25-35
COLORE EBC: 70/80

ENGLISH PORTER

Classica Porter in stile inglese dal corpo carico, con intensi sapori di caramello e caffè.

cod. 0536

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 0,5 Kg
PRIMING: 63 gr.
DENSITA' FINALE: 1015
LITRI X KIT: 9
MATURAZ.: 60 GG.
GRADI ALCOLICI: 7,5
AMARO EBU: 45-55
COLORE EBC: 100/110

IMPERIAL STOUT

Stout dal gusto pieno e robusto, gradevolmente amara rivela in bocca sentori di cioccolato e caffè.



PREPARATI PER CIDRO

MANGROVE JACK'S - Una vasta selezione di sidro formulata con frutta fresca di prima qualità per soddisfare tutti i gusti. Nella busta troverete due comparti: nel lato "secco" si trova il lievito, una bustina di dolcificante ("sweetener") e un'essenza aromatizzante. Utilizzate lo "sweetener" a inizio fermentazione, e l'essenza a fine fermentazione, 24 ore prima di imbottigliare.

**CRAFT
SERIES
CIDER**

**MANGROVE
JACK'S**

SCEGLI LO STILE DEL TUO CIDRO

Secco: Non aggiungere la busta "sweetener"

Medio: Aggiungere metà busta "sweetener"

Dolce: Aggiungere tutta la busta "sweetener"



cod. 10508

PESO KIT: 2,4 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1002
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,2

APPLE CIDER

Sidro di mele fresco e beverino. Il gusto amabile e dissetante di questo preparato è perfetto per ogni occasione.



cod. 10509

PESO KIT: 2,4 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1007
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,2

PEAR CIDER

Il gusto dolce e morbido delle pere mature e succose in un cidro rinfrescante e dissetante.



cod. 10510

PESO KIT: 2,4 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1007
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,7

STRAWBERRY AND PEAR CIDER

Un sidro fresco e rinfrescante che combina fragola e pera per un drink adatto in ogni occasione.



cod. 10511

PESO KIT: 2,4 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,6

MIXED BERRY CIDER

Una dolce base di mela con una rinfrescante esplosione di frutti di bosco. Servire con ghiaccio



cod. 10525

PESO KIT: 2,4 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,8

PEACH AND PASSIONFRUIT CIDER

Il dolce della pesca e le note acidule del frutto della passione per un sidro altamente dissetante.



cod. 10526

PESO KIT: 2,4 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 140 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,8

RASPBERRY AND MANGO CIDER

Il gusto fresco e rinfrescante dei lamponi e il tocco esotico del mango, una bevanda perfetta per le serate estive.



cod. 10527

PESO KIT: 2,4 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 g.
DENSITA' FINALE: 1001
LITRI X KIT: 23
MATURAZ.: 25 GG.
GRADI ALCOLICI: 5,2

RASPBERRY & LIME CIDER

L'acidità del lime e la dolcezza del lampone, questo sidro è perfetto per creare cocktail dissetanti.



cod. 10585

PESO KIT: 2,4 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 g.
DENSITA' FINALE: 1002
LITRI X KIT: 23
MATURAZ.: 25 GG.
GRADI ALCOLICI: 5,2

ELDERFLOWER & LIME CIDER

Le note floreali del sambuco e il fresco agrumato del lime sono una combinazione vincente e dissetante.



cod. 10638

PESO KIT: 2,4 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 g.
DENSITA' FINALE: 1002
LITRI X KIT: 23
MATURAZ.: 25 GG.
GRADI ALCOLICI: 5,2

ROSÉ CIDER

Mele dolci e fragole accompagnate da note floreali e di biscotto in piacevole contrasto con delicate note di quercia.



cod. 10639

PESO KIT: 2,4 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
PRIMING: 140 g.
DENSITA' FINALE: 1002
LITRI X KIT: 23
MATURAZ.: 25 GG.
GRADI ALCOLICI: 5,2

CITRA HOPPED APPLE CIDER

Fresco e rinfrescante, le note di luppolo tropicale sono integrate da un aroma pieno, fruttato e dolce di mela.



KIT ALL GRAIN "BMK"

I Kit BMK All Grain contengono le materie prime necessarie per produrre circa 23 litri di birra con il metodo All Grain. Il kit contiene malto in grani intero, luppolo e lievito specifico per il tipo di birra. La ricetta all'interno spiega dettagliatamente il procedimento. Se necessaria la macinatura integrare l'ordine con il cod. **MAG5**



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 34
COLORE EBC: 10
MATURAZIONE: 60 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: Malto in grani Pils e Cara-pils, Luppolo Saaz, Lievito secco.

SAAZ PILSNER

Bionda, gusto fresco, leggero e piacevolmente amaro. Birra a bassa fermentazione. Apprezzata perchè si adatta ad ogni situazione.

cod.
K200



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: 25
COLORE EBC: 10
MATURAZIONE: 60 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: Malto in grani Château Pilsen, Château Froment Blanc, Luppolo Golding, Spezie, Lievito secco.

BIÈRE BLANCHE

Birra di frumento, "birra bianca", è prodotta principalmente in Belgio. Birra gustosa e fresca. Speziata e adatta ad ogni occasione.

cod.
K202



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 40
COLORE EBC: 20
MATURAZIONE: 60 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: Malto in grani Pale Ale e Crystal, Luppolo americano, Lievito secco.

AMERICAN PALE ALE

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

cod.
K204



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: 18
COLORE EBC: 12
MATURAZIONE: 60 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: Malto in grani Pils e Wheat, Luppolo Hersbrucker, Lievito secco.

WEIZEN

Una birra leggera e chiara tipo "Weizen", dal carattere fresco con un'aroma delicato di malto di frumento.

cod.
K206



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 50
COLORE EBC: 25
MATURAZIONE: 60 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012/1014
Contenuto: Malto in grani Maris Otter e Crystal, Luppolo E.K Goldings, Lievito secco.

INDIA PALE ALE

Una IPA come comanda lo stile, l'esaltazione dei luppoli da ampie sfaccettature aromatiche che si fondono con l'amaro classico delle India Pale Ale.

cod.
K208



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 36
COLORE EBC: 31
MATURAZIONE: 60 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1014
Contenuto: Malto in grani Pale e Munich, Luppolo E.K. Goldings, Lievito secco.

STRONG BITTER

Bitter dall'intenso colore ramato con una testa cremosa, un piacevole aroma floreale e una finitura amarognola.

cod.
K210



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 6,0
AMARO EBU: 40
COLORE EBC: 15
MATURAZIONE: 60 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012/1014
Contenuto: Malto in grani Château Pilsen, Château Munich Light, Luppolo East Kent Goldings, Lievito secco.

BELGIAN PALE ALE

La soluzione perfetta per gli appassionati che vogliono il carattere luppolato delle Pale Ale in combinazione con il complesso fruttato e speziato carattere delle forti Pales Ales belghe.

cod.
K212



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 7,5
AMARO EBU: 25
COLORE EBC: 65
MATURAZIONE: 60 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012/1014
Contenuto: Malto in grani Château Pils, Munich e Café, Luppolo Northern Brewer, Cassonade Bruin, Lievito secco.

BIRRA DI NATALE

Birra Belga di Natale con un gusto ricco cremoso leggermente speziato e un'aroma molto gradevole. Birra corposa ed importante.

cod.
K214



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 33
COLORE EBC: 85
MATURAZIONE: 60 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: Malto in grani Maris Otter, Rosted Barley e Black, Luppolo E.K Goldings, Lievito secco.

IRISH STOUT

Una birra nera, forte e piena di corpo. Prodotta con malto e luppoli della tradizione. Impossibile non godere del gusto di questa birra.

cod.
K216



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 32
COLORE EBC: 22
MATURAZIONE: 60 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012
Contenuto: Malto in grani Pilsner e Karamell, Crystal, Luppolo Target e East Kent Goldings, Lievito secco.

BLACKBEARD ENGLISH ALE

Birra della tradizione inglese anglosassone, gustosa e profumata che bilancia un corpo importante al luppolo del Kent.

cod.
K220



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: 16
COLORE EBC: 8
MATURAZIONE: 60 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: Malto in grani Pilsner e Wheat, Luppolo Cascade, Lievito secco.

MONKEY ISLAND AMERICAN WHEAT

Birra dal colore dorato e dal corpo medio. Il frumento si sposa con il luppolo americano Cascade donandole profumi e aromi più agrumati rispetto alle Wheatbier di matrice tedesca.

cod.
K222



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 32
COLORE EBC: 13
MATURAZIONE: 25 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: Malto in grani Pale Ale e Caramel Hell, Luppolo Chinook e Cascade, Lievito secco.

PINK GRAPEFRUIT IPA

Una birra fresca, profumata e leggermente amarognola con sentori agrumati di pompelmo rosa.

cod.
K223



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: 30
COLORE EBC: 12
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: Malto in grani Pilsner e Karamell Wasserhell, Luppolo Hersbrucker, Lievito secco.

JOLLY ROGER MUNICH HELLES

Birra Lager tedesca a bassa fermentazione con predominanza di aromi di malto e grano. Un leggero aroma di luppolo bilancia il corpo medio per una birra complessa ma facile da bere.

cod.
K224



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,5
AMARO EBU: 12
COLORE EBC: 20
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012
Contenuto: Malto in grani Pilsner e Wheat, Luppolo St. Golding, Spezie, Lievito secco.

BELGIAN SAISON

Birra belga Saison, uno stile birraio tipico della Vallonia, regione meridionale del Belgio. Una birra beverina dal colore paglierino, dissetante e speziata.

cod.
K226



LITRI X KIT: 18
GRADI ALCOLICI: 8,0
AMARO EBU: 20
COLORE EBC: 12
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: <1014
Contenuto: Malto in grani Pilsner, Zucchero Candito, Luppolo, Lievito secco.

BELGIAN TRIPEL

Birra belga d'abbazia dal colore paglierino e dai forti aromi fruttati. Una birra importante, speziata che lascia un boccato piacevolmente dolce.

cod.
K248



KIT ALL GRAIN "BMK"

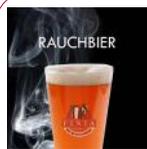
I Kit BMK All Grain contengono le materie prime necessarie per produrre circa 23 litri di birra con il metodo All Grain. Il kit contiene malto in grani intero, luppolo e lievito specifico per il tipo di birra. La ricetta all'interno spiega dettagliatamente il procedimento. Se necessaria la macinatura integrare l'ordine con il cod. **MAC5**



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 6,0
AMARO EBU: 20
COLORE EBC: 32
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: <1014
Contenuto: Malto in grani Pilsner, Arome e Special B, Luppolo, Lievito secco.

EXCALIBUR DUBBEL

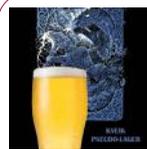
Birra corposa amabile e fruttata che rispetta la tradizione belga. Il colore rosso scuro e profumi di frutta e chiodi di garofano si sposano con una birra dal forte tenore alcolico e un corpo molto importante.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 15
COLORE EBC: 30-35
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010
Contenuto: Malto in grani Pils, Smoked e Melano, Luppolo, Lievito secco.

BIRRA AFFUMICATA RAUCHBIER

Una birra ambrata, dal gusto tostato e affumicato, leggero e non amaro. Birra a bassa fermentazione. Apprezzata perché si adatta ad ogni situazione.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: 20-25
COLORE EBC: 10
MATURAZIONE: 20 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010
Contenuto: Malto in grani Pils, Luppolo Perle, Lievito secco Kveik.

KVEIK PSEUDO-LAGER

Kit perfetto per chi vuole una birra pulita, godibile e fresca per l'estate ma non ha la possibilità di controllare la temperatura durante la fermentazione. Il lievito "Kveik" incluso supporta temperatura fino a 40°C.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,5
AMARO EBU: 18-22
COLORE EBC: 10-12
MATURAZIONE: 20 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1009-1010
Contenuto: Malto in grani Pilsner, Focchi di Frumento, Luppolo Golding, Buccie di Mandarino, Fiori di Ibisco, Coriandolo, Lievito secco.

PINK IBISCUS BLANCHE

Blanche di colore rosa e dal corpo medio, amabile e molto profumata. La particolarità di questa ricetta è la speziatura con ibisco coriandolo e buccia di mandarino. Perfetta per la stagione estiva.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,3
AMARO EBU: 45-50
COLORE EBC: 12
MATURAZIONE: 20 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012
Contenuto: Malto in grani Maris Otter e Wheat, Focchi d'Avena, Luppolo Nelson Sauvin, Citra, Chinook, lievito secco.

NEIPA NEW ENGLAND IPA

Lo stile del momento, una birra molto luppolata, fresca e dissetante. Si presenta opaca e di colore paglierino, una punta amarognola che si sposa perfettamente con il fruttato molto presente dei luppoli.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,1
AMARO EBU: 45
COLORE EBC: 75
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010
Contenuto: Malto in grani Pale Ale, Crystal Dark e Black, Luppolo, Lievito secco.

BLACK IPA

Una birra dissetante e intrigante con profumi intensi di pino e agrume dati dal luppolo Athanum uno dei luppoli americani più aromatici che rendono questa birra indimenticabile.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 35
COLORE EBC: 10-12
MATURAZIONE: 25 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010
Contenuto: Malto in grani Pils, Melano e Acid, Focchi di frumento, Luppolo Tahoma, semi di coriandolo, Lievito secco.

ONE SHOT WHITE IPA

Birra bianca dall'aspetto opalino e dal corpo medio, amabile e molto profumata. Perfetta per la stagione estiva, molto dissetante e bevibile.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,7
AMARO EBU: 22
COLORE EBC: 7-10
MATURAZIONE: 20 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010
Contenuto: Malto in grani Pils e Monaco, Luppolo Hersbrucker, Lievito secco.

KÖLSCH

Birra in stile tedesco ad alta fermentazione dal colore dorato. Il sapore è leggermente fruttato con un tenue amaro. Una birra fresca e buona in ogni occasione.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 7
AMARO EBU: 35
COLORE EBC: 90
MATURAZIONE: 20 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012-1014
Contenuto: Malto in grani Maris Otter, Roasted, Black, Chocolate e Oat, Melassa di canna da zucchero, luppolo EKG, lievito secco.

MOLASSES STOUT

Birra scura, dalle note tostate, corposa e dal grado alcolico elevato. Arricchita da melassa del Nicaragua questa birra è un must per gli amanti dei gusti forti e decisi.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 6
AMARO EBU: 16
COLORE EBC: 10
MATURAZIONE: 20 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1009/1010
Contenuto: Malto in grani Pilsner e Wheat, Focchi di Frumento, Luppolo Citra, Buccia di Pompelmo, Coriandolo in semi, Lievito secco.

TROPICAL BLANCHE

Birra bianca dall'aspetto opalino e dal corpo medio, amabile e molto profumata. Il luppolo americano Citra in aroma e in dryhopping dona un gusto tropicale. Molto dissetante.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 44
COLORE EBC: 16
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010
Contenuto: Malto in grani Pale Ale e Crystal Medium, Luppolo Ella e Vic Secret, Lievito secco.

AUSTRALIAN PALE ALE

Birra beverina e amarognola molto profumata e dai gusti decisi. Questa ricetta utilizza una buona quantità di luppolo sia in bollitura che in dryhopping.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 40
COLORE EBC: 20
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012/1014
Contenuto: Malto in grani Pale Ale, Luppolo Amarillo e Equanot, Lievito secco Kveik

KVEIK APA

Una APA freschissima e molto luppolata, il lievito Kveik lavora bene anche a temperature elevate (35-40°C) tenendo un profilo molto neutro e una fermentazione molto veloce.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 40
COLORE EBC: 10
MATURAZIONE: 20 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: Malto in grani Super Pale, Luppolo Cascade e Sabro, Lievito secco.

HOP BOMB IPA

Kit all grain per fare una freschissima American Pale ale con una gran quantità di luppolo Cascade e Sabro.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 6,0
AMARO EBU: 16
COLORE EBC: 14
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010
Contenuto: Malto in grani Pilsner e Arome, Zucchero Candito Bianco, Luppolo Styrian Golding, Lievito secco.

BELGIAN STRONG ALE

Birra amabile e dal colore dorato che rispecchia la famosa tradizione birraia belga. Il sapore rotondo e complesso del malto si sposa con una luppolatura soft.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 45
COLORE EBC: 10
MATURAZIONE: 20 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: Malto in grani Pale Ale e Pils, Focchi di Avena e Frumento, Luppolo Chinook, Centennial e Azacca, Lievito secco.

LECHUCK JUICY IPA

Lo stile del momento, una birra molto luppolata, fresca e dissetante. Si presenta opaca e di colore paglierino e opaco, una punta amarognola che si sposa perfettamente con il fruttato molto presente dei luppoli.



KIT ESTRATTO + GRANI "BMK"

I Kit BMK E+G contengono le materie prime necessarie per produrre circa 23 litri di birra con il metodo Estratto+Grani. Il kit contiene estratto di malto, malto in grani già macinato, luppolo e lievito - il tutto già pesato e pronto all'uso.

La ricetta all'interno spiega dettagliatamente il procedimento.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 27,5
COLORE EBC: 13
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1013
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K102

BAVARIAN LAGER

Una bionda classica, tipica bavarese a bassa fermentazione con sapore rinfrescante e pulito con finitura liscia. Apprezzata perchè si adatta ad ogni situazione.

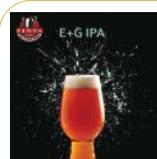


LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 38
COLORE EBC: 31
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K102

BEST BITTER

Bitter dall'intenso colore ramato con una testa cremosa, un piacevole aroma floreale e una finitura amarognola.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 53
COLORE EBC: 22
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1015
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K104

INDIA PALE ALE

Una IPA come comanda lo stile, l'esaltazione dei luppoli da ampie sfaccettature aromatiche che si fondono con l'amaro classico delle India Pale Ale.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 33
COLORE EBC: 82
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1015
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K106

IRISH STOUT

Una birra nera, forte e piena di corpo. Prodotta con malto e luppoli della tradizione. Impossibile non godere del gusto di questa birra.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 28
COLORE EBC: 50
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K110

MILD

Birra scura, dolce, corposa e a media luppolazione. Caratterizzata da una schiuma persistente e dal gusto pieno e maltato.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 42
COLORE EBC: 14
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K112

PILSNER

Bionda, gusto fresco, leggero e piacevolmente amaro. Birra a bassa fermentazione. Apprezzata perchè si adatta ad ogni situazione.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 18
COLORE EBC: 12
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K114

WHEAT BEER

Una birra leggera e chiara tipo "Weizen", dal carattere fresco con un'aroma delicato di malto di frumento ed orzo. Bevanda ideale per l'estate...



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 50
COLORE EBC: 35
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1008/1012
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K152

CASCADE PALE ALE

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



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,4
AMARO EBU: 28
COLORE EBC: 12
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012/1015
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, estratto di malto secco, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K154

KOLSCH ALE

È uno stile di birra tedesca ad alta fermentazione. Il suo colore è dorato, il sapore è leggermente fruttato.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,5
AMARO EBU: 23
COLORE EBC: 20
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, zucchero candito, luppolo in pellet, lievito.

cod. K156

RUBY RED ALE

Una birra dal colore ambrato carico e una schiuma piuttosto compatta. Al naso è complessa e profonda, con un gusto giocato tra il caramellato dei malti e l'aromatico dei luppoli.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,2
AMARO EBU: 42
COLORE EBC: 13
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012/1015
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, estratto di malto secco, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K160

CHINOOK PALE ALE

Una birra corposa e aromatica con luppolatura data dal luppolo americano Chinook.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,2
AMARO EBU: 24
COLORE EBC: 14
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012/1014
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, zucchero candito, luppolo in pellet, lievito.

cod. K168

BELGIAN ALE

Una birra amabile e dal colore dorato. Una birra piacevole adatta ad ogni situazione.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 21
COLORE EBC: 12
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, estratto di malto secco, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K172

AMERICAN WHEAT

Birra di frumento dal colore dorato e dal corpo bilanciato. Con luppolo Ahtanum che dona profumi e aromi più agrumati e freschi rispetto alle birre di frumento di matrice tedesca.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 40
COLORE EBC: 45-50
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, estratto di malto secco, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K173

BLACK IPA

Birra scura dissetante e intrigante con profumi intensi di pino e agrume dati dal luppolo Athanum, uno dei luppoli americani più aromatici che rendono questa birra indimenticabile.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 35
COLORE EBC: 20
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, estratto di malto secco, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K174

AUSTRALIAN PALE ALE

Birra ambrata aromatica e bilanciata con note floreali date dal luppolo Australiano Wakatu sia in bollitura che in dryhopping. Una birra eccezionale con profumi e aromi bilanciati ed eleganti.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 30
COLORE EBC: 40
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1015
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K178

ALTBIER

Birra scura ad alta fermentazione originaria della regione di Düsseldorf e del basso Reno in Germania. Il nome si riferisce all'antico metodo di produzione che utilizza lievito ad alta fermentazione e malto scuro.



LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 4,2
AMARO EBU: 38
COLORE EBC: 22
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1015
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod. K179

SESSION IPA

Una birra fresca ed estiva dai profumi di agrumi. dato dal luppolo Amarillo.



ESTRATTI DI MALTO LIQUIDI non luppolati

MUNTONS MALT EXTRACT - Estratto di malto liquido non luppolato da utilizzare in sostituzione allo zucchero per esaltare il gusto della vostra birra o come ingrediente nelle preparazioni in E+G.



Muntons
Passionate about malt

 <p>cod. 0164</p> <p>Estratto di malto d'orzo chiaro non luppolato, miscelato con ingredienti selezionati per la produzione di birre acide.</p> <p>PESO KIT: 1,5 Kg EBC: ≤10</p> <p>SOUR MALT EXTRACT</p>	 <p>cod. 0165</p> <p>Estratto di malto d'orzo "Monaco" non luppolato, ideale per la produzione di birre in stile europeo come dunkel e bock</p> <p>PESO KIT: 1,5 Kg EBC: 20-30</p> <p>MUNICH MALT EXTRACT</p>	 <p>cod. 0166</p> <p>Estratto di malto d'orzo "Vienna", non luppolato. Perfetto per creare grandi birre in stile europeo come Vienna Lager e light bock.</p> <p>PESO KIT: 1,5 Kg EBC: 7-20</p> <p>VIENNA MALT EXTRACT</p>	 <p>cod. 0167</p> <p>Estratto di malto d'orzo e avena maltata, non luppolato. Ideale come base per le IPA opache del New England (NEIPA).</p> <p>PESO KIT: 1,5 Kg EBC: ≤ 20</p> <p>OAT MALT EXTRACT</p>
 <p>cod. 0168</p> <p>Estratto di malto d'orzo "Maris Otter" non luppolato, Indicato nelle Ales.</p> <p>PESO KIT: 1,5 Kg EBC: 10</p> <p>MARIS OTTER Light</p>	 <p>cod. 0170</p> <p>Estratto di malto d'orzo chiaro, non luppolato, ideale per la produzione di lager e pilsner.</p> <p>PESO KIT: 1,5 Kg EBC: ≤12</p> <p>LIGHT MALT EXTRACT</p>	 <p>cod. 0171</p> <p>Estratto di malto d'orzo molto chiaro, non luppolato, ideale per la produzione di lager e pilsner.</p> <p>PESO KIT: 1,5 Kg EBC: ≤8</p> <p>EXTRA LIGHT MALT EXTRACT</p>	 <p>cod. 0172</p> <p>Estratto di malto d'orzo ambrato non luppolato, indicato per la produzione di tutte le rosse/ambrate dalle ale alle bitter.</p> <p>PESO KIT: 1,5 Kg EBC: 20</p> <p>AMBER MALT EXTRACT</p>
 <p>cod. 0173</p> <p>Estratto di malto d'orzo chiaro luppolato, ideale per aggiungere aroma e amare le vostre bionde.</p> <p>PESO KIT: 1,5 Kg EBC: 8-12</p> <p>HOPPED LIGHT MALT EXTRACT</p>	 <p>cod. 0174</p> <p>Estratto di malto d'orzo scuro, non luppolato. Consigliato per la produzione di birre scure come porter e stout.</p> <p>PESO KIT: 1,5 Kg EBC: 50-60</p> <p>DARK MALT EXTRACT</p>	 <p>cod. 0175</p> <p>Estratto di malto chiaro non luppolato, ideale per la produzione di birre di frumento come bière blanche, weizen e wheat.</p> <p>PESO KIT: 1,5 Kg EBC: ≤12</p> <p>WHEAT MALT EXTRACT</p>	

ESTRATTI DI MALTO NON LUPPOLATI

Estratto di malto liquido non luppolato da utilizzare in sostituzione allo zucchero per esaltare il gusto della vostra birra.

CRAFT SERIES
MANGROVE JACK'S

 <p>cod. 40230</p> <p>Estratto di malto liquido puro al 100% che consente di aumentare il grado della vostra birra di circa 1,5% ABV migliorandone consistenza e gusto. Si utilizza nei kit luppolati da 23 lt. in sostituzione allo zucchero richiesto (1kg. di zucchero=1,2 kg. Pure Liquid Malt Extract).</p> <p>Colore: light CONFEZIONE DA: 1,2 Kg</p> <p>LIGHT MALT EXTRACT 1,2 Kg.</p>	 <p>cod. 40231</p> <p>Estratto di malto liquido puro al 100%, ideale per incrementare gusto e corpo delle vostre birre utilizzando in aggiunta o in sostituzione allo zucchero. Ottimo per tutti gli stili di birra, perfetto per lager, pilsner, birre dorate e Pale Ale.</p> <p>Colore: light CONFEZIONE DA: 600g.</p> <p>LIGHT MALT EXTRACT 600g.</p>	 <p>cod. 40243</p> <p>Estratto di malto liquido puro al 100%, ideale per incrementare gusto e corpo delle vostre birre utilizzando in sostituzione allo zucchero. Base ideale per le ricette in E+G, si utilizza anche in AG per aumentare corpo e grado alcolico.</p> <p>Colore: light CONFEZIONE DA: 1,5 Kg</p> <p>LIGHT MALT EXTRACT 1,5 Kg.</p>
 <p>cod. 40244</p> <p>Estratto di malto liquido puro al 100% dal colore ambrato, ideale per incrementare gusto e corpo delle vostre birre utilizzando in aggiunta o in sostituzione allo zucchero. Perfetto per birre rosse e ambrate.</p> <p>Colore: amber CONFEZIONE DA: 1,5 Kg</p> <p>AMBER MALT EXTRACT 1,5 Kg.</p>	 <p>cod. 40245</p> <p>Estratto di malto liquido puro al 100% dal colore scuro, ideale per incrementare gusto e corpo delle vostre birre utilizzando in aggiunta o in sostituzione allo zucchero. Perfetto per birre scure.</p> <p>Colore: dark CONFEZIONE DA: 1,5 Kg</p> <p>DARK MALT EXTRACT 1,5 Kg.</p>	 <p>cod. 10747</p> <p>Estratto di malto liquido puro al 100%, una miscela di frumento e orzo maltato ideale per incrementare gusto e corpo delle vostre birre utilizzando in aggiunta o in sostituzione allo zucchero. Perfetto per birre Weizen, Wheat, Blanche.</p> <p>Colore: light (wheat) CONFEZIONE DA: 1,5 Kg</p> <p>WHEAT MALT EXTRACT 1,5 Kg.</p>



ESTRATTI DI MALTO NON LUPPOLATI



Una selezione di estratti di malto creata per i veri intenditori, con Morgan's Master Malt le tue birre diventano uniche. Si utilizzano in sostituzione allo zucchero per fermentazione in base al colore della vostra birra.




Estratto di malto chiaro non luppolato, ideale per la produzione di lager e pilsner.
PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: 4

cod. 0670



Estratto di malto molto chiaro non luppolato, ideale per la produzione di lager e pilsner.
PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: 6,5

cod. 0671



Estratto di malto ambrato non luppolato, indicato per la produzione di tutte le rosse/ ambrate dalle ale alle bitter.
PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: 20

cod. 0672



Estratto di malto chiaro non luppolato, ideale per la produzione di birre di frumento come bière blanche, weizen e wheat. PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: 4

cod. 0673



Estratto di malto scuro non luppolato, consigliato per la produzione di birre scure come porter e stout.
PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: 104

cod. 0675

ESTRATTI DI MALTO NON LUPPOLATI

Estratti di malto liquido in pratiche taniche da 3 e 7,5 kg.

BREWMALT LIQUID by Muntions



BREWMALT LIQUID EXTRA LIGHT
Estratto di malto molto chiaro non luppolato.
EBC: < 8
cod. A820 Confezione da 3 kg.
cod. A821 Confezione da 7,5 kg.



BREWMALT LIQUID AMBER
Estratto di malto ambrato non luppolato.
EBC: 27-33
cod. A826 Confezione da 3 kg.
cod. A827 Confezione da 7,5 kg.



BREWMALT LIQUID LIGHT
Estratto di malto chiaro non luppolato.
EBC: 8-12
cod. A824 Confezione da 3 kg.
cod. A825 Confezione da 7,5 kg.



BREWMALT LIQUID WHEAT
Estratto di malto di frumento non luppolato.
EBC: >15
cod. A828 Confezione da 3 kg.
cod. A829 Confezione da 7,5 kg.

ESTRATTI DI MALTO IN POLVERE

Estratto di malto secco da utilizzare in sostituzione parziale o totale dello zucchero, produrrete così birre più corpose con una schiuma densa e persistente. Potete scegliere la tipologia in base al colore EBC del vostro kit preparato.

Utilizzo: 500 grammi di Spraymalt + 500 grammi di zucchero per rendere più corposo ogni standard kit, 1 kg di Spraymalt in sostituzione allo zucchero, per ottenere gusto e aroma superlativi.

500 grammi di Spraymalt + 1 kg di zucchero, per ottenere gradazioni alcoliche molto elevate, senza perdere corposità.

Utilizzando Spraymalt, la densità finale aumenta di 5 unità ogni 500 grammi usati per kit (da 1008 a 1013).

SPRAY MALT Muntions



Estratto di malto secco indicato per tutte le birre molto chiare tipo "American Light" e "Light Lagers".
CONFEZIONE DA: 0,5 Kg
COLORE EBC: 8

cod. 0169

EXTRA LIGHT



Estratto di malto secco indicato per tutte le birre chiare tipo Lager e Pilsner.
CONFEZIONE DA: 0,5 Kg
COLORE EBC: 12

cod. 0176

LIGHT



Estratto di malto secco luppolato indicato per tutte le bionde.
CONFEZIONE DA: 0,5 Kg
COLORE EBC: 12

cod. 0177

HOPPED LIGHT



Estratto di malto secco indicato per la produzione di birre dal colore ambrato al rosso.
CONFEZIONE DA: 0,5 Kg
COLORE EBC: 24-44

cod. 0178

MEDIUM



Estratto di malto secco indicato per la produzione di birre di frumento tipo Weizen, Weat, Bière Blanche.
CONFEZIONE DA: 0,5 Kg
COLORE EBC: <12

cod. 0179

WHEAT



Estratto di malto secco indicato per la produzione di birre scure tipo Porter e Stout.
CONFEZIONE DA: 0,5 Kg
COLORE EBC: 44-70

cod. 0180

DARK

ESTRATTI DI MALTO & ZUCCHERI



BREWMALT Dry

Estratto di malto secco "SprayMalt" in pratiche confezioni da 1 kg. BrewMalt si utilizza in sostituzione allo zucchero in tutti i malti preparati per ottenere una birra più corposa con una bella cresta di schiuma.



Estratto di malto secco chiaro indicato per tutte le birre chiare tipo Lager e Pilsner.

COLORE EBC: <12

Cod. A822 Conf.da 1 kg.
Cod. A823 Conf.da 5 kg.

BREWMALT DRY EXTRA LIGHT



Estratto di malto secco indicato per la produzione di birre dal colore ambrato al rosso.

COLORE EBC: 25-30

Cod. A822/M Conf.da 1 kg.

BREWMALT DRY MEDIUM



Estratto di malto secco indicato per la produzione di birre scure tipo Porter e Stout.

COLORE EBC: 50-70

Cod. A822/D Conf.da 1 kg.

BREWMALT DRY DARK



Estratto di malto secco indicato per la produzione di birre di frumento tipo Weizen, Weat, Bière Blanche.

COLORE EBC: <12

Cod. A822/W Conf.da 1 kg.

BREWMALT DRY WHEAT

ZUCCHERI & MISCELE DI ZUCCHERI PER FERMENTAZIONE e PRIMING



MORGAN'S BLENDS

Speciali miscele di zuccheri fermentescibili e non fermentabili da utilizzare al posto del comune zucchero per dare una marcia in più alla vostra birra! Il risultato è una migliore tenuta di schiuma e un carattere più maltato.



Speciale miscela di zuccheri formulata per migliorare il corpo e la tenuta di schiuma delle tue birre. Si utilizza in sostituzione allo zucchero nella prima fermentazione.

Ingredienti: destrosio, maltodestrina

cod. 0676

MORGAN'S BODY BLEND kg. 1



Un mix di zuccheri selezionati per accentuare il vero carattere del malto e il sapore delle tue birre. Si utilizza in sostituzione allo zucchero nella prima fermentazione.

Ingredienti: destrosio, estratto di malto secco chiaro, maltodestrina

cod. 0677

MORGAN'S BOOSTER BLEND kg. 1



Ultra Blend favorisce una schiuma più cremosa, migliora la sensazione in bocca, il corpo e il sapore di malto. Si utilizza in sostituzione allo zucchero nella prima fermentazione.

Ingredienti: destrosio, estratto di malto secco chiaro, maltodestrina

cod. 0678

MORGAN'S ULTRA BLEND kg. 1



Muntens

Zucchero per fermentazione
Una miscela di destrosio e spraymalt da utilizzare in sostituzione allo zucchero comune per migliorare la vostra produzione di birra.

Cod. 0181 Confezione da 1 kg.

BEERKIT ENHANCER



Brewing sugar - Destrosio monoidrato

Ottimo sostituto del comune zucchero da cucina nella preparazione della birra. Dalla grana più fine, si scioglie perfettamente anche in acqua fredda ed è meglio assimilato dai lieviti.

Cod. A801 Confezione da 1 kg.
Cod. A802 Confezione da 5 kg.

BREWING SUGAR



EASY PRIMING - Destrosio monoidrato

Pratica bustina di destrosio con il quantitativo ottimale per il priming.

Cod. A801/100 Bustina da 100 g.

Cod. A801/160 Bustina da 160 g.

EASY PRIMING



Con le carbonation drops MORGAN'S potrete dosare la giusta quantità di zucchero per ogni bottiglia in modo pratico e veloce.

Dosaggi consigliati:
1 drop per bott.da 33 e 50 cl.
2 drops per bott.da 75 cl.

Cod. 0679 - conf. da 250 g.

MORGAN'S CARBONATION DROPS



Melassa di canna da zucchero, si utilizza per la produzione di rum o per aromatizzare la birra o il sidro.

MELASSA BIO CUBA:
Cod. A780 Tanica da 7,5 kg.
Cod. A781 Tanica da 14,5 kg

MELASSA NICARAGUA:
Cod. A783 Barattolo da 350g.
Cod. A784 Tanica da 7,5 kg.
Cod. A785 Tanica da 14,5 kg

MELASSA DI CANNA DA ZUCCHERO



Una miscela di cristalli di zucchero e zucchero candito si utilizza nelle birre in stile belga e dona sfumature amabili, delicate e di caramello.

Cod. A740 Confezione da 0,5 kg.
Cod. A741 Confezione da 5 kg.

CASSONADE BLONDE



Una miscela di cristalli di zucchero e zucchero candito si utilizza nelle birre in stile belga e dona sfumature amabili, delicate e di caramello.

Cod. A745 Confezione da 0,5 kg.
Cod. A746 Confezione da 5 kg.

CASSONADE BRUIN



Ingrediente tipico delle birre belghe, aumenta il grado alcolico delle birre senza aumentarne il corpo. Il tipo bruno impartsce un aroma tipico e scurisce la birra.

Cod. A750 Confezione da 0,5 kg.
Cod. A751 Confezione da 5 kg.
Cod. A752 Confezione da 25 kg.

ZUCCHERO CANDITO BRUNO



Ingrediente tipico delle birre belghe, aumenta il grado alcolico delle birre senza aumentarne il corpo. Aggiunge un sapore inimitabile alla tua birra.

Cod. A755 Confezione da 0,5 kg.
Cod. A756 Confezione da 5 kg.
Cod. A757 Confezione da 25 kg.

ZUCCHERO CANDITO BIANCO



L'originale sciroppo di zucchero candito come quello utilizzato da molte birrerie Belghe. Aggiunge un sapore inimitabile alla tua birra.

Colore EBC: 300-500

Cod. A760 Conf. da 1,5 kg.
Cod. A761 Conf. da 7,5 kg.

SCIROPPO DI CANDITO CHIARO



L'originale sciroppo di zucchero candito come quello utilizzato da molte birrerie Belghe. Apporta un gusto inimitabile e scurisce le vostre birre.

Colore EBC: 1900-2700

Cod. A765 Conf. da 1,5 kg.
Cod. A766 Conf. da 7,5 kg.

SCIROPPO DI CANDITO SCURO



Il lattosio è uno zucchero non fermentescibile e quindi non viene trasformato dai lieviti durante il processo di fermentazione. Viene utilizzato per creare birre più dolci come la tipica Milk Stout.

Cod. A840 Conf. da 250 g.
Cod. A841 Conf. da 1 kg.

LATTOSIO IN POLVERE

DIAMOND LAGER YEAST

FERMENTAZIONE: Basso
TEMPERATURA: 10-15°C
FLOCCULAZIONE: alta
UTILIZZO: 2 bustine in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Lager

Cod. 0188 bustina da 11 g.

DIAMOND

cod. 0188

AMERICAN WEST COAST ALE YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-22°C
FLOCCULAZIONE: alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: American Ales

Cod. 0189 bustina da 11 g.
Cod. 0189/1 conf. da 500 g.

BRY-97

cod. 0189

HIGH PERFORMANCE ALE YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 10-22°C
FLOCCULAZIONE: Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Ales, ampia varietà di stili

Cod. 0190 bustina da 11 g.
Cod. 0190/1 conf. da 500 g.

NOTTINGHAM ALE

cod. 0190

BELGIAN WIT-STYLE ALE YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 17-22°C
FLOCCULAZIONE: Basso
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: wit beer, wheat, weizen, birre di frumento

Cod. L191 bustina da 11 g.
Cod. L191/1 conf. da 500 g.

WIT

cod. L191

BRITISH STYLE ALE YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-22°C
FLOCCULAZIONE: Basso
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Pale Ale, Porter, Fruity English Ales

Cod. 0192 bustina da 11 g.
Cod. 0192/1 confezione da 500 g.

WINDSOR

cod. 0192

SAISON STYLE ALE YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-35°C
FLOCCULAZIONE: Basso
UTILIZZO: 50-100g./hl
STILI DI BIRRA: Saison

Cod. 0193/1 confezione da 500 g.

BELLE SAISON

cod. 0193/1

RIFERMENTAZIONE & ALTA GRADAZIONE

FERMENTAZIONE: Alta
TEMP. FERMENTAZIONE: 20°C
TEMP. RIFERMENTAZIONE: 15-25°C
DENSITA' FINALE: Alta
STILI DI BIRRA: birre alla frutta, sidro, mead, ales corpose e maltate.

Cod. 0194 bustina da 11 g.
Cod. 0194/1 confezione da 500 g.

CBC-1

cod. 0194

BELGIAN STYLE ALE YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 17-25°C
FLOCCULAZIONE: Medio/Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Birre belghe, di Abbazia

Cod. 0195 bustina da 11 g.
Cod. 0195/1 confezione da 500 g.

ABBAYE

cod. 0195

GERMAN WHEAT-STYLE ALE YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 17-22°C
FLOCCULAZIONE: Basso
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Weizen, Hefeweizen in stile bavarese

Cod. L200 bustina da 11 g.
Cod. L200/1 confezione da 500 g.

MUNICH CLASSIC

cod. L200

AMERICAN EAST COAST ALE YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-22°C
FLOCCULAZIONE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: East Coast IPAs e Pale Ales

Cod. L207 bustina da 11 g.
Cod. L207/1 conf. da 500 g.

NEW ENGLAND

cod. L207

VOSS KVEIK ALE YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 25-40°C
FLOCCULAZIONE: Medio/Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Norwegian farmhouse ales, fast-fermented neutral ales

Cod. L209 bustina da 11 g.
Cod. L209/1 conf. da 500 g.

VOSS - KVEIK

cod. L209

LACTATIC ACID PRODUCTION

TEMPERATURA: 20-25°C
FLOCCULAZIONE: alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Berliner Weisse, Gose, lambic-style, American Wild, Sour IPA

Cod. L211 bustina da 11 g.
Cod. L211/1 conf. da 500 g.

PHILLY SOUR

cod. L211

ALE YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-23°C
FLOCCULAZIONE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: NEIPA, English IPA, American Pale, English Bitter, Sweet Stout e birre acide.

Cod. L214 bustina da 11 g.
Cod. L214/1 conf. da 500 g.

VERDANT IPA

cod. L214

HYBRID SAISON STYLE YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 20-30°C
FLOCCULAZIONE: Basso
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Saison e Farmhouse

Cod. L217 bustina da 11 g.
Cod. L217/1 conf. da 500 g.

FARMHOUSE

cod. L217

MODERN HYBRID LAGER YEAST

FERMENTAZIONE: Basso
TEMPERATURA: 10-20°C
FLOCCULAZIONE: Media
UTILIZZO: 50-100g./hl
STILI DI BIRRA: Lager

Cod. L219 bustina da 11g.
Cod. L219/1 conf. da 500 g

NOVALAGER

cod. L219

LOW ALCOHOL HYBRID ALE YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 20-25°C
FLOCCULAZIONE: Media
UTILIZZO: 50-100g./hl
STILI DI BIRRA: Birre analcoliche o a basso contenuto di alcool.

Cod. L227/1 conf. da 500 g

LONA - LOW ALCOHOL

cod. L227/1

MODERN HYBRID IPA YEAST

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-22°C
FLOCCULAZIONE: Media
UTILIZZO: 50-100g./hl
STILI DI BIRRA: IPA ad alto ABV e molto luppolate.

Cod. L228 bustina da 11g.
Cod. L228/1 conf. da 500 g

POMONA

cod. L228

LIEVITI PER DISTILLAZIONE

WILD SPIRITS DISTILLERS

Cod.WSD016 - confezione da 50g.

Lievito per distillazione indicato per la produzione di Vodka e acquaviti a base di cereali.

STILE: Vodka
SUBSTRATO: Cereali, Tuberi
CEPPO: Saccharomyces Cerevisiae
TEMPERATURA: da 20 a 32°C
TOLLERANZA ALL'ALCOOL: 16%
DOMANDA DI AZOTO: media
DOSAGGIO: 70-100 g/hl

VODKA Premium Yeast

Cod.WSD017 - confezione da 50g.

Lievito per distillazione adatto alla produzione di ogni tipo di whisky e distillati di cereali.

STILE: Whisky, Whiskey, Bourbon
SUBSTRATO: Cereali
CEPPO: Saccharomyces Cerevisiae
TEMPERATURA: da 28 a 38°C
TOLLERANZA ALL'ALCOOL: 16%
DOMANDA DI AZOTO: media
DOSAGGIO: 70-100 g/hl

WHISKY Premium Yeast

Cod.WSD018 - confezione da 50g.

Lievito meravigliosamente fruttato, sviluppato appositamente per la produzione di rum.

STILE: Rum
SUBSTRATO: Melassa
CEPPO: Saccharomyces Cerevisiae
TEMPERATURA: da 25 a 35°C
TOLLERANZA ALL'ALCOOL: 16%
DOMANDA DI AZOTO: media
DOSAGGIO: 70-100 g/hl

RUM Premium Yeast

Cod.WSD019 - confezione da 50g.

Lievito per distillazione selezionato appositamente per la produzione di Gin, per ottenere uno spirito pulito.

STILE: Gin
SUBSTRATO: cereali e zuccheri
CEPPO: Saccharomyces Bayanus
TEMPERATURA: da 12 a 32°C
TOLLERANZA ALL'ALCOOL: 18%
DOMANDA DI AZOTO: medio/alta
DOSAGGIO: 70-100 g/hl

GIN Premium Yeast

Cod.WSD020 - confezione da 50g.

Lievito per distillazione selezionato appositamente per la produzione di acquaviti di frutta.

STILE: Calvados, Schnapps, Kirsch, etc.
SUBSTRATO: Puree di frutta e cereali
CEPPO: Saccharomyces Cerevisiae
TEMPERATURA: da 15 a 30°C
TOLLERANZA ALL'ALCOOL: 15%
DOMANDA DI AZOTO: media
DOSAGGIO: 70-100 g/hl

FRUITY Premium Yeast





BE-256 (ABBAYE) **cod. 0183**

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-24°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt..

Cod. 0183 bustina da 11,5 g.
Cod. 0183/2 bustina da 100 g.
Cod. 0183/1 confezione da 500 g.

SAFBREW BE-256 (ABBAYE)

ENGLISH ALE **cod. 0185**

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-24°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

Cod. 0185 bustina da 11,5 g.
Cod. 0185/2 bustina da 100 g.
Cod. 0185/1 confezione da 500 g.

SAFALE S-04

LAGER E PILSNER **cod. 0186**

FERMENTAZIONE: Bassa
TEMPERATURA: 11-24°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: A temperatura ambiente 1 bustina in 20/30 lt., a 11-15°C: 2 bustine.

Cod. 0186 bustina da 11,5 g.
Cod. 0186/2 bustina da 100 g.
Cod. 0186/1 confezione da 500 g.

SAFLAGER S-23

BAVARIAN LAGER **cod. 0187**

FERMENTAZIONE: Bassa
TEMPERATURA: 9-15°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 2 bustine in 20/30 lt.

Cod. 0187 bustina da 11,5 g.
Cod. 0187/2 bustina da 100 g.
Cod. 0187/1 confezione da 500 g.

SAFLAGER W34-70

AMERICAN ALE **cod. 0196**

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-24°C
FLOCCULAZIONE: Media
DENSITA' FINALE: Da bassa a media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

Cod. 0196 bustina da 11,5 g.
Cod. 0196/2 bustina da 100 g.
Cod. 0196/1 confezione da 500 g.

SAFALE US-05

AROMA E ALTA GRADAZIONE **cod. 0197**

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-24°C
FLOCCULAZIONE: Media
DENSITA' FINALE: Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

Cod. 0197 bustina da 11,5 g.
Cod. 0197/2 bustina da 100 g.
Cod. 0197/1 confezione da 500 g.

SAFALE T-58

GENERICO **cod. 0198**

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-24°C
FLOCCULAZIONE: Media
DENSITA' FINALE: Alta
UTILIZZO: 2 bustine in 20/30 lt.

Cod. 0198 bustina da 11,5 g.
Cod. 0198/2 bustina da 100 g.
Cod. 0198/1 conf. da 500 g.

SAFALE S-33

WHEAT **cod. 0199**

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-24°C
FLOCCULAZIONE: Bassa
DENSITA' FINALE: Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

Cod. 0199 bustina da 11,5 g.
Cod. 0199/2 bustina da 100 g.
Cod. 0199/1 conf. da 500 g.

SAFALE WB-06

AROMATIC WHEAT, WIT, BLANCHE **cod. L100**

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-26°C
FLOCCULAZIONE: Bassa
DENSITA' FINALE: Medio/bassa
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

Cod. L100 bustina da 11,5 g.
Cod. L100/2 bustina da 100 g.
Cod. L100/1 conf. da 500 g.

SAFALE BW-20

WEIZEN FRUTTATE / SPEZIATE **cod. L101**

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-26°C
FLOCCULAZIONE: Media
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

Cod. L101 bustina da 11,5 g.

SAFALE W-68

GERMAN ALE **cod. L201**

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-24°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

Cod. L201 bustina da 11,5 g.
Cod. L201/2 bustina da 100 g.
Cod. 0197/K conf. da 500 g.

SAFALE K-97

LAGER E PILSNER **cod. L202**

FERMENTAZIONE: Bassa
TEMPERATURA: 10-15°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 2 bustine in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 11,5 g.

SAFLAGER S-189

SAFALE F2 - RIFERMENTAZIONE **cod. L204**

Lievito speciale selezionato appositamente per la fermentazione secondaria in bottiglie e fusti. Resiste a livelli alcolici elevati, favorisce la carbonatazione

TEMPERATURA: 15-25°C
UTILIZZO: 2 - 7 g/hl
BUSTINA DA: 25 g.

SAFBREW F2

BELGIAN SAISON **cod. L205**

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-28°C
FLOCCULAZIONE: Bassa
DENSITA' FINALE: Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

Cod. L205 bustina da 11,5 g.
Cod. L205/2 bustina da 100g.
Cod. L205/1 conf. da 500 g.

SAFALE BE-134



EXPERTS IN THE ART OF FERMENTATION

US-05 S-04
K-97
The obvious choice for beverage fermentation
SafBrew BE-256 T-58 S-33
SafAle W-34/70
Active BE-134
dry yeasts
S-23 WB-06



LIEVITI SECCHI

MANGROVE JACK'S

CRAFT SERIES

DRIED YEAST



cod. 10548

Lievito studiato appositamente per sidro esalta gli aromi fruttati e produce una notevole quantità di esteri. Alla temperatura di 18-28°C, 1 bustina per 23 litri di birra con OG fino a 1,050, per birre con OG maggiore di 1,050 si consiglia di usare 2 bustine.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-30°C
FLOCCULAZIONE: Alta
TOLLERANZA ALCOLCO: Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M02 - CIDER



cod. 10579

Lievito selezionato per la produzione di idromele, produce una notevole quantità di esteri ed esalta le note fruttate; resiste a gradazioni alcoliche elevate (fino a 18%ABV). Con OG superiore a 1,100 usare 2 bustine da 10 g per 23 litri.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-30°C
FLOCCULAZIONE: Medio/Alta
ATTENUAZIONE: 95-100%
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M05 - MEAD



cod. 10610

Un lievito ad alta fermentazione, Voss Kveik offre una fermentazione rapida a temperature molto elevate mantenendo un carattere aromatico neutro con delicate note agrumate. Per birre con OG maggiore di 1,050 si consiglia di usare 2 bustine.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 30-40°C
FLOCCULAZIONE: Molto Alta
ATTENUAZIONE: 77-82%
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M12 - KVEIK



cod. 10549

Indicato per la produzione di Ale in stile inglese, adatto a Bitter, Stout, Porter e Scottish Heavy. La sua bassa attenuazione nelle birre ad alta gradazione tenderà ad addolcire la birra e a renderla più corposa.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-22°C
FLOCCULAZIONE: Medio/Alta
ATTENUAZIONE: 70-75%
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M15 - EMPIRE ALE



cod. 10544

Lievito indicato per birre di frumento Weizen, Dunkel Weizen. Dona un carattere di banana e speziato. Il suo basso grado di flocculazione lo rende ideale per la produzione di birre che debbano essere tradizionalmente servite torbide.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-30°C
FLOCCULAZIONE: Medio/Alta
ATTENUAZIONE: 70-75%
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M20 - BAVARIAN WHEAT



cod. 10536

Tradizionale lievito ad alta fermentazione per birre di frumento belga Blanche. Questo lievito dona un buon bilanciamento ed esalta i sapori e le note proprie di questo stile. Per birre con OG maggiore di 1,050 si consiglia di usare 2 bustine.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-20°C
FLOCCULAZIONE: Medio/Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M21 - BELGIAN WIT



cod. 10567

Lievito ad alta fermentazione per birre in stile saison dalle note speziate e fruttate. Ha un'elevata tolleranza all'alcol (fino a 14% ABV). Per birre con OG maggiore di 1,050 si consiglia di usare 2 bustine.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 26-32°C
FLOCCULAZIONE: Media
ATTENUAZIONE: 85-90%
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M29 - FRENCH SAISON



cod. 10537

Un lievito dal fantastico aroma fruttato e speziato, molto resistente all'alcol e consigliato per molte birre in stile belga. L'alta attenuazione dona esteri complessi alla birra. Per birre con OG maggiore di 1,050 si consiglia di usare 2 bustine.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-28°C
FLOCCULAZIONE: Medio/Alta
ATTENUAZIONE: 82-88%
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M31 - BELGIAN TRIPEL



cod. 10562

Lievito ad alta fermentazione per la produzione di ale con un corpo importante e dove il luppolo è l'elemento predominante. Fermenta molto velocemente, generando delicati aromi fruttati senza alterare il profilo maltato. Consigliato per Pale Ale, Bitter, Strong Bitter e Golden Ale.

FERMENTAZIONE: Medio/Alta
TEMPERATURA: 18-23°C
FLOCCULAZIONE: Media
ATTENUAZIONE: 74-78%
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M36 - LIBERTY BELL ALE



cod. 10572

Lievito ad alta fermentazione specifico per birre in stile belga. Presenta una forte attenuazione e un'elevata tolleranza all'alcol (fino a 14%ABV). Per birre con OG maggiore di 1,050 si consiglia di usare 2 bustine.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-28°C
FLOCCULAZIONE: Media
DENSITA' FINALE: Bassa
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M41 - BELGIAN ALE



cod. 10569

Un lievito ad alta fermentazione consigliato per lo stile ale, come Ipa, Double Ipa, Porter, Imperial Stout. Un gusto neutro e pulito che esalta i caratteri del luppolo e del malto. L'M42 inoltre ha un alto grado di flocculazione ed e' difficilmente soggetto ad autolisi.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 16-22°C
FLOCCULAZIONE: Alta
ATTENUAZIONE: 77-82%
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M42 - NEW WORLD STRONG ALE



cod. 10541

Lievito studiato appositamente per le Ale in stile americano o per le birre dalla forte luppolatura. Un lievito pulito e veloce che esalta i caratteri dei luppoli. Per birre con OG maggiore di 1,050 si consiglia di usare 2 bustine.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-24°C
FLOCCULAZIONE: Alta
ATTENUAZIONE: 77-85%
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M44 - US WEST COAST



cod. 10573

Un lievito in stile belga con un elevato potere flocculante. Belgian Abbey ha una moderata resistenza all'alcol e dona aromi fruttati, speziati ed esteri complessi. Per birre con OG maggiore di 1,050 si consiglia di usare 2 bustine.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-25°C
FLOCCULAZIONE: Alta
TOLLERANZA ALCOLCO: Medio/Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M47 - BELGIAN ABBEY



cod. 10576

Lievito che permette la fermentazione di birre dal profilo molto pulito ad alta fermentazione (18-20°C) senza problemi di aromi non desiderati. Lascia un profilo pulito ed esalta il malto senza produzione di solfuri. Non richiede la lacerazione e può tollerare gradazione alcoliche fino a 8,5.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-25°C
FLOCCULAZIONE: Alta
TOLLERANZA ALCOLCO: Medio/Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M54 - CALIFORNIAN LAGER



cod. 10577

Lievito a bassa fermentazione indicato per Lager, Pilsner, Bock e stili che richiedono un profilo pulito. Non produce solfuri ed esalta le note del malto pur non coprendo il luppolo. Tolleranza gradazioni fino a 8 e quindi anche birre ad alta gradazione non risulteranno dolci.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 10-14°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Alta
UTILIZZO: 2 bustine in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M76 - BAVARIAN LAGER



cod. 10545

Lievito classico a bassa fermentazione del ceppo lager continentale, produce birre eleganti e ben equilibrate. Si caratterizza per il palato pulito, tipico della produzione tradizionale ceca. Lavora abbastanza bene anche per la produzione di birre con un grado alcolico fino a 9%.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 10-15°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Alta
UTILIZZO: 2 bustine in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M84 - BOHEMIAN LAGER



cod. 10637

Speciale miscela di lievito ed enzima. M66 porta in primo piano le note fruttate, agrumate del luppolo e fornisce un sapore di malto ben bilanciato al profilo aromatico di luppolo. Indicato per la produzione di New England Ipa - Juicy Ipa, Hazy Ipa

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-22°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 23 lt.

BUSTINA DA: 10,5 g.

M66 - HOP HEAD ALE



cod. 10611

Ceppo di lievito per lager neutro a bassa fermentazione che prospera in un ampio intervallo di temperature, consentendo fermentazioni rapide a temperature calde, pur mantenendo un sapore pulito e fresco.

FERMENTAZIONE: Bassa / Alta
TEMPERATURA: 10-25°C
FLOCCULAZIONE: Media
DENSITA' FINALE: Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 23 lt.

BUSTINA DA: 10,5 g.

M24 - VERSA LAGER

STILL SPIRITS

TURBO YEAST

LIEVITI e ADDITIVI PER DISTILLAZIONE

Cod.50139 - Bustina da 250g.



Lievito per distillazione, per fermentazioni veloci.

TOLLERANZA ALL'ALCOOL: 13,5%
TEMPERATURA: 20-30°C
Fermenta 6 kg. di zucchero in 24 ore
1 bustina per fermentazioni fino a 25l.

TURBO FAST YEAST

Cod.50172 - Bustina da 110g.



Lievito per distillazioni in purezza

TOLLERANZA ALL'ALCOOL: 15%
TEMPERATURA: 18-24°C
Fermenta in 6-7 giorni a 20-24°C
1 bustina per fermentazioni fino a 25l.

TURBO PURE YEAST

Cod.50140 - Bustina da 130g.



Chiarificante a 2 componenti

Aggiunto direttamente all'alcol fermentato entro le 24 ore elimina oltre il 95% delle cellule di lievito, solidi e residui di fermentazione.

TURBO CLEAR

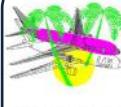
Cod.50163 - Bustina da 130g.



Prodotto a base di carboni attivi creato per trattenere tutte le impurità che si creano durante la fermentazione. Seguire sempre con il chiarificante "Turbo Clear".

TURBO CARBON

LIEVITI SECCHI

WHC Lab LAX è un ceppo di lievito pulito, versatile e affidabile, isolato da un famoso birrifico americano della costa occidentale. L'aroma neutro accentua il luppolo, in particolare nel dry hopping. Indicatore per le West Coast IPA, Stout, Brown Ale, Pale Ale, Imperial Stout e molto altro ancora.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-22°C
FLOCCULAZIONE: Media

UTILIZZO: 50-150g/hl
TOLLERANZA ABV: 13%
ATTENUAZIONE: 76-80%

Cod. WHC101 conf. da 500 g. - Cod. WHC201 bustina da 11 g.

WHC Lab LAX



WHC Lab BOND racchiude l'essenza della tradizionale birra inglese. È un lievito pulito, aggressivo, attenuante, tollerante all'ABV e altamente flocculante. Ideale per Bitter, Brown Ales, Imperial Stouts, IPAs, Pale Ales, Red Ales, Stouts, Barleywine.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-22°C
FLOCCULAZIONE: Alta

UTILIZZO: 50-150g/hl
TOLLERANZA ABV: 14%
ATTENUAZIONE: 76-80%

Cod. WHC102 conf. da 500 g. - Cod. WHC202 bustina da 11 g.

WHC Lab BOND - English Ale



WHC Lab SATURATED è la scelta migliore per la produzione di birre in stile NEIPA. Produce birre torbide, succose e fruttate, con una sensazione morbida al palato. Questo ceppo di lievito produce una gamma complessa di esteri di frutta tropicale che contribuiscono al profilo aromatico della birra.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 19-22°C
FLOCCULAZIONE: Medio-Alta

UTILIZZO: 50-150g/hl
TOLLERANZA ABV: 13%
ATTENUAZIONE: 73-77%

Cod. WHC103 conf. da 500 g. - Cod. WHC203 bustina da 11 g.

WHC Lab SATURATED - Fruity NEIPA



WHC Lab VOSS è la varietà di lievito Kveik più popolare e conosciuta. Estremamente termotollerante, questo ceppo può essere utilizzato fino a 40°C con una produzione di esteri agrumati; a temperature inferiori si produce un profilo aromatico più pulito adatto a quasi tutti gli stili di birra.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 30-40°C
FLOCCULAZIONE: Media

UTILIZZO: 30-100g/hl
TOLLERANZA ABV: 14%
ATTENUAZIONE: 76-80%

Cod. WHC104 conf. da 500 g. - Cod. WHC204 bustina da 11 g.

WHC Lab VOSS (RAGNAR) - KVEIK



WHC Lab Sour Hour è un lievito isolato dall'uva che produce naturalmente acido lattico, etanolo e un profilo di esteri quando viene inoculato nel mosto. Viene utilizzato per acidificare come alternativa al Lactobacillus. Metabolizza gli zuccheri semplici presenti nel mosto, convertite in saccarosio, glucosio e fruttosio in acido lattico.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-24°C
FLOCCULAZIONE: Bassa

UTILIZZO: 50-150g/hl
TOLLERANZA ABV: 7,2%
CEPPO: *Lanchancea thermotolerans*

Cod. WHC105 conf. da 500 g. - Cod. WHC205 bustina da 11 g.

WHC Lab SOUR HOUR



WHC Lab Old English è un lievito "Ale" in stile britannico caratterizzato da un'elevata attenuazione, bassa formazione di esteri durante la fermentazione e alta tolleranza ABV. È un buon ceppo di lievito ad alta fermentazione ed è un'ottima scelta per Pale Ale, Amber Ale, Porter e Stout.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-22°C
FLOCCULAZIONE: Medio/Alta

UTILIZZO: 50-150g/hl
TOLLERANZA ABV: 14%
ATTENUAZIONE: 78-85%

Cod. WHC106 conf. da 500 g. - Cod. WHC206 bustina da 11 g.

WHC Lab OLD ENGLISH - Ale



WHC Lab Einstein è un lievito Lager tedesco caratterizzato da un profilo pulito, una bassa formazione di esteri durante la fermentazione e media produzione di zolfo. Un buon ceppo di lievito a bassa fermentazione per la fermentazione a freddo. Un'ottima scelta per tutti gli stili lager.

FERMENTAZIONE: Bassa
TEMPERATURA: 9-16°C
FLOCCULAZIONE: Bassa

UTILIZZO: 100-150g/hl
TOLLERANZA ABV: 12%
ATTENUAZIONE: 76-80%

Cod. WHC107 conf. da 500 g. - Cod. WHC207 bustina da 11 g.

WHC Lab EINSTEIN - LAGER



WHC Lab Low Rider è un lievito speciale che non può fermentare il maltotrioso, conferendo così un basso valore di attenuazione (circa al 60%) a seconda della temperatura del mosto e del mash utilizzato. L'uso di questo lievito è focalizzato su stili session o per birre analcoliche o a basso tenore alcolico.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-22°C
FLOCCULAZIONE: Media

UTILIZZO: 50-100g/hl
TOLLERANZA ABV: 9%
ATTENUAZIONE: 63-68%

Cod. WHC109 conf. da 500 g. - Cod. WHC209 bustina da 11 g.

WHC Lab LOW RIDER



WHC Lab Hoppin Pils è un lievito che attiva meccanismi biochimici in grado di esaltare le note aromatiche del luppolo lasciando allo stesso tempo la birra molto pulita. Ottima l'attenuazione. Particolarmente indicato per India Pale Lagers, Pils e tutte le basse fermentazioni in cui è previsto il dry-hop.

FERMENTAZIONE: Bassa
TEMPERATURA: 10-16°C
FLOCCULAZIONE: Media

UTILIZZO: 100-150g/hl
TOLLERANZA ABV: 10%
ATTENUAZIONE: 73-80%

Cod. WHC110 conf. da 500 g. - Cod. WHC210 bustina da 11 g.

WHC Lab HOPPIN PILS



WHC Lab Farmhouse Vibes è un lievito diastatico per la produzione di birre "Season". L'elevata attenuazione produce birre secche lasciandole piacevolmente vellutate al palato grazie alla buona produzione di glicerolo. Dona alla birra un profilo aromatico fruttato e speziato di pepe.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 19-26°C
FLOCCULAZIONE: Medio bassa

UTILIZZO: 50-150g/hl
TOLLERANZA ABV: 14%
ATTENUAZIONE: 80+%

Cod. WHC111 conf. da 500 g. - Cod. WHC211 bustina da 11 g.

WHC Lab FARMHOUSE VIBES - SAISON



WHC Lab Banana Split deriva dal rinomato ceppo Weihenstephan, un ceppo per birre di frumento non diastatico. Produce elevate quantità di acetato di isoamil che viene percepito come sapore di banana bilanciato dall'aroma meno dominante di mela, chiodi di garofano e prugna.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 19-24°C
FLOCCULAZIONE: Medio bassa

UTILIZZO: 50-150g/hl
TOLLERANZA ABV: 12%
ATTENUAZIONE: 73-80%

Cod. WHC112 conf. da 500 g. - Cod. WHC212 bustina da 11 g.

WHC Lab BANANA SPLIT - WHEAT



WHC Lab Apres Ski è un lievito a bassa fermentazione per birre lager. Produce lager eccezionalmente pulite con leggere note floreali e fruttate. Con una bassa produzione di esteri e una buona flocculazione, rappresenta un'eccellente scelta per una birra a bassa fermentazione.

FERMENTAZIONE: Bassa
TEMPERATURA: 8-16°C
FLOCCULAZIONE: Medio bassa

UTILIZZO: 100-200g/hl
TOLLERANZA ABV: 12%
ATTENUAZIONE: 73-80%

Cod. WHC113 conf. da 500 g. - Cod. WHC213 bustina da 11 g.

WHC Lab APRES SKI - LAGER



Coltura di batteri "lactobacillus plantarum" selezionata e disidratata per l'acidificazione "kettle souring" e la fermentazione mista. Produce un rapido abbassamento del pH e un aroma di agrumi che si abbina piacevolmente sia alla frutta che al luppolo. Intollerante all'IBU.

UTILIZZO: 10-25g/hl
TEMPERATURA: 34-36°C
CEPPO: *Lactobacillus plantarum*

Cod. WHC114 conf. da 250 g.

WHC Lab DRIED LACTO



WHC Lab Hornindal (Bjorn) è un ceppo di lievito Kveik della regione norvegese Hornindal. Similmente ad altri ceppi kveik, questo è un ceppo termotollerante. Ottimo per IPA e pale ale è indicato anche per stili scuri come le imperial Stout. Temperature più elevate aumentano la produzione di esteri di frutta tropicale.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 28-37°C
FLOCCULAZIONE: Alta

UTILIZZO: 30-100g/hl
TOLLERANZA ABV: 14%
ATTENUAZIONE: 73-80%

Cod. WHC115 conf. da 500 g. - Cod. WHC215 bustina da 11 g.

WHC Lab HORNINDAL KVEIK



WHC Lab
Fermentation Specialists

STILL SPIRITS

ESSENZE PER DISTILLAZIONE E LIQUORI



Codice	Still Spirits Top Shelf 50ml.
30101	Dark Rum
30102	Dry Gin
30104	Kentucky Bourbon
30106	White Rum
30107	Whiskey
30109	Jamaican Dark Rum
30111	Smokey Whiskey

Codice	Still Spirits Top Shelf 50ml.
30113	Rye Whiskey
30114	Irish Whiskey
30118	Assenzio
30134	Spiced Rum
30135	Single Whiskey
30139	Citrus Vodka
30141	Vodka

Codice	Still Spirits Top Shelf 50ml.
30143	Honey Bourbon
30144	Caramel Vodka
30145	Cherry Bourbon
30146	Napoleon Brandy
30171	Elderflower Gin
30172	Pink Grapefruit Gin
30173	Pink Gin

Codice	Still Spirits Top Shelf 50ml.
35100	Amaretto
35101	Cafelua
35105	Blue Curacao
35106	Black Sambuca
35109	Coconut Rum
35111	Irish Cream
35113	Melon Liqueur

Codice	PROFILE RANGE 50ml.
30286	Gin Citrus - Lemon
30291	Grapefruit and Lime
30292	Fiori di sambuco e Lavanda
30293	Lampone e Fragola
30294	Mora e Mirtillo

ATTENZIONE: Questa linea è in continuo aggiornamento, per disponibilità e nuovi prodotti fai riferimento al nostro sito www.pinta.it

ADDITIVI



Chiarificante liquido e in polvere, aiuta la chiarifica della birra a fine fermentazione. Aggiungere dopo la fermentazione e lasciare riposare per circa 24 ore prima di procedere con l'imbottigliamento.

Cod. A45137 - bustina 20ml.
Cod. A45134 - bustina 5g.

BEER FINING

NUTRIMENTO PER LIEVITI composto da una miscela di vitamine, minerali, aminoacidi, composti azotati, zinco e oligoelementi formulata per garantire una fermentazione rapida e completa.

Dose consigliata: 5 g./hl
Cod. A195 Conf. da 50 g.
Cod. A195/1 Conf. da 250 g.

YEAST-VIT

SOLFATO DI CALCIO - Sale minerale utilizzato per aumentare l'acidità del mosto (abbassare il PH).

MODO D'USO 1 cucchiaino da tavola per circa 23 lt. di mosto.

Cod. 0081 Conf. da 100 g.
Cod. 0082 Conf. da 1 kg.

GYPNUM

Additivo per la chiarificazione a base di alghe marine, permette un'ottima coagulazione e sedimentazione di proteine e impurità.

DOSI: 1 cucchiaino da tavola per circa 23 lt. di mosto.

Cod. A189 Conf. da 50 g.
Cod. A189/1 Conf. da 100 g.

IRISH MOSS

Acidifica il mosto e diminuisce il Ph dell'acqua per la produzione della birra.

Utilizzo: da 2 a 4g/l da sciogliere in una tazzina di acqua calda, poi mescolare nel mosto

Cod. A192 - conf. da 50g.

ACIDO MALICO

Aumenta l'acidità del mosto migliorando ammostamento e fermentazione.

Utilizzo: da 2ml a 12,5ml x 10lt

Cod. A194/100 - conf. da 100ml.
Cod. A194/2 - conf. da 250ml.
Cod. A194/1 - conf. da 1l.
Cod. A194/25 - conf. da 25l.

ACIDO LATTICO

Chiarificante per mosti a base di sol di silice (30%) Adatto alla chiarifica del mosto caldo nel whirlpool mediante sedimentazione veloce del trub.

Dosaggio: 15-30 g. / hl
Cod. A213 - conf. da 1 kg.

SPINDASOL SB1

Acidificante liquido strutturante complesso, composto da una miscela di acido tartarico, malico e lattico. Limiti massimi di impiego: nel mosto: 332 mL/hL, nel vino: 554 mL/hL (1,7 mL/L apportano 10 meq).

Cod. A223 Confezione da 1 kg.

MIXACID TLM

Antiossidante di nuova generazione adattato in modo specifico per il trattamento del malto e dei cereali non maltati in birreria.

Dosaggio consigliato: 5-10g/hL di mosto durante il mashing.

Cod. A224 Confezione da 1 kg.

ANTIOXIN SBT

Soluzione enzimatica con attività proteolitica, specifica per la degradazione delle proteine responsabili dell'intorbidamento a freddo.

Dosaggio: 2-6 g/hl
Cod. A231 Confezione da 250 g.

ENDOZYM PROTEASE GF

Chiarificante per mosti, favorisce la stabilizzazione colloidale che garantendo la preservazione del colore, dell'aroma e del gusto della birra.

Dosaggio: 10-40 g. / hl
Cod. A255 Confezione da 0,5 kg.

POLYCEL BH

Sale minerale naturale utilizzato per perfezionare la composizione ionica dell'acqua coreggendone la concentrazione di calcio.

Cod. A988 Conf. da 200 g.
Cod. A989 Conf. da 1 kg.

CLORURO DI CALCIO

Carragenina in granuli da aggiungere al mosto a fine bollitura per favorire la riduzione delle proteine.

Dosaggio: 3-6 g. / hl
Cod. A990 Confezione da 25 g.
Cod. A991 Confezione da 100 g.

PROTAFLOC

SOLFATO DI MAGNESIO Migliora il contenuto di minerali dell'acqua e contribuisce a far scendere il Ph. *Non eccedere nel dosaggio, max 100mg/l*

Cod. A992 Conf. da 100 g.
Cod. A993 Conf. da 1 kg.

SALI DI EPSOM

Acido citrico in polvere, consente di aumentare l'acidità del mosto. Da provare anche come detergente/discrostante ecologico.

Cod. CT001 Confezione da 1 kg.

ACIDO CITRICO

Agevola la filtrazione del mosto di birra senza alterarne la qualità organolettiche, consigliata per la birrificazioni con impianti all in one.

Cod. A968 Confezione da 1 kg.

LOLLA DI RISO

Preparato enzimatico sviluppato per aumentare la complessità del profilo aromatico e gustativo del luppolo nella birra.

Dosaggio: 5g/HL
Cod. L250 Confezione da 100 g.

AROMAZYME

Nutriente per lievito in polvere a base di fonti di azoto prontamente disponibili miscelate con aminoacidi, minerali e vitamine aggiuntivi.

Dosaggio: 4-10g/HL
Cod. YLE001 Confezione da 2 Kg.

YEASTLIFE EXTRA

Lievito inattivo specifico concepito per incrementare il corpo, la percezione boccale e la bevibilità in birra.

Dosaggio: 20-40g/HL
Cod. L251 Confezione da 1 Kg.

ISY ENHANCE

Glicole propilenico ad uso alimentare, purezza 99.8% min. Si utilizza nei refrigeratori a glicole miscelato con acqua (min 30% glicole)

Cod. A278 Conf. da 2 l.
Cod. A280 Conf. da 10 l.

GLICOLE



OAK CHIPS - SCAGLIE DI QUERCIA

Permettono di ottenere i diversi aromi della maturazione in botte in base al tipo scelto. L'aroma delle scaglie di quercia cambia a seconda anche della tostatura, più tostate saranno le scaglie più intenso sarà l'aroma e viceversa.

Cod. A100	Oak Chips NATURAL 250 g.
Cod. A101	Oak Chips CARAMEL 250 g.
Cod. A102	Oak Chips FRENCH MEDIUM TOASTED 250 g.
Cod. A103	Oak Chips SPECIAL FRUIT 250 g.
Cod. A104	Oak Chips FRENCH HEAVY TOASTED 250 g.
Cod. A105	Oak Chips SPICE 250 g.



Cod. A106	Oak Chips AMERICAN MEDIUM TOASTED 250 g.
Cod. A107	Oak Chips TOFFEE 250 g.
Cod. A108	Oak Chips DARK CHOCOLATE 250 g.
Cod. A109	Oak Chips BARRIQUE 250 g.
Cod. A111	Oak Chips BLACK SPICE 250 g.
Cod. A112	Oak Chips SWEET 250 g.



CEREALI IN FIOCCHI

Cereali in fiocchi gelatinizzati, incrementano corpo e tenuta di schiuma della birra e apportano aromi particolari. Utilizzo consigliato nelle preparazioni E+G e All Grain.

ORZO
Cod. A970 Conf. da 1 kg.
Cod. A971 Conf. da 3 kg.
Cod. A972 Conf. da 15 kg.

FRUMENTO
Cod. A973 Conf. da 1 kg.
Cod. A974 Conf. da 3 kg.
Cod. A975 Conf. da 15 kg.

AVENA
Cod. A976 Conf. da 1 kg.
Cod. A977 Conf. da 3 kg.
Cod. A978 Conf. da 15 kg.

SEGALE
Cod. A979 Conf. da 1 kg.
Cod. A980 Conf. da 3 kg.
Cod. A981 Conf. da 15 kg.

RISO
Cod. A982 Conf. da 1 kg.
Cod. A983 Conf. da 3 kg.
Cod. A984 Conf. da 15 kg.

MAIS
Cod. A985 Conf. da 1 kg.
Cod. A986 Conf. da 3 kg.
Cod. A987 Conf. da 15 kg.

SPEZIE e ERBE AROMATICHE



Scorzette di bergamotto essiccate per apportare aromi agrumati alle vostre birre. Particolarmente indicate nelle birre belghe come la Biere Blanche, le birre d'Abbazia, le Tarwbier e le birre di Natale.

Cod. A844 Confezione da 50 g.
Cod. A845 Confezione da 200 g.

BUCCE DI BERGAMOTTO ESSICATE



Scorzette di limone essiccate per apportare aromi agrumati e insoliti alle vostre birre. Particolarmente indicate nelle Ales

Cod. A847 Confezione da 100 g.
Cod. A848 Confezione da 250 g.
Cod. A849 Confezione da 1kg.
Cod. A849/5 Confezione da 5 kg.

BUCCE DI LIMONE ESSICATE



Le bucce d'arancia amara apportano aromi agrumati vengono utilizzate in particolare nelle birre belghe.

Cod. A850 Confezione da 100 g.
Cod. A851 Confezione da 250 g.
Cod. A852 Confezione da 1 kg.
Cod. A852/5 Confezione da 5 kg.

BUCCE D'ARANCIA AMARA ESSICATE



Le bucce d'arancia dolce apportano aromi agrumati vengono utilizzate in particolare nelle birre belghe.

Cod. A853 Confezione da 100 g.
Cod. A854 Confezione da 250 g.
Cod. A855 Confezione da 1 kg.
Cod. A855/5 Confezione da 5 kg.

BUCCE DI ARANCIA DOLCE ESSICATE



Per caratterizzare con aromi agrumati e insoliti le vostre birre. Particolarmente indicate nelle Ales e nelle birre belghe.

Cod. A856 Confezione da 100 g.
Cod. A857 Confezione da 250 g.
Cod. A858 Confezione da 1kg.
Cod. A858/5 Confezione da 5 kg.

BUCCE DI MANDARINO



L'aroma intenso, dolce, simile a quello dell'arancio rende il coriandolo una delle spezie più utilizzate per aromatizzare le birre.

Cod. A860 Confezione da 100 g.
Cod. A861 Confezione da 250 g.
Cod. A862 Confezione da 1 kg.

CORIANDOLO IN SEMI



Il cardamomo verde ha un gusto intenso e fortemente aromatico, il suo profumo e il suo sapore danno note di freschezza unica.

Cod. A865 Confezione da 50 g.
Cod. A866 Confezione da 250 g.

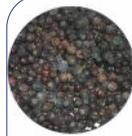
CARDAMOMO VERDE



La liquirizia è una pianta molto antica il cui aroma complesso è noto a tutti, si sposa perfettamente al gusto di birre scure e forti come Porter e Stout.

Cod. A873 Confezione da 100 g.
Cod. A874 Confezione da 250 g.
Cod. A875 Confezione da 1 kg.

RADICE DI LIQUIRIZIA DECORTICATA



Le bacche di ginepro, note soprattutto perché danno al gin il particolare sapore, hanno un gusto acre e aromatico e sono una spezia comune nelle preparazioni di liquori e alcolici.

Cod. A878 Confezione da 100 g.
Cod. A879 Confezione da 250 g.

GINEPRO - BACCHE ESSICATE



Fiori essiccati di ibisco, dai profumi freschi e agrumati, ricchi di note floreali delicate e un gusto leggermente acidulo.

Cod. A883 Conf. da 100 g.
Cod. A884 Conf. da 250 g.

FIORI DI KARKADE' ESSICCATI



Dal profumo delicato ma intenso i fiori di sambuco apportano aromi floreali unici.

Cod. A888 Conf. da 100 g.
Cod. A889 Conf. da 250 g.

FIORI DI SAMBUCO ESSICCATI



Dall'inconfondibile profumo dolce e aromatico, la vaniglia è la spezia più utilizzata nelle preparazioni di pasticceria, bevande e liquori.

Cod. A890 Conf. da 2pz.
Cod. A890/1 Conf. da 10pz.

BACCELLI DI VANILLA BOURBON



Spezia molto aromatica dal profumo pungente con sentori di limone e citronella. Utilizzata nelle *Ginger Beer* e *Belgian Ale*.

Cod. A891 Conf. da 100 g.
Cod. A892 Conf. da 250 g.

RADICE DI ZENZERO ESSICCATO



Questa spezia ha un'aroma piccante e intenso che ricorda pepe e cardamomo. Indicata nelle ricette di birre belghe come Birre di Natale, Bière Blanche, Grand Cru. UTILIZZO: 5/10g. per 23litri.

Cod. A894 Conf. da 50 g.

GRANI DEL PARADISO



Spezia dal gusto deciso, simile a quello della liquirizia. Viene utilizzata negli ultimi 15/10 min di bollitura per aromatizzare birre importanti.

Cod. A893 Conf. da 50 g.

ANICE STELLATO



Il pepe nero ha un aroma pungente e particolare, le sue dosi di impiego variano dai 5 ai 10 grammi negli ultimi 5/10 min di bollitura.

Cod. A895 Conf. da 50 g.

PEPE NERO TELlichERRY IN GRANI



Il pepe rosa ha un aroma completamente diverso dalle altre tipologie di pepe, speziato e con un lieve ed elegante amaro.

Cod. A897 Conf. da 50 g.

PEPE ROSA IN GRANI



Il pepe verde ha un aroma pungente e particolare e le sue dosi di impiego variano dai 5 ai 10g negli ultimi 5/10 min di bollitura.

Cod. A899 Conf. da 50 g.

PEPE VERDE IN GRANI



Il pepe bianco dona alla birra uno speziato delicato e elegante. Le sue dosi di impiego variano dai 5 ai 10 grammi negli ultimi 5/10 min di bollitura.

Cod. A901 Conf. da 50 g.

PEPE BIANCO IN GRANI



Ingrediente dall'aroma secco e pungente usato in varie tipologie di birra. Viene utilizzato negli ultimi 15/10 min di bollitura.

Cod. A903/1 Conf. da 50 g.

CANNELLA IN PEZZI



Fiori di camomilla essiccati, adatti a stili come Wit, Wheat e Saison. Solitamente si aggiungono negli ultimi 15 minuti di bollitura.

Cod. A904 Conf. da 100 g.
Cod. A905 Conf. da 250 g.

CAMOMILLA IN FIORI



Ingrediente dal sapore intenso, utilizzata per dare un aroma pungente alla birra. Solitamente si aggiunge negli ultimi 15 minuti di bollitura.

Cod. A906 Conf. da 100 g.
Cod. A907 Conf. da 250 g.

MENTA PIPERITA



Per aromatizzare con il caratteristico aroma agrumato, indicato nelle IPA e Wit Blanche.

Cod. A909 Conf. da 100 g.
Cod. A910 Conf. da 250 g.
Cod. A911 Conf. da 1kg.

BUCCE DI POMPELMO ESSICATE



Il gusto amabile delle carrube ricorda il cioccolato. Si utilizzano nelle Porter, Stout, Winter Ale o birre speciali.

Cod. A914 Conf. da 100 g.
Cod. A914/1 Conf. da 1 kg.

BACCELLI DI CARRUBE



IGIENE E PULIZIA

IGIENIZZANTI E DETERGENTI




Prodotto sanificante, permette la sanificazione di tutta la vostra attrezzatura, non necessita di risciacquo.

Cod. 0070 Conf. da 250 g.
Cod. 0075 Conf. da 1 kg.

METABISOLFITO di POTASSIO



Detergente igienizzante concentrato. Pulisce e disinfetta in un'unica semplice operazione.

Cod. 0076 Conf. da 100 g.
Cod. 0077 Conf. da 400 g.

VWP CLEANER



NEODETERSOL VETRO
Detergente alcalino indispensabile per il perfetto lavaggio di bottiglie, damigiane e qualsiasi recipiente in vetro, adatto anche per contenitori in plastica.

Cod. 0080 Conf. da 1 kg.

DETERGENTE PER BOTTIGLIE



Acido Peracetico ad uso professionale
Peracid sanifica in completa sicurezza fermentatori, serbatoi, riempitivi, ed altre attrezzature, non fa schiuma ed è facile da risciacquare.

Cod. A200 Conf. da 10 kg.

PERACID SANIFICANTE



Detergente Caustico ad uso professionale
Detergente, ad effetto disincrostante e ad alta alcalinità. È in grado di solubilizzare e rimuovere rapidamente ed in modo completo tutte le tipologie di sporco organico.

Cod. A202 Conf. da 15 kg.

REMOVIL LIQUID



Detergente alcalino in polvere indicato per l'industria alimentare. Ad effetto disincrostante solubilizza e rimuove rapidamente tutte le tipologie di sporco organico, lasciando le superfici trattate perfettamente brillanti e senza velature.

Cod. A203 Conf. da 1 kg.

REMOVIL POLVERE



Enoidrosan è un clorodetergente che permette di ottenere con un unico trattamento la perfetta detersione sanificante a freddo.

Cod. A204 Conf. da 1 kg.

ENOIDROSAN



Sanificante liquido pronto all'uso a base alcolica (etilico e isopropilico), da applicare come trattamento finale sulle superfici dure al termine delle operazioni di detersione.

Cod. A205 Conf. da 0,75 l.

SANIMATIC



Detartarizzante e detergente base in polvere ideale per la pulizia ed il lavaggio di vasche in acciaio, vetroresina ecc.

Cod. A206 Conf. da 1 kg.

SANATON POLVERE



Detartarizzante e detergente base liquido ideale per la pulizia ed il lavaggio di vasche in acciaio, vetroresina ecc.

Cod. A208 Conf. da 1 kg.

SANATON LIQUIDO



Detergente ad uso professionale
Spindosan è un detergente liquido alcalino cloroattivo, non schiumogeno, per il lavaggio di CIP, raffreddatori, tanks, linee imbottigliamento e spillatura.

Cod. A209 Conf. da 12 kg.

SPINDOSAN



Detergente ad uso professionale
Formulato liquido alcalino cloroattivo adatto per la detersione e igienizzazione in automatico o manuale di impianti ed attrezzature delle industrie alimentari in generale.

Cod. A211 Conf. da 10 kg.

IDROSAN



OXI-BREW pulisce ed igienizza in una sola operazione senza necessità di risciacquo. A base di ossigeno attivo.

Cod. A210 Conf. da 500 g.
Cod. A212 Conf. da 1 kg.

OXI-BREW - Cleaner Sterilizer



Detergente enzimatico molto efficace, appositamente progettato per pulire le attrezzature utilizzate nei micrобрirrifici come fermentatori, filtri, maturatori, scambiatori e sala cottura.

Cod. A217 Conf. da 250 g.
Cod. A218 Conf. da 1 kg.

ENZIM-BREW



Detergente ad uso professionale
Detergente alcalino monofase, è in grado di rimuovere agevolmente residui di natura organica ed inorganica dalle superfici

Cod. A216 Conf. da 25 kg.

X5S/S - AEB



Star San HB™ di Fivestar® è un detergente acido anionico altamente schiumogeno. Utilizzare per il risciacquo finale, far agire per almeno un minuto e lasciare asciugare.

Cod. A300 Conf. da 118 ml.
Cod. A301 Conf. da 473 ml.
Cod. A302 Conf. da 946 ml

FIVESTAR - STAR SAN HB



Saniclean di Fivestar® è un detergente acido anionico poco schiumogeno. Elimina efficacemente gli odori indesiderati dalle vostre attrezzature. Utilizzare per il risciacquo finale.

Cod. A304 Conf. da 118 ml.
Cod. A305 Conf. da 473 ml.
Cod. A306 Conf. da 946 ml.

FIVESTAR - SANICLEAN



PBW della Fivestar® è un detergente multifunzione efficace a tutte le temperature, rimuove lo sporco proteico e le macchie. Sicuro su superfici in policarbonato e metalli leggeri, non utilizzare sul Teflon.

Cod. A308 Conf. da 120 g.
Cod. A309 Conf. da 450 g.
Cod. A311 Conf. da 1,8 kg.

FIVESTAR - PWB



Detergente multifunzione liquido, attivo a tutte le temperature. Sicuro su superfici in policarbonato e metalli leggeri, non utilizzare sul Teflon.

Cod. 50368 Conf. da 236 ml.
Cod. 50369 Conf. da 456 ml.
Cod. 50370 Conf. da 946 ml.

FIVESTAR - PBW LIQUID



Disinfettante multiuso idroalcolico professionale per superfici a rapida evaporazione. Rapida ed efficace azione battericida e fungicida. Disinfetta e igienizza tutte le superfici lavabili. Non intacca i metalli e lascia le superfici brillanti.

Cod. A232 Conf. da 750 ml.

PRONTO ALL'USO - AEB



Detergente in polvere ad alta prestazione per Grainfather. Rimuove in modo efficace i depositi di proteine e deterge tutti quei punti difficili da raggiungere, come i tubi e la pompa. Può essere usato sia per rame che per acciaio.

Cod. 10352 Conf. da 500 g.

DETERGENTE GRAINFATHER
HIGH PERFORMANCE CLEANER



Guanti del birraio, perfetti per lavorare in pulizia e per maneggiare sanificanti.

Cod. GU001 taglia 09
Cod. GU002 taglia 10

GUANTI PARA ZIGRINATI



Guanti per uso generale dove è richiesta un'ottima resistenza chimica e meccanica.

Cod. GU004 taglia M / 07
Cod. GU005 taglia L / 08
Cod. GU006 taglia XL / 09
Cod. GU007 taglia XXL / 10

GUANTI NITRILE



Cod. 1156/05 Vaporizzatore 0,5 l.
Cod. 1156/1 Vaporizzatore 1 l.

Vaporizzatore spray resistente a molte sostanze chimiche.

VAPORIZZATORE
PER PRODOTTI CHIMICI



Cod. 0066

LAVABOTTIGLIE A MANO PICCOLO
Lavabottiglie a scovolo con spazzole in nylon uso alimentare.



Cod. 0067

LAVABOTTIGLIE A MANO GRANDE
Lavabottiglie a scovolo con fiocco, spazzole in nylon uso alimentare.



Cod. 0068

LAVABOTTIGLIE A TRAPANO
Si collega al trapano, le spazzole in nylon uso alimentare a tre ciuffi permettono un energico lavaggio interno delle bottiglie.



Cod. 0068/1

LAVABOTTIGLIE A TRAPANO
*spazzole in acciaio INOX.
Grazie alle spazzole in acciaio inox facilita la rimozione delle incrostazioni all'interno della bottiglia.

IGIENE E PULIZIA ATTREZZATURE E ACCESSORI



cod. 0069



LAVABOTTIGLIE A VITE
Grazie alle spazzole in acciaio inox facilita la rimozione delle incrostazioni all'interno della bottiglia.

cod. 0091



Grazie alla base larga permette di scolare le vostre bottiglie. Indispensabile per scolare qualsiasi tipo di bottiglia da birra o vino.

SCOLABOTTIGLIE 81 POSTI

cod. 0093



Avvinatore in plastica resistente, la misura più grande facilita la sanificazione di bottiglie, bottiglioni e fiaschi.

SCIACQUABOTTIGLIE mod LUX

cod. 0094/2



Avvinatore / sciacquabottiglie in plastica resistente. Per sanificare e/o risciacquare rapidamente le vostre bottiglie.

SCIACQUABOTTIGLIE PREMIUM

cod. WB118



Si applica al rubinetto e grazie al potente getto risciacqua l'interno di bottiglie e damigiane.

LAVABOTTIGLIE JET BEET

cod. 1156



Pompa Manuale Per Prodotti Chimici Aggressivi Con Guarnizioni Viton. Capacità 2 l.

POMPA MANUALE ALTA TECH

cod. 1174



Ogni piano può contenere 25 bottiglie da 33cl. o 16 da 75cl. Il set è composto da 1 bacinella di raccolta e 2 piani portabottiglie.

SCOLABOTTIGLIE A PIANI

cod. 0095



Avvinatore / sciacquabottiglie modello standard. Sciacqua e sanifica in semplicità le vostre bottiglie.

SCIACQUABOTTIGLIE ECONOMY

cod. 1152



The Double Blast si applica al rubinetto (con filettatura) e grazie al potente getto permette di risciacquare accuratamente l'interno di due bottiglie contemporaneamente con un minimo consumo d'acqua.

SCIACQUABOTTIGLIE DOUBLE BLAST

cod. 1155



Il funzionamento è assicurato dalla sola pressione dell'acqua che, azionando la turbina interna, muove le spazzole metalliche rotanti e, unitamente al getto d'acqua, garantisce un'accurata pulizia delle bottiglie.

LAVABOTTIGLIE A TURBINA



IMBOTTIGLIAMENTO tappi e chiusure



Cod.2010	TAPPO A CORONA diam.26	100 pz.	PINTA
Cod.2011	TAPPO A CORONA diam.26	200 pz.	PINTA
Cod.2011/O	TAPPO A CORONA diam.26	200 pz.	ORO
Cod.2011/R	TAPPO A CORONA diam.26	200 pz.	ROSSO
Cod.2011/NR	TAPPO A CORONA diam.26	200 pz.	NERO
Cod.2011/G	TAPPO A CORONA diam.26	200 pz.	GIALLO
Cod.2011/BL	TAPPO A CORONA diam.26	200 pz.	BLU
Cod.2011/B	TAPPO A CORONA diam.26	200 pz.	BIANCO



Cod.2012	TAPPO A CORONA diam.29	200 pz.	ORO
Cod.2014	TAPPO A CORONA diam.29	200 pz.	ROSSO
Cod.2015	TAPPO A CORONA diam.29	200 pz.	GIALLO
Cod.2016	TAPPO A CORONA diam.29	200 pz.	VERDE
Cod.2018	TAPPO A CORONA diam.29	200 pz.	BIANCO
Cod.2019	TAPPO A CORONA diam.29	200 pz.	ARANCIO
Cod.2020	TAPPO A CORONA diam.29	200 pz.	BLU
Cod.2021	TAPPO A CORONA diam.29	200 pz.	NERO



Cod.2030	TAPPO CON BIDULES LUNGO diam.29	200 pz.	ORO
Cod.2032	TAPPO CON BIDULES LUNGO diam.29	200 pz.	ROSSO
Cod. 2034	TAPPO CON BIDULES LUNGO diam.29	200 pz.	VERDE



Cod.2024	TAPPO CON BIDULES CORTO diam.29	200 pz.	ORO
Cod.2026	TAPPO CON BIDULES CORTO diam.29	200 pz.	ROSSO
Cod. 2028	TAPPO CON BIDULES CORTO diam.29	200 pz.	VERDE

cod. 2022



Confezione da 200 pezzi. Adatti per tappi diam. 29mm

BIDULES PER TAPPI CORONA

cod. 2044



Copribottiglia antipolvere in plastica. Confezione da 100 pezzi

**Il colore può variare*

COPRIBOTTIGLIA ANTIPOLVERE

cod. 2070



Confezione da 100 pezzi.

GABBIEtte PER TAPPO A FUNGO

cod. 2111 Tappo meccanico in ceramica con guarnizione in viton. Conf. da 15 pezzi.

cod. 2111/G Guarnizione in viton per tappo ceramica Confezione da 50 pezzi.

TAPPO MECCANICO IN CERAMICA
X BOTTIGLIE DA 0,5 L "PUB" & "KAP"

IMBOTTIGLIAMENTO CAPSULE E CAPSULATORI



CAPSULE TERMORETRAIBILI

Capsule termoretraibili in PVC, disponibili nel formato con diametro da 31 mm. e 33 mm., per sigillare le vostre bottiglie e dare un tocco di eleganza e professionalità.



NERO

Cod. 2200 - 31x55 100 pz.
Cod. 2220 - 33x55 100 pz.



ORO

Cod. 2202 - 31x55 100 pz.
Cod. 2222 - 33x55 100 pz.



GIALLO CREMA

Cod. 2204 - 31x55 100 pz.
Cod. 2224 - 33x55 100 pz.



BLU

Cod. 2206 - 31x55 100 pz.
Cod. 2226 - 33x55 100 pz.



ROSSO

Cod. 2208 - 31x55 100 pz.
Cod. 2228 - 33x55 100 pz.



BIANCO

Cod. 2210 - 31x55 100 pz.
Cod. 2230 - 33x55 100 pz.



cod. 2250

Regolabile con tutti i tipi di bottiglie e bottiglioni. Pratica e veloce in quanto consente di applicare sul collo della bottiglia la capsula con un solo gesto, facendo scorrere la bottiglia sullo scivolo della capsulatrice.

CAPSULATORE ORIZZONTALE INOX



cod. 2252

Grazie alla serpentina elettrica interna riscalda velocemente le capsule termoretraibili, garantendone una perfetta aderenza. Si sposta comodamente da una bottiglia all'altra

CAPSULATORE VERTICALE



cod. 2254

Termoventilato, con serpentina e manico isolante. Riscaldando velocemente le capsule termoretraibili garantendo un'aderenza perfetta senza rischio di bruciature, si può comodamente spostare da una bottiglia all'altra

CAPSULATORE VERTICALE A PHON

TRAVASATORI E RIEMPITORI



cod. 0035

Travasatore per birra con tubo diametro 10 e asta per il travaso.

TUBO TRAVASATORE



cod. 1320

Rubinetto riempitore semiautomatico con arresto a pulsante e dispositivo anti-schiuma.

RUBINETTO RIEMPITORE



cod. 1322

Pratico rubinetto a pulsante per riempimento

RUBINETTO A PULSANTE



cod. 1324

Riempitore con impugnatura a pistola rende molto semplice il riempimento delle bottiglie. Con valvola di sfianto di troppo-pieno.

RIEMPITORE A PISTOLA



cod. 1326

Riempitore Super Automatico, con possibilità di regolazione di livello, si blocca al raggiungimento del livello voluto.

RIEMPITORE SUPER AUTOMATICO



cod. 1330

Grazie al blocco automatico del flusso il livello di liquido si ferma al collo della bottiglia e la rimanenza rimane nell'imbuto pronta per essere riversata in un'altra bottiglia.

IMBUTO AUTOREGOLATORE



Tubo per travasi in materiale ad uso alimentare - in vendita al metro, il diametro corrisponde alla misura interna

Cod. 1161/1 Tubo Cristal diam. 6 mm.
Cod. 1160 Tubo Cristal diam. 8 mm.
Cod. 1161 Tubo Cristal diam. 10 mm.
Cod. 1162 Tubo Cristal diam. 12 mm.
Cod. 1162/1 Tubo Cristal diam. 14 mm.
Cod. 1163 Tubo Cristal diam. 16 mm.
Cod. 1163/1 Tubo Cristal diam. 20 mm.
Cod. 1163/5 Tubo Cristal diam. 25 mm.

TUBO CRYSTAL ATOSSICO



Sifone automatico per il travaso di mosto e/o birra in materiale plastico alimentare completo di tubo 8mm lungo 1,5 mt.

Cod. 1164 SIFONE MINI (circa 330mm.)
Cod. 1165 SIFONE MEDIUM (circa 440mm.)
Cod. 1166 SIFONE MAXI (circa 560mm.)

SIFONE AUTOMATICO



Sifone automatico da travaso QUICK in materiale plastico alimentare completo di tubo da 10mm. lungo 1,5 /1,7 m. (versione maxi) e clip per aggancio.

Cod. 1168 SIFONE QUICK (circa 345mm.)
Cod. 1169 SIFONE QUICK MAXI (635 mm.)

SIFONE QUICK

Asta per imbottigliamento in acciaio e spazzolino pulizia

Da utilizzare con tubo da 10mm (tubo non incluso)

KIT ASTA IMBOTTIGLIAMENTO

cod. WB010



cod. 1150

Imbottigliatrice con caratteristiche e rendimento professionale (fino a 250 bottiglie/ora) di dimensioni contenute e di estrema facilità d'impiego.

Cod. 1150 Fornita con beccuccio standard
Cod. 1150/B Fornita con beccuccio birra

Riempitrice ENOLMATIC



Tubo in silicone RAU-SIK 8128 per uso alimentare

- Adatto all'impiego in campo alimentare
- Flessibilità ed elasticità costanti nel tempo anche a basse temperature
- Resistenza all'invecchiamento, all'ozono e ai raggi UV
- Elevata stabilità

TEMPERATURA DI ESERCIZIO: - 60°C - 200°C
N.B. Il diametro è riferito alla misura interna

CODICI PER VENDITA AL DECIMETRO

Cod. TS009 silicone ø 8mm
Cod. TS001 silicone ø 10mm.
Cod. TS003 silicone ø 12mm.
Cod. TS005 silicone ø 14mm.
Cod. TS007 silicone ø 20mm.

CODICI PER VENDITA AL METRO

Cod. TS010 silicone ø 8mm
Cod. TS002 silicone ø 10mm.
Cod. TS004 silicone ø 12mm.
Cod. TS006 silicone ø 14mm.
Cod. TS008 silicone ø 20mm.

TUBO PROF. IN SILICONE RESISTENTE A TEMPERATURE ELEVATE



cod. 1150/1

Beccuccio di ricambio per riempitrice Enolmatic, specifico per il riempimento di bottiglie per birra.

BECCUCCIO BIRRA



cod. 1150/2

Beccuccio di cambio per riempitrice Enolmatic completo di leveraggi, specifico per il riempimento di bottiglie per birra.

Cod. 1150/2 Beccuccio birra con leve
Cod. 1150/3 Beccuccio standard con leve

BECCUCCIO BIRRA

IMBOTTIGLIAMENTO TRAVASATORI E RIEMPITORI



Riempitrice semiautomatica con 4 bechi in acciaio inox. Velocità di riempimento, circa 600 bottiglie l'ora, con livello di riempimento regolabile.
Pratica e semplice da pulire.
Diametro interno collo bottiglia: da 16 a 28 mm
Altezza bottiglia: da 180 a 350 mm
Dimensioni: 650 x 460 x 450 mm
Peso: 30 kg

cod. ENM001

ENOLMASTER - RIEMPITRICE SEMIAUTOMATICA PROFESSIONALE



Porta filtro **Tandem** per **Enolmatic**, da utilizzare con cartucce filtranti. Con l'aiusilio di questo utile strumento si procederà alla filtrazione ed imbottigliamento in una sola operazione.

cod. EN003

PORTA FILTRO TANDEM



Cartuccia filtrante in acciaio inox, specifica per il trattamento di particelle solide e semisolide.
Da utilizzare con il porta filtro **Tandem** per **Enolmatic**.

Cod. EN004 - Cartuccia 10 micron
Cod. EN005 - Cartuccia 5 micron

CARTUCCIA FILTRANTE



Cartuccia filtrante in fibra di vetro specifica per il trattamento di particelle solide e semisolide.
Da utilizzare con il porta filtro **Tandem** per **Enolmatic**.

Cod. EN006 - Cartuccia 1 micron
Cod. EN007 - Cartuccia 0,2 micron

CARTUCCIA FILTRANTE



Riempitore manuale inox in contro-pressione. Consente di imbottigliare dal fusto la birra già carbonata con minima formazione di schiuma e perdita di CO₂.

cod. 1332

RIEMPITORE IN CONTROPRESSIONE



Riempitore manuale inox in contro-pressione con manometro. Consente di imbottigliare dal fusto la birra già carbonata con minima formazione di schiuma e perdita di CO₂.

cod. WB026

RIEMPITORE CON MANOMETRO



Imbottigliatrice BEER GUN. Permette di imbottigliare la birra senza rischio di ossidazione, grazie al pre-riempimento di CO₂.

cod. WB027

BEER GUN

Cod. ITAP001 - Itap per tappi corona diam. 26



Dispositivo rivoluzionario per il riempimento delle bottiglie con iniezione di CO₂ in contropressione. iTAP riempie le bottiglie mantenendo la gasatura della vostra birra. Riempimento rapido: è possibile riempire eappare 50-60 bottiglie in 1 ora.

Questo set comprende un accessorio per riempire bottiglie tipo "long neck" con tappo diam. 26.

ITAP - BOTTLE FILLER

Cod. ITAP002 - Itap 2 vie per tappi corona diam. 26



Dispositivo rivoluzionario per il riempimento delle bottiglie con iniezione di CO₂ in contropressione.

iTAP2 permette di servire 2 fusti in un'unica soluzione.

Questo set comprende un accessorio per riempire bottiglie tipo "long neck" con tappo diam. 26.

ITAP2 - BOTTLE FILLER

Cod. ITAP003

Raccordo per bottiglie diam. 29. Da utilizzare con ITAP e ITAP2 per riempire bottiglie tipo "long neck" con tappo diam. 29.

Cod. ITAP004 Raccordo per tappo meccanico. Da utilizzare con ITAP e ITAP2 per riempire bottiglie con tappo meccanico

Cod. ITAP010 - Double ITAP tower. Supporto per 2 dispositivi ITAP

Cod. ITAP012 - Double ITAP2 tower. Supporto per 2 dispositivi ITAP2



ITAP - ACCESSORI

TAPPATRICI



Pratica tappatrice adatta per tappi corona diam. 26 mm.

cod. 0083

TAPPATRICE A 2 LEVE



Tappatrice tascabile per tappi corona diam. 26. Da utilizzare con un martello.

cod. 0084

TAPPATRICE A MARTELLO



Tappatrice a colonna con boccole per tappi da diam. 26 e 29 mm.

cod. 0085

TAPPATRICE A COLONNA



Tappatrice a cremagliera per tappi da 26 e 29. Regolazione dell'altezza per le varie tipologie di bottiglie.

cod. 0086

TAPPATRICE A CREMAGLIERA



Tappatrice da banco professionale, regolabile in altezza grazie a fori preimpostati e pomello a vite per le varie misure di bottiglie. Struttura leggera in robusto acciaio smaltato e testata in ferro verniciato. Fornita con boccole per tappo a corona da Ø 26 e Ø 29

cod. 0087

TAPPATRICE SEMI-PROF

Cod. 0085/1:Boccola Ø 29 per tappatrice a colonna
Cod. 0085/2:Boccola Ø 26 per tappatrice a colonna

Cod. 0090/T1:Boccola Ø 26 per tappatrice professionale
Cod. 0090/T2:Boccola Ø 29 per tappatrice professionale

Cod. 0090/R1:Pistoncino con calamita per tappatrice professionale.



RICAMBI PER TAPPATRICI



Tappatrice da banco professionale perfetta per l'appassionato esigente. Regolabile in altezza tramite leva per varie tipologie di bottiglie. La testata è in alluminio leggero trafilato in acciaio, la base è in ghisa verniciata. Fornita con boccole per tappo a corona da Ø 26 e Ø 29.

cod. 0090

TAPPATRICE PROFESSIONALE



Tappatrice ideale per uso professionale e intensivo, con regolazione in altezza continua tramite leva per varie tipologie di bottiglie. La testata è in alluminio leggero ma al contempo robusto, la base è in acciaio cromato. Fornita con boccole per tappo a corona da Ø 26 e Ø 29.

cod. 0090/A

TAPPATRICE PROFESSIONALE base acciaio



IMBOTTIGLIAMENTO BOTTIGLIE, SPILLATORI E FUSTINI



cod. 2100



Bottiglia in vetro "Pub" da 0,5 lt. con tappo meccanico in ceramica con guarnizione in viton e corpo in acciaio armonico.

Confezione da 15 pezzi*

BOTTIGLIA PUB - lt. 0,5

cod. BOBIR07



Bottiglia in vetro "Kap" da 0,5 lt. con tappo meccanico in ceramica con guarnizione in viton e corpo in acciaio armonico.

Confezione da 18 pezzi*

BOTTIGLIA KAP - lt. 0,5

cod. BOBIR08



Bottiglia in vetro "Friz" da 0,5 lt. Questa bottiglia necessita di tappo corona diametro 29.

Confezione da 15 pezzi*

BOTTIGLIA FRIZ - lt. 0,5

cod. BOBIR12



Bottiglia in vetro "Long Neck" da 0,33 lt. Questa bottiglia necessita di tappo corona diametro 26.

Confezione da 24 pezzi*

BOTTIGLIA LONG NECK - lt. 0,33

Il formato delle confezioni di bottiglie potrebbe subire variazioni

cod. BOBIR13



Bottiglia in vetro "Long Neck" da 0,5 lt. Questa bottiglia necessita di tappo corona diametro 26.

Confezione da 24 pezzi*

BOTTIGLIA LONG NECK - lt. 0,5

cod. BOTEMIL75X20



Bottiglia in vetro modello Emiliana, tipo spumante. Capacità: 0,750 lt. Colore: UVAG (Verde scuro). Chiusura con Tappo corona diam. 29 mm

Confezione da 20 pezzi*

BOTTIGLIA EMILIANA - lt. 0,75

cod. BOTPROS75X15



Bottiglia in vetro pesante modello Prosecco. Capacità: 0,750 lt. Colore: UVAG (Verde scuro). Chiusura con Tappo corona diam. 29 mm

Confezione da 15 pezzi*

BOTTIGLIA PROSECCO - lt. 0,75

cod. 2102



Bottiglia a sifone in vetro resistente completa di tappo in ceramica, con pratico manico in vetro.

Utilizzabile con lo spillatore a pompa cod.2114

ALT BERLIN Lt.2

cod. FF100



Colore Argento

cod. FF100R



Finitura nera.

FUSTINO PARTY KEG 5Lt.

cod. FF115



Spillatore in acciaio per fustini party keg da 5 litri. Da utilizzare con le cartucce CO2 cod.FF132 (non incluse).

PARTY STAR DELUXE

cod. FF132



Confezione da 10 pz di cartucce CO2 non filettate, da utilizzare con lo spillatore Party Star Deluxe.

CO2 CARTRIDGES 15,5 g.

Cod. FF134: Gommino di ricambio monouso per la chiusura dei fustini "Party Keg" da 5 litri con rubinetto e senza rubinetto.



Cod. FF134/R: Gommino di ricambio riutilizzabile per la chiusura dei fustini "Party Keg" da 5 litri con rubinetto. Non compatibile con i sistemi di erogazione.



GOMMINO PER FUSTINO 5Lt.

cod. FF138



Pratico supporto per fustini Party keg da 5 litri, altezza di versamento ideale per bicchieri da birra comuni. Con vaschetta raccogli-gocce. Altezza circa 47 cm.

Fustino non incluso.

PARTY KEG DISPENSER

cod. FF140



Borsa frigo per fustino da 5 litri con pratica tracolla per il trasporto. Apertura del coperchio con cerniera, patta con chiusura in velcro per l'apertura del rubinetto.

BORSA FRIGO PER FUSTINO 5Lt.

Keg in acciaio inox con testa filettata. Da utilizzare con testa per ball lock cod. WB068 (non inclusa).

Codice	Capacità
WB070	2 litri
WB071	3,6 litri
WB072	4 litri
WB073	5 litri
WB074	10 litri

KEG IN ACCIAIO / TESTA FILETTATA

Keg in acciaio inox con testa filettata. Da utilizzare con testa per ball lock cod. WB068 (non inclusa). Colore nero.

Codice	Capacità
WB070BK	2 litri
WB071BK	3,6 litri
WB073BK	5 litri

KEG IN ACCIAIO / TESTA FILETTATA

cod. WB068



Testa per ball lock utilizzabile con i keg Mangrove Jack's o keg con testa filettata.

- Corpo in acciaio inox 304 AISI
- Connessioni con blocco a sfera e valvola limitatrice di pressione
- Filettatura 33,5x1,5 mm
- Include circa 50 cm. di tubo silicone (diam. int. 6mm)

TESTA PER BALL LOCK

Mini Keg Mangrove Jacks in acciaio inox con testa "ball lock" inclusa.



41063K2 fusto da 3 l. 41062K2 fusto da 5 l. 41065K fusto da 10 l.

MANGROVE JACKS MINI KEG

Cornelius Keg con Ball Lock in acciaio inox 304 AISI.



cod. WB018 capacità 6 litri h. 28cm - diam 22cm

cod. WB019 capacità 10 litri h. 35cm - diam 24cm

CORNELIUS KEG CON BALL LOCK

cod. FF13201



Confezione da 10 pz di cartucce CO2 filettate da 16g., da utilizzare con erogatori "jolly" e "key keg"

CO2 CARTRIDGES 15,5 g.

Cod. 42066EU: Spillatore KEG KING Kegmaster Premium XL 3 Tap Kegerator

Spillatore refrigerato a 3 vie KEG KING può ospitare fino a 3 fusti jolly da 19 litri o uno da 50 litri. La temperatura è controllata con un termostato digitale montato sul fronte del Kegerator, in modo da poter facilmente impostare la temperatura desiderata. Modello compatto, potente sistema di raffreddamento, con rulli integrati per un facile spostamento. Sistema UltraTap per un flusso scorrevole e una spillatura perfetta.

Specifiche: h 85cm / L 61cm / P 66cm Volume: 160 litri
Peso: 43 Kg - Alimentazione: 220-240 V 50 Hz

Fusti e bombola CO2 non inclusi

KEGMASTER PREMIUM XL - Spillatore 3 vie

Cornelius Keg rigenerati professionalmente, sanitizzati e con guarnizioni nuove. Con attacchi Ball lock, innesti rapidi non inclusi. Corpo in acciaio inox.

Cod. KKEGR001: capacità 19 litri/5gal h. 56cm. / diam. 23cm

Cod. KKEG001: capacità 9 litri/2,5gal h. 34,2cm. / diam. 23cm

CORNELIUS KEG RIGENERATI

Cod.6095W - Innesto rapido jolly (gas)

Cod.6095Z - Innesto rapido jolly (birra)

Cod.6096W - Innesto rapido jolly filettato (gas)

Cod.6096Z - Innesto rapido jolly filettato (birra)

INNESTI RAPIDI JOLLY

FERMENTATORI SUPPLEMENTARI



cod. 0019

Fermentatore supplementare in robusto PET uso alimentare completo di coperchio con gorgogliatore, termometro adesivo e rubinetto. Capacità 16 litri.

N.B. Il fermentatore non ha scala graduata.

FERMENTATORE SUPPLEMENTARE RTG 16 Lt.

cod. 0020

Fermentatore supplementare in PET uso alimentare, completo di coperchio con gorgogliatore, termometro adesivo e rubinetto. Capacità 30 litri.

FERMENTATORE SUPPLEMENTARE RTG 30Lt.

cod. 0021

Fermentatore supplementare in robusto PET uso alimentare completo di coperchio con gorgogliatore, termometro adesivo e rubinetto. Capacità 30 litri.

FERMENTATORE SUPPLEMENTARE CON RUBINETTO 30Lt.

cod. 0025

Fermentatore supplementare in robusto PET uso alimentare completo di coperchio con gorgogliatore, termometro adesivo e rubinetto. Capacità 60 litri.

N.B. Il fermentatore non ha scala graduata.

FERMENTATORE SUPPLEMENTARE RTG 60Lt.

cod. LID30

Coperchio di ricambio per fermentatore da 30 lt. (cod.0020 e 0021), predisposto con foro per gorgogliatore.

COPERCHIO FERMENTATORE 30 lt.

Fermentatore Carboy in PET pesante dotato di tappo predisposto per gorgogliatore (incluso) o per blow-off. Consente di travasare il mosto dopo la parte tumultuosa della fermentazione con minor rischio di ossidazione.

Cod. CB001 Carboy 11,4 litri
Cod. CB002 Carboy 22,7 litri

FERMENTATORE "CARBOY"

Fermentatore in polietilene alta densità PEHD uso alimentare. Tappo a vite con coperchio ermetico, dotato di guarnizione, Gorgogliatore, Rubinetto, Termometro adesivo.

N.B. Il fermentatore non ha scala graduata.

Cod. 0019/B Fermentatore 15 litri
Cod. 0022 Fermentatore 30 litri

FERMENTATORE A BOTTICELLA 15/30Lt. RTG

Fermentatore in polietilene alta densità PEHD uso alimentare. Tappo a vite con coperchio ermetico, dotato di guarnizione, Gorgogliatore, Rubinetto Termometro adesivo.

N.B. Il fermentatore non ha scala graduata.

Cod. 0023 Fermentatore 60 litri

FERMENTATORE A BOTTICELLA 60Lt. RTG

cod. LID60

Coperchio di ricambio per fermentatore da 60 lt. (cod.0025), predisposto con foro per gorgogliatore.

COPERCHIO FERMENTATORE 60 lt.

RICAMBI E ACCESSORI



cod. 0046

Rubinetto adatto per fermentatori da lt.30 elt.60. Completo di guarnizione, ghiera di fissaggio e antisedimento.

RUBINETTO PER FERMENTATORE

Rubinetto per fermentatori a botticella.
Cod.RUB10 -Ricambio per fermentatori da 15 e 30 l.
Cod.RUB15 -Ricambio per fermentatori da 60 l. e sup.

RUBINETTO PER FERM. BOTTICELLA

cod. 0046/G

Guarnizione per rubinetto cod.0046

GUARNIZIONE PER RUBINETTO

cod. 0048

Gommino da utilizzare con il gorgogliatore per fermentatore.

GOMMINO 2 DIAMETRI

cod. 0049

Set misurini per zucchero priming

MISURINI

cod. 0050

Pratico accessorio da applicare al rubinetto per ridurre i sedimenti che si trasferiscono dal fondo durante il travaso.

ANTISEDIMENTO RUBINETTO

cod. 0045

Mestolo in plastica lungo 40 cm.

PALETTA IN PLASTICA

cod. 1312

PALETTA A TRAPANO

Cod. KMPADD
Paletta in acciaio inox lunga 62 cm.

PALETTA IN ACCIAIO INOX

cod. 0047

GORGOLIATORE

Gorgogliatori a bicchiere, modello cilindrico, semplici da pulire.

Cod. 0047/1 - Airlock Small
Cod. 0047/2 - Airlock Medium
Cod. 0047/3 - Airlock Large

AIRLOCK

Cod. 0047C/01 Airlock Compact Mini
Cod. 0047C/2 Airlock Compact Medium

AIRLOCK COMPACT

Cod. 0042 - Tappo fermentatore piccolo adatto per fermentazioni in damigiana
Cod. 0043 - Tappo fermentatore grande adatto per fermentazioni in damigiana

TAPPO FERMENTATORE

cod. 0064 40 cm
cod. 0065 27 cm

BICCHIERE PER DENSIMETRO

Tappo conico in gomma con foro 10mm, adatto per airlock S/M/L e gorgogliatori classici a 3 bolle

Cod. STOPPER003: Tappo MINI Dimensioni in mm: h.36/ ø inf.24 / ø sup. 30
Cod. STOPPER004: Tappo MEDIUM Dimensioni in mm: h.40/ ø inf.30 / ø sup. 38
Cod. STOPPER005: Tappo LARGE Dimensioni in mm: h.40 / ø inf.36 / ø sup. 43

TAPPO CONICO PER AIRLOCK

Cilindro test in plastica ad uso alimentare con scala graduata, ideale per fare campionature e misurazioni con densimetro.

Cod. BD001: Cilindro da 100 ml. h.23,5 cm, diam. 3 cm
Cod. BD002: Cilindro da 250 ml. h.30 cm, diam. 4,5 cm
Cod. BD003: Cilindro da 1000 ml. h.42 cm, diam. 6,5 cm

BICCHIERE PER DENSIMETRO GRADUATO in PET



cod. 0040/1

TERMOMETRO ADESIVO
Termometro adesivo a cristalli liquidi.

cod. 0060

DENSIMETRO PER BIRRA CON ASTUCCIO
Strumento indispensabile per verificare se la vostra birra è pronta per essere imbottigliata misurandone la densità.

cod. 0061

DENSIMETRO GRANDE CON TERMOMETRO
Scala graduata con precisione 1.001. Tarato a 15°C. Completo di termometro 0-40°C per la correzione della lettura.

cod. 0062

DENSIMETRO GRANDE
Densimetro più grande rispetto allo standard (circa 30 cm.), si consiglia di utilizzarlo con il bicchiere per densimetro XL (cod.0064)

cod. 0041

TERMOMETRO 0/100 A IMMERSIONE CON GABBIA (30cm)

cod. 1440

SOLUZIONE PH 4.01
Soluzione tampone pH 4.01, indicata per la taratura del Tester pH. Flacone da 230 ml.

cod. 1441

SOLUZIONE PH 7.01
Soluzione tampone pH 7.01, indicata per la taratura del Tester pH. Flacone da 230 ml.

cod. 1442

CONSERVAZIONE ELETTRODI
Soluzione conservazione elettrodo per Phametro tester pH. Flacone da 230 ml.

cod. 0063

TERMOMETRO 0/100 A IMMERSIONE (27 cm)

cod. 1405

TERMOMETRO A STICK TH310 Milwaukee
Termometro a stick, scala da -50.0°C a +150°C, con sonda in acciaio inossidabile e pulsante per controllo calibrazione.

Cod. 1420: PHmetro portatile Milwaukee MW101
Misuratore di pH preciso e robusto.

Caratteristiche:

- Risultati di facile lettura grazie all'ampio display LCD digitale.
- Preciso fino a $\pm 0,02$ pH con un intervallo di pH 0,00-14,00.
- Leggero e portatile, cavo sonda di circa 1 metro
- Misurazione facile: basta posizionare la sonda nel campione, mescolare delicatamente e attendere che la lettura si stabilizzi
- Calibrazione manuale a due punti per una maggiore precisione.
- Elettrodo pH da laboratorio a doppia giunzione

MILWAUKEE PHMETRO PORTATILE PRO MW101

cod. 1405

TERMOMETRO A STICK TH310 Milwaukee

cod. 1442

CONSERVAZIONE ELETTRODI
Soluzione conservazione elettrodo per Phametro tester pH. Flacone da 230 ml.

Cod. 1420/102: PHmetro MW102 - 2 in 1 ph & termometro con ATC
Lo strumento è dotato sia di una sonda di pH che di una sonda di temperatura che consentono allo strumento di regolare automaticamente la lettura del pH per l'effetto della temperatura. La sonda di temperatura può essere utilizzata anche come termometro molto preciso.

Caratteristiche:

- Risultati di facile lettura grazie all'ampio display LCD digitale.
- Preciso fino a $\pm 0,02$ pH con un intervallo di pH -2.00-16,00.
- Compensazione della temperatura automatica.
- Intervallo di temperatura: da -5 a 70 °C
- Elettrodo pH da laboratorio a doppia giunzione

MILWAUKEE PHMETRO + TERMOMETRO MW102

cod. 1405

TERMOMETRO CON SONDA TH300 Milwaukee
Termometro con sonda di penetrazione e cavo da 1 metro, senza interruttore on/off. Scala da -50.0°C a +150.0°C.

cod. 1213/9

SOLUZIONE PH 4.01 + 7.01
Soluzioni tampone per la taratura del Tester pH.

cod. 1410

TESTER pH600 Milwaukee
Tester pH, calibrazione in 1 punto, precisione +/- 0.2 pH

cod. 1415

TESTER pH55 Milwaukee
Tester pH55 Milwaukee pH/°C a tenuta stagna, display a 2 livelli, calibrazione automatica in 2 punti, precisione +/- 0.1 pH. Scala da -2.00 a 16.00 pH/da -5.0 a 60.0°C/da 32.0 a 140.0°F, compensazione automatica della temperatura, elettrodo pH sostituibile.

cod. 1450

PhMETRO IMPERMEABILE Milwaukee Ph 51
Tester di pH impermeabile con calibrazione manuale a 2 punti, precisione $\pm 0,1$ pH e un intervallo da 0,0 a 14,00 pH.

cod. 1213

SOLUZIONE PH 4.01 + 7.01
1 bustina da 20ml. pH 4.01 + 1 bustina da 20ml. pH 7.01 .
Cod. 1213 1 coppia di bustine
Cod. 1213/5 5 coppie di bustine

cod. 1410

TESTER pH600 Milwaukee

cod. 1415

TESTER pH55 Milwaukee

cod. 1450

PhMETRO IMPERMEABILE Milwaukee

cod. 1213

SOLUZIONE PH 4.01 + 7.01

cod. 1425

Rifrattometro digitale MA882 scala Brix con compensazione automatica della temperatura.
Cod. 1425 Rifrattometro scala Brix

cod. ACM001: Alcolometro per Grappa e distillati
Scala da 0 a 100 gradi alcolici. Non adatto a birra o vino.
ALCOLOMETRO per Grappa e Distillati

cod. 1435

Rifrattometro digitale MA885 scala Brix, Oechsle e Babo. Con compensazione automatica della temperatura.
Cod. 1435 Rifrattometro 3 scale

cod. MOB001: Mostimetro di Babo tascabile
Strumento ad uso enologico, esprime la percentuale di zucchero in peso (kg di zucchero contenuti in 100 kg di mosto) in funzione della densità.
MOSTIMETRO DI BABO TASCABILE

Rifrattometro digitale MILWAUKEE Milwaukee



cod. 1252

RIFRATTOMETRO SCALA BRIX 0-20
Rifrattometro ottico ATC con scala BRIX 0-20. Ideale per la misurazione nei mosti caldi durante la filtrazione della miscela acqua/malto nella birrificazione.

cod. 1253

RIFRATTOMETRO 2 SCALE
Rifrattometro ottico ATC per birra, modello di precisione adatto con compensazione automatica della temperatura. Oltre ai Brix ha anche la scala della densità Wort.

cod. 1255

RIFRATTOMETRO SCALA BRIX 0-32
Rifrattometro ottico ATC con scala BRIX 0-32. Ideale per la misurazione nei mosti caldi durante la filtrazione della miscela acqua/malto nella birrificazione.

cod. 1256

RIFRATTOMETRO TRIPLICE SCALA
Rifrattometro ottico ATC a 3 scale, specifico per la misura del contenuto di zucchero nel mosto.

FERMENTATORI INOX



FERMENTATORE 30 litri GRAINFATHER

GRAINFATHER

Cod. GFF002 - Grainfather Fermenter GF30

Il fermentatore conico Grainfather GF30 è progettato per contenere fino a 28 litri di mosto. Grazie al regolatore di temperatura digitale con controllo wireless integrato, puoi connetterti all'app Grainfather tramite il tuo dispositivo mobile e gestire la fermentazione da remoto. Predisposto per la connessione al Grainfather Glycol Chiller per un controllo temperatura completo.

Caratteristiche principali:

- Corpo in acciaio inox 304 AISI
- Riscaldamento integrato (30W, 12V)
- Rubinetto a doppia valvola (Dual Valve Tap)
- Manicotto di raffreddamento integrato (per l'utilizzo con il chiller GC4)
- Controller Temperatura digitale wifi



Cod. 10058 - Grainfather Conical Coat

Giacca termica per fermentatore GF30 realizzata in materiale isolante spessore 5mm. Consigliata se si utilizza il chiller.
Accessorio non incluso con il fermentatore



FERMENTATORE 50 litri GRAINFATHER

GRAINFATHER

Cod. 10996 - Grainfather Fermenter SF50

Il fermentatore conico Grainfather SF50 ha una capacità all'orlo di 50 litri, è progettato per contenere lotti di mosto fino a 45 litri

Caratteristiche principali:

- Elegante corpo in acciaio inox 304 AISI
- Angolo conico a 113°
- Altezza delle gambe regolabile e ruote girevoli
- Valvola separata per lo scarico del lievito
- Pozzetto integrato per l'inserimento sonda temp
- Valvola laterale per travasi e campionature
- Airlock e tappino in gomma inclusi
- Dimensioni: h. 86,6 cm. / diam. 50,8 cm



GRAINFATHER

Cod. 10149 - GF fermenter Pressure transfer Kit



Kit per trasferimenti a pressione utilizzabile nel GF30 o fermentatori con attacco triclamp da 1,5". • Componenti in acciaio inox 304 AISI
• Manometro digitale accurato • Valvola a spillo
Da utilizzare con bombola CO2 non inclusa

FERMENTATORE 70 litri GRAINFATHER

GRAINFATHER

Cod. 10766 - Grainfather Fermenter SF70

Il fermentatore conico Grainfather SF70 è stato costruito per contenere grandi lotti di mosto con una capacità operativa di 65 litri.

Caratteristiche principali:

- Elegante corpo in acciaio inox 304 AISI
- L'angolo conico a 113° evita che lievito e sedimenti si attaccino ai lati del fermentatore
- Altezza delle gambe regolabile e ruote girevoli per una facile manovrabilità
- Valvola separata per lo scarico del lievito
- Pozzetto integrato per l'inserimento di sonde di temperatura
- Valvola laterale per effettuare i travasi e prelevare campioni sopra il livello dei sedimenti
- Airlock e tappino in gomma inclusi
- Dimensioni: h. 130 cm / diam. 41cm



FERMENTATORE 30 litri BrewMonster

BREW MONSTER

Cod. KM100: Fermentatore conico in acciaio INOX BrewMonster - capacità 30 litri

Caratteristiche principali:

- Capacità effettiva 30L, per fermentazioni fino a 23/25L.
- Corpo in acciaio inox 304 AISI • 3 gambe regolabili
- Rubinetto con tubo rotante • Maniglie in acciaio
- Valvola di scarico inox da 1/2" sul fondo conico
- Coperchio a chiusura ermetica con foro per gorgogliatore
- Scala segna litri all'interno del fermentatore
- Termometro analogico 0-40°C
- Dimensioni: h. 58,5 cm, diam. 35 cm



Cod. KM110 - Coperchio con serpentina per fermentatore cod. KM100

Coperchio in acciaio inox 304 AISI, include serpentina in acciaio inox (4,7 m.) con 2 due connettori maschio da 1/2" per il collegamento in/out dell'acqua. Con foro per gorgogliatore e pozzetto da 30 cm. per poter inserire il sensore della temperatura (non incluso).



FERMENTATORE 15 litri

BREW MONSTER

Cod. KM115: Fermentatore conico in acciaio INOX BrewMonster, capacità 15L.

Il fermentatore conico Brewmonster 15L. ha una capacità all'orlo di 19 litri, è progettato per fermentazioni fino a 15 litri.

Caratteristiche principali:

- Corpo in acciaio inox 304 AISI
- Rubinetto con tubo rotante
- Valvola di scarico inox da 3/4" sul fondo conico
- 3 gambe regolabili
- Maniglie in acciaio per un facile sollevamento
- Coperchio a chiusura ermetica con foro per gorgogliatore
- Termometro analogico 0-40°C
- Scala segna litri all'interno del fermentatore
- Dimensioni: h. 51/60 cm / Diam. 38 cm



FERMENTATORE 50 litri

BREW MONSTER

Cod. KM150: Fermentatore conico in acciaio INOX BrewMonster, capacità 50 L.

Il fermentatore conico Brewmonster 50L. ha una capacità all'orlo di 58 litri, è progettato per fermentazioni fino a 50 litri.

Caratteristiche principali:

- Corpo in acciaio inox 304 AISI
- Rubinetto con tubo rotante
- Valvola di scarico inox da 1,5"
- Maniglie in acciaio
- Attacchi Tri-Clamp
- 3 gambe regolabili
- Coperchio a chiusura ermetica con foro per gorgogliatore
- Scala segna litri all'interno del fermentatore
- Termometro analogico 0-40°C
- Porta superiore 4" TC per inserimento luppoli e/o serpentina di raffreddamento.
- Dimensioni: h. 86 cm / Diam. 41 cm (50 cm max)



FERMENTATORE 70 litri

BREW MONSTER

Cod. KM170: Fermentatore conico in acciaio INOX BrewMonster, capacità 70 L.

Il fermentatore conico Brewmonster 70L. ha una capacità all'orlo di 72 litri, è progettato per fermentazioni fino a 60 litri.

Caratteristiche principali:

- Corpo in acciaio inox 304 AISI
- Rubinetto con tubo rotante
- 3 gambe regolabili
- Valvola di scarico inox da 3/4" sul fondo conico
- Maniglie in acciaio per un facile sollevamento
- Coperchio a chiusura ermetica con foro per gorgogliatore
- Scala segna litri all'interno del fermentatore
- Termometro analogico 0-40°C.
- Dimensioni: h. 98cm /Diam. 41cm (50 max)



FERMENTATORI INOX ISOBARICI UNITANK



BREWMONSTER - FERMENTATORI ISOBARICI A PARETE SINGOLA



Fermentatore isobarico in acciaio inox 304 AISI a parete singola, per fermentazioni in pressione, con fondo conico a 60 gradi. Le tre porte tri-clamp da 1,5" sul cono consentono l'utilizzo di vari accessori, il coperchio è dotato di porta TC da 1,5" con valvola di sicurezza PRV, porta TC da 1,5" con blow off e una porta TC da 2" compatibile con il dry hop kit (non incluso). Sul coperchio è inoltre presente una porta TC da 4" che può essere utilizzata per aggiungere una serpentina di raffreddamento.

Caratteristiche principali:

- Pressione di esercizio 1bar/15PSI - Pressione massima 2bar/30PSI
- Certificazione PED
- Marcatura litri / galloni all'interno
- nr. 2 Valvole a farfalla TC 1,5" incluse
- Blow Off TC 1,5" sul coperchio
- Pressure valve 0-2bar 1,5"TC sul coperchio
- Termometro digitale con pozzetto portasonda incluso
- Camicia isolante in neoprene inclusa
- Ruote incluse

Codice	capacità MAX	DIMENSIONI
KMP030	32 l.	h. 83,3 cm - diam. 35 cm
KMP050	55 l.	h. 97,2 cm - diam. 42 cm
KMP075	75l.	h. 110,6 cm- diam. 42 cm
KMP105	105l.	h. 131,3 cm - diam. 42 cm

JACKED BREWMONSTER - FERMENTATORI ISOBARICI A DOPPIA PARETE



Fermentatore isobarico in acciaio inox 304 AISI per fermentazioni in pressione, dotato di una camicia di raffreddamento avanzata a doppia parete e fondo conico a 60 gradi. Le tre porte tri-clamp da 1,5" sul cono consentono l'utilizzo di vari accessori, il coperchio è dotato di porta TC da 1,5" con valvola di sicurezza PRV, porta TC da 1,5" con blow off e una porta TC da 2" compatibile con il dry hop kit (non incluso); sul coperchio è inoltre presente una porta TC da 4". Sul lato ci sono le 2 porte da 1.5"TC predisposte per il collegamento al chiller con portagomma incluso (diam. 12mm).

Caratteristiche principali:

- A doppia parete, progettato per l'utilizzo con chiller a glicole
- Pressione di esercizio 1bar/15PSI - Pressione massima 2bar/30PSI
- Certificazione PED
- Marcatura litri / galloni all'interno
- nr. 2 Valvole a farfalla TC 1,5" incluse
- Blow Off TC 1,5" sul coperchio
- Pressure valve 0-2bar 1,5"TC sul coperchio
- Termometro digitale con pozzetto portasonda incluso
- nr. 2 porte 1,5" TC sul lato con portagomma incluso
- Camicia isolante in neoprene inclusa
- Ruote incluse

Codice	capacità MAX	DIMENSIONI
KMP030J	32 l.	h. 83,3 cm - diam. 36,8 cm
KMP050J	55 l.	h. 96,3 cm - diam. 42,5 cm
KMP075J	75l.	h. 104,5 cm- diam. 43,8 cm
KMP105J	105l.	h. 133,9 cm - diam. 43,8 cm

FERMENTATORI INOX ISOBARICI UNITANK



BREWTOOLS - UNITANK

Fermentatori isobarici Brewtools UNITANK con camicia di raffreddamento integrata, la qualità e la progettazione degli Unitank professionali a portata degli homebrewer e piccoli birrifici.



F40

F80

F150

N.B: i modelli in foto sono dei prototipi, possono verificarsi piccoli cambiamenti e miglioramenti



Codice	BREWTOOLS UNITANK	capacità l.
7712785	BREWTOOLS UNITANK F40	20-40
7712786	BREWTOOLS UNITANK F80	20-75
7712735	BREWTOOLS UNITANK F150	40-140

Caratteristiche principali:

- Realizzati in acciaio inox 304 AISI
- Giacca di raffreddamento integrata
- Valvole di scarico e travaso da 2" TC
- Trattamento delle superfici interne ed esterne PureBlast™
- Porta TC da 8" sulla parte superiore per un facile accesso
- Controllo della temperatura mediante chiller a glicole
- Porte TC aggiuntive per accessori
- Pressione di esercizio 1bar/15PSI - max 2 bar/30PSI
- Certificazione PED

ACCESSORI PER UNITANK




Accessorio indispensabile se volete fare il controllo temperatura collegando un chiller al vostro fermentatore isobarico Brewmonster

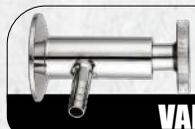
Caratteristiche:

- Serpentina di raffreddamento in acciaio inox 304 AISI montata su tappo Tri Clamp da 4"
- Valvola di sicurezza incorporata (PRV 1 bar)
- post gas + post liquido
- con attacco rapido ball lock birra+gas non filettato

Scegliete il modello in base alla capacità del vostro fermentatore

Cod. KMPLC30: per Unitank 30l. (cod. KMP030)
Cod. KMPLC50: per Unitank 50l. (cod. KMP050)
Cod. KMPLC75: per Unitank 75l. (cod. KMP075)
Cod. KMPLC105: per Unitank 105l. (cod. KMP105)

COPERCHIO 4" TC con SERPENTINA e PRV



Cod. KM1023
Valvola di prelievo campioni 1.5 TC

VALVOLA CAMPIONAMENTO



Cod. KM1024
Coperchio 2" TC con attacco gas e valvola 15 psi

COPERCHIO 2" TC gas & PV



Cod. KM1014: Dry Hop Set 2" TC con specola e valvola di sicurezza

Kit per effettuare il dry hopping e aggiungere altri ingredienti a un fermentatore pressurizzato in assenza di ossigeno. Si adatta a tutte le connessioni Tri-Clamp da 2" ed è compatibile con i fermentatori isobarici BrewMonster. Con valvola di sicurezza 15 psi.

DRY HOP SET CON SPECOLA E PRV



Cod. KM1016
Manometro 1.5" TC 0-3 bar

MANOMETRO



Cod. KM1017: Spunding valve 1.5" TC con manometro 0-3 bar

SPUNDING + MANOMETRO



Cod. KM1018
Cip Sprayball 1,5" TC con portagomma 13mm

CIP SPRAYBALL



Cod. KM1019
Spunding valve 1.5" TC, 0.2 - 3 Bar

SPUNDING VALVE

ALL IN ONE

Grainfather è un sistema all in one che ti permette con soddisfazione di fare le tue produzioni allgrain in semplicità e in poco spazio.

GRAINFATHER

G30

Cod. GFOV3 - Grainfather G30³ - All in one 30 litri - ULTIMA VERSIONE

Grainfather G30 è un pluripremiato sistema "all in one" da 30 litri progettato per produrre fino a 23 litri di birra. Con l'integrazione dell'app, funzionalità innovative e un design intuitivo, è perfetto sia per principianti che per esperti homebrewer. I processi di ammostamento, filtrazione, bollitura e raffreddamento avvengono nella stessa pentola, con la centralina Connect Control Box associata alla Connect App potrai sincronizzare le tue ricette tramite la connessione Bluetooth del tuo smartphone e controllare il Grainfather da remoto.

Caratteristiche principali:

- Caldaia in acciaio inox AISI 304
- Volume massimo pre boil 30 l.
- Volume batch: max 25 l., min. 10 l.
- Grain Bill: Max: 8kg (9kg. con "top plate"), Min: 1,5kg
- Serpentina in controflusso per raffreddamento con interno in rame
- Pompa a trascinamento magnetico (6 Watt, 1800 rpm)
 - NUOVO GRAIN BASKET perforato
 - Filtro per trattenere luppoli e grani circolanti in caldaia
 - Centralina di controllo elettronica Connect Control Box
 - Tubo di ricircolo con manicotto isolato
 - Elemento riscaldante Watt 2000
 - Dimensioni: h.68,5cm / diam 36,6cm - Peso: 14,6kg.

Cod. 10448 - Grainfather Graincoat



Giacca isolante progettata per essere utilizzata con il Grainfather G30. Mantiene il calore nella caldaia e una temperatura costante durante la birrificazione. Facile da pulire e lavabile in lavatrice.

G30 GRAINCOAT

Cod. GFB001 - Borsa per Grainfather G30

Pratica borsa per riporre il vostro Grainfather G30 quando non lo utilizzate.



GRAINFATHER G30 BAG

Cod. 10328 - Wortometer per Grainfather



Da utilizzare in combinazione con il termometro Grainfather Connect Control Box, per un controllo accurato della temperatura di trasferimento del mosto attraverso la serpentina in controflusso Grainfather.

GRAINFATHER WORTOMETER

G40

Cod. 10767EU - Grainfather G40 Brewing System - All in one PRO 40 litri

Grainfather G40 è un impianto completo che permette di preparare il mosto di birra utilizzando un'unica attrezzatura.

Realizzato in acciaio inox 304 AISI, progettato per produrre fino a 38 litri di birra. I processi di ammostamento, filtrazione, bollitura e raffreddamento avvengono nella stessa pentola. La macchina è controllata da un termostato digitale, attraverso il quale si possono impostare i singoli step di mash e bollitura. Grazie alla centralina Connect Control Box associata alla App Grainfather Community potrai creare la tua ricetta o sceglierne una tra le migliaia inviate dagli utenti e sincronizzare il tuo Grainfather a seconda delle tue necessità.

Caratteristiche principali:

- Caldaia in acciaio inox AISI 304
- Volume massimo pre boil 46 l.
- Volume batch: max 40 litri, min. 10 litri
- Grain Bill: Max: 13kg Min: 3kg
- Controller wifi per una gestione remota tramite app Grainfather
- Base conica per travasi completi
- Riscalda il mosto in modo uniforme grazie agli elementi riscaldanti montati sulla superficie conica
 - Serpentina in controflusso inclusa per un raffreddamento rapido
 - Controllo del riscaldamento PID per una gestione accurata della temperatura durante l'ammostamento
 - Pulizia rapida e semplice con funzionalità CIP (clean in place)
 - Segnalitri integrato per una facile lettura del volume
 - Ampio filtro per luppolo a doppio stadio montato sul fondo
 - Dimensioni: h.72,5cm / diam 55,5cm - Peso: 29 kg.

Cod. 10837- Grainfather Grainplate



Grainplate per Grainfather G40&G70V2. Può essere utilizzato come piastra inferiore sostitutiva o come piastra superiore aggiuntiva.

G40&G70 GRAINPLATE

G70

Cod. GFO70V2 - Grainfather G70² Brewing System - All in one PRO 70 litri - ULTIMA VERSIONE

Grainfather G70 è un impianto completo che permette di preparare il mosto di birra utilizzando un'unica attrezzatura.

Realizzato in acciaio inox 304 AISI, progettato per produrre fino a 60 litri di birra.

I processi di ammostamento, filtrazione, bollitura e raffreddamento avvengono nella stessa pentola. La macchina è controllata da un termostato digitale, attraverso il quale si possono impostare i singoli step di mash e bollitura.

Grazie alla centralina Connect Control Box associata alla App Grainfather Community potrai creare la tua ricetta o sceglierne una tra le migliaia inviate dagli utenti e sincronizzare il tuo Grainfather a seconda delle tue necessità.

Caratteristiche principali:

- Caldaia in acciaio inox AISI 304
- Volume massimo pre boil 70 l.
- Volume batch: max 60 litri, min. 30 litri
- Grain Bill: Max: 16kg (17kg. con "top plate"), Min: 8kg
- Controller wifi per una gestione remota tramite app Grainfather
- Base conica per travasi completi
- NUOVO GRAIN BASKET perforato
 - Serpentina in controflusso inclusa per un raffreddamento rapido
 - Pulizia rapida e semplice con funzionalità CIP (clean in place)
 - Controllo del riscaldamento PID per una gestione accurata della temperatura durante l'ammostamento
 - Segnalitri integrato per una facile lettura del volume
 - Ampio filtro per luppolo a doppio stadio montato sul fondo
 - Dimensioni: h.90 cm / diam 55,5cm - Peso: 32,5 kg.



ALL IN ONE

Impiantini All In One di ultima generazione, per produrre la birra con il metodo All Grain facilmente e in poco spazio.



NEW
with
WiFi

L'impianto All in One BrewMonster ti permette di fare tutte le fasi della birrificazione in all grain in un unico impianto dallo sparging alla bollitura. Questa ultima versione ha il controller WiFi per collegarti alla tua rete WiFi, potrai così impostare e monitorare le fasi di produzione con la App TUYA dal telefonino. Il nuovo controller Wi-Fi, può essere utilizzato montato o staccato e può essere scollegato e rimosso dalla macchina durante le fasi di pulizia.

Caratteristiche principali:

- Serbatoio in acciaio inox 304 AISI
- Cestello in acciaio inox con due step di regolazione per lo sparging e maniglia removibile
- Dischi filtro in acciaio inox regolabili nel cestello del malto per la filtrazione
- Pompa magnetica integrata per il ricircolo
- Filtro bazooka
- Extra funzione di ricircolo antiburn
- Specola visiva sul rubinetto

Funzioni controller:

- Possibilità di salvare fino a 9 ricette
- Fino a 9 passaggi e 9 gittate di luppolo programmabili
- Funzione di avvio ritardato
- Modalità manuale e modalità automatica
- Impostazione di temperatura, potenza e timer
- Controllo di accensione/spegnimento della pompa

Cod. KMW30 - BrewMonster Impianto All grain Birra WI-FI All in one 30 litri

- Potenza 2500W - capacità totale 40 lt.
- Volume max di utilizzo: 30 lt., max 10kg di grani - Dimensioni: H 57,5 x W35 cm

Cod. KMW50 - BrewMonster Impianto All grain Birra WI-FI All in one 50 litri

- Potenza 3000W - capacità totale 52 lt.
- Volume max di utilizzo: 45 lt. - Dimensioni H 70 x W35 cm



BREWMONSTER - ALL IN ONE BREWING SYSTEM



Giacca termica - camicia isolante per il nuovo Brewmonster WIFI

La camicia isolante Brewmonster è stata progettata per migliorare le prestazioni della vostra macchina all in one. Questo prodotto aiuta a mantenere il calore nella caldaia e una temperatura costante. Inoltre, protegge gli utenti dal rischio di ustioni durante la produzione.

Spessore dell'isolamento +/- 6.8 mm
Materiale esterno: robusto poliester
Risparmio energetico

Cod. KMJK30NEW: per Brewmonster 30 litri
Cod. KMJK50NEW: per Brewmonster 50 litri

GIACCA TERMICA PER BREWMONSTER



Serpentina di raffreddamento in acciaio INOX

Cod. KMCH30: Serpentina di raffreddamento consigliata per Brewmonster 30l., ideale raffreddare per 20-30 litri di mosto
Caratteristiche: diametro 25cm, nr. spire: 10, lunghezza tubo: 8,8 m., diametro tubo: 9,52mm

Cod. KMCH50: Serpentina di raffreddamento consigliata per Brewmonster 50l., ideale raffreddare per 40-65 litri di mosto
Caratteristiche: diametro 25cm, nr. spire: 16, lunghezza tubo: 13 m., diametro tubo: 9,52mm

SERPENTINA PER BREWMONSTER

Cod. 10204 - Paletta Ossigenatore Grainfather

Perfetta per il Whirlpool, permette di ossigenare il mosto favorendo l'aumento dell'attività del lievito e rimettendo in sospensione il luppolo e le proteine prima del processo di filtraggio. Progettata per essere facilmente collegata ad un trapano (8 mm.)

Lunghezza totale 56 cm, larghezza lame 12,5 cm.



GRAINFATHER WHIRLPOOL AND AERATION PADDLE



Braccio di ricircolo per whirlpool, può essere inserito al posto del tubo di ricircolo per facilitare le operazioni di raffreddamento e di whirlpool.

Cod. KMSP30: Braccio Whirlpool per BM 30l.
Cod. KMSP50: Braccio Whirlpool per BM 50l.

BRACCIO WHIRLPOOL PER BREWMONSTER



SPARGE WATER HEATER 18 L.

Cod. 10268 - Grainfather Bollitore per Sparging 18 L.

GRAINFATHER



Bollitore elettrico a temperatura controllata che permette di riscaldare fino a 18 litri di acqua, ideale per lo sparge.

Una volta che l'acqua ha raggiunto la temperatura richiesta il bollitore la manterra' costante finche' non saremo noi a cambiarla nuovamente o a spegnerlo.

Caratteristiche principali:

- Corpo in acciaio inox 304 AISI
- Capacità 18 litri
- Potenza 1600 W
- Segnalitri graduato in vetro (da 1 litro)
- Rubinetto con valvola a sfera
- Termostato regolabile

SPARGE WATER HEATER 25 L.

Cod. 10991EU- Grainfather Bollitore per Sparging 25 L.

GRAINFATHER



Grainfather Sparge da 25 litri è progettato per essere utilizzato con sistemi di erogazione fino a 40 litri, è il compagno perfetto per Grainfather G40 o G30. Con il Grainfather Sparge Water Heater 25L, potete riscaldare e conservare fino a 25L di acqua sparge a una temperatura specificata finché non ne avrete bisogno.

Caratteristiche principali:

- Corpo in acciaio inox 304 AISI
- Capacità 25 litri
- Potenza 2250 W
- Riscalda fino a 25 litri di acqua di sparge in ca. 50 minuti
- Rubinetto con valvola a sfera
- Termostato regolabile 45-110°

Cod. KM300 - Mash Tun elettrico 30 litri

Pentola elettrica da 30 lt in acciaio inox 304 AISI con solide maniglie, controllo temperatura e rubinetto a sfera.



Caratteristiche principali:

- Caldaia in acciaio inox 304 AISI (spessore 0,7 mm)
- Cestello per malto con fondo filtrante
- Ampio diametro (39,4 cm)
- Coperchio in vetro temperato
- Volume effettivo 27,5 l, 32 l all'orlo
- Display touch
- 3 impostazioni di potenza, 1000 W, 2000 W e 3000 W
- Temperature impostabili con step di 1°C
- Dimensioni contenute: 49 x 39,4 x 51,5 cm

MASH TUN ELETTRICO 30L.

Cod. 10169K1 - Mulino elettrico Grainfather con base

GRAINFATHER



Il mulino elettrico per malto Grainfather ti consente una macinatura rapida ed efficiente. Motorizzato, compatto e facile da usare in casa, con 10 impostazioni di spaziatura facilmente regolabili, il mulino Grainfather stato progettato per frantumare una varietà di cereali. Puoi aggiungere diversi malti base e cereali speciali nella tramoggia rimovibile e cambiare la velocità del motore.

Caratteristiche principali:

- 2 rulli in acciaio inox diam.58mm
- Capacità tramoggia 1 kg.
- 10 regolazioni 0,8 - 2mm
- Tasso di macinatura fino a 1,7 kg./min.
- Potenza 400W
- Supporto in bambù incluso

MULINO ELETTRICO GRAINFATHER

Cod. 1103 - Mulino manuale a due rulli

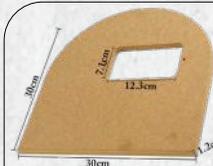


Mulino a 2 rulli per macinatura del malto in grani o cereali, costruito utilizzando materiali di alta qualità.

- Dimensioni: 76 x 150 x 50 mm
- Rulli in acciaio inox \varnothing 28 x 127 mm, distanza di rotolamento regolabile 0,1 - 2,50 mm
- Con maniglia da 20cm e 2 supporti in alluminio
- La tramoggia in alluminio contiene circa 3,2 kg di malto.

MULINO MANUALE A 2 RULLI

Cod. WB002 - Base per mulino a rulli in legno



Base per mulino a rulli in legno di pino con viti M6 inox per il fissaggio. Progettata per adattarsi al mulino manuale a 2 rulli cod. 1103. Dimensioni: 30x30 cm

BASE PER MULINO IN LEGNO

Cod. WB094 - Base per mulino a rulli in metallo



Base per mulino a rulli in alluminio con verniciatura nera
Dimensione ingombro max: l. 34cm, h 23 cm
Dimensione vano rullo: 12x7cm
Progettata per adattarsi al mulino manuale a 2 rulli cod. 1103.

BASE PER MULINO IN METALLO



CONTROLLO TEMPERATURA GLYCOL CHILLER



GRAINFATHER GLYCOL CHILLER GC4



Cod. 10236 - Grainfather Glycol Chiller GC4 a 4 vie

Il Glycol Chiller Grainfather è stato progettato appositamente per i fermentatori Grainfather GF30 e grazie all'accessorio opzionale GCA si può utilizzare anche con fermentatori non predisposti.

E' in grado di gestire e controllare individualmente la temperatura fino ad un massimo di quattro fermentatori GF30, ciascuno con i propri programmi di fermentazione. Il design è elegante, compatto e di poco ingombro.

Si collega a un manicotto di raffreddamento nascosto, situato tra le due pareti in acciaio inossidabile del Conical Fermenter.



Caratteristiche principali:

- Consente di fare cold crash su 23 l. di mosto fino a 4-6°C
 - Raffredda e alimenta fino a 4 fermentatori conici da 30 l.
 - Include 3 l. di glicole
 - Include 1 kit di connessione per il collegamento al fermentatore
 - Dimensioni: 65,6 x 39 cm
 - Peso: 28 kg
 - Capacità serbatoio: 6 litri
- Fermentatore non incluso*

GRAINFATHER GLYCOL CHILLER GC2



Cod. 11360K - Grainfather Glycol Chiller GC2 a 2 vie

Il Glycol Chiller Grainfather è stato progettato appositamente per i fermentatori Grainfather GF30 e grazie all'accessorio opzionale GCA si può utilizzare anche con fermentatori non predisposti.

E' in grado di gestire e controllare individualmente la temperatura fino ad un massimo di due fermentatori GF30, ciascuno con i propri programmi di fermentazione. Il design è elegante, compatto e di poco ingombro. Si collega a un manicotto di raffreddamento nascosto, situato tra le due pareti in acciaio inossidabile del Conical Fermenter.



Caratteristiche principali:

- Consente di fare cold crash su 23 l. di mosto fino a 4-6°C
 - Raffredda e alimenta fino a 2 fermentatori conici da 30 l.
 - Include 3 l. di glicole
 - Include 1 kit di connessione per il collegamento al fermentatore
 - Dimensioni: 58,3 x 32 x 36,3 cm
 - Peso: 19,5 kg
 - Capacità serbatoio: 3 litri
- Fermentatore non incluso*

Cod. 10238 - Kit Controllo Temperatura per fermentatore GF30



Il "Cooling Pump Kit" permette il controllo della temperatura di fermentazione nel Grainfather Conical Fermenter utilizzando una fonte di acqua fredda. Il kit include i tubi e la pompa per far circolare l'acqua attraverso l'interno isolato a doppia parete.

Da utilizzare solo se non si possiede il Glycol Chiller

GF COOLING PUMP KIT

Cod. 10166 - Tubi di connessione per fermentatore GF30



Kit di tubi di connessione per aggiungere un altro fermentatore conico Grainfather al Glycol Chiller GC4 o GC2. Include 2 tubi coibentati e gli attacchi per il fermentatore.

Uno di questi kit è già incluso nel Grainfather Glycol Chiller

GF CONNECTION KIT

Cod. 10937- GF Glycol Chiller Adapter Kit (GCA)



Il kit include una serpentina di raffreddamento, un pad riscaldante, un controller per temperatura e gli accessori necessari per i collegamenti al chiller Grainfather. Consente il collegamento con il chiller Grainfather e il controllo della temperatura di quasi tutti i fermentatori sul mercato, inclusa la maggior parte dei fermentatori a secchio di plastica!

Disponibile anche la versione senza serpentina:

Cod. 10210K- GCA senza serpentina

GF Glycol Chiller Adapter Kit

QUANTOR MINY CHILLY SB-COMP - REFRIGERATORI A GLICOLE

Il refrigeratore a glicole Quantor MiniChilly SB è la soluzione ideale per homebrewers e micro-birrifici che vogliono controllare la temperatura durante la fermentazione, fare basse fermentazioni o crash cooling.

MiniChilly SB è realizzato in acciaio inossidabile, grazie alla sua struttura semplice, l'unità è facile da riempire e installare, è in grado di raffreddare l'acqua fino a -6 °C utilizzando una miscela di acqua e glicole al 30-35%.

L'unità ha un serbatoio per acqua e glicole, è dotato di raccordi da 3/8" in acciaio inox per collegare i tubi e posizionare le singole pompe a immersione per ogni serbatoio da refrigerare, l'unità è dotata di scanalature speciali per infilare e proteggere i cavi delle pompe.

Sono disponibili 4 versioni da scegliere in base al nr. di fermentatori/litri che si desidera controllare. Si utilizza con set di pompe a immersione e controller temperatura (non inclusi, vedi "Glycol Accessory Kit" a pag. 44).

Codice	Capacità raffreddamento kw	Capacità Serbatoio	nr. fermentatori / litri max (valore indicativo)	Dimensioni (A x L x P) / kg
14640	0,3 kw	6,3 l.	4 fermentatori / 220 l.	32,5x39x29,5cm/19 kg
12217	0,5 kw	27 l.	4 fermentatori / 360 l.	58x36,5x 68cm/31 kg
12720	0,9 kw	27 l.	6 fermentatori / 600 l.	58x36,5x68cm/31 kg
12721	1,7 kw	48 l.	10 fermentatori / 1200 l.	67x40,5x75cm/39 kg

Prodotto in Germania da WTG-Quantor



Cod. 14640 MiniChilly 03



Cod. 12217 MiniChilly 05



Cod. 12720 MiniChilly 09



Cod. 12721 MiniChilly 17

CONTROLLO TEMPERATURA




cod. 1104

Scambiatore di calore saldobrasato a 20 piastre in acciaio INOX 304 AISI. Raffredda 25 litri di mosto da circa 100 °C a circa 20 °C in 8 minuti senza l'utilizzo di pompe. Attacchi rapidi inclusi.

SCAMBIATORE A 20 PIASTRE

Cod R1104 - Set raccordi di ricambio per scambiatore

Set raccordi per scambiatore: 3/4 per attacco rapido acqua + 3/4 per attacco rapido mosto 12/13 mm e anche un secondo set di portagomma da 16 mm



RACCORDI SCAMBIATORE

Scambiatori saldobrasati a piastre con raccordi saldati da 1/2 pollice (per tubo da 12, non incluso). In acciaio inox 304 AISI



Cod. WB121 - Scambiatore 20 piastre
Cod. WB122 - Scambiatore 30 piastre
Cod. WB123 - Scambiatore 40 piastre

SCAMBIATORI CON RACCORDI SALDATI

Cod R1105 - Attacco universale per miscelatori

Il modo più semplice per collegare un tubo al rubinetto del bagno. Presa per rubinetto da interno 3/4" (20-27 mm) con filetto M da 22 mm o F da 24 mm. Completo di adattatore filetato in metallo. Attacco rapido Quick-Click.



ATTACCO PER MISCELATORI

Serpentina in acciaio INOX 18/10 316 AISI.

cod. 1106

Prodotta da un tubo diam. 12mm. lunghezza mt 14 con raccordi saldati Inox da 1/2 pollice e raccordi rapidi standard. Adatta per raffreddare 20/50 l. di mosto.



SERPENTINA INOX 20-50lt.

Serpentina in acciaio INOX 18/10 316 AISI.

cod. 1108

Prodotta da un tubo diam. 16 mm. lunghezza mt 15 con raccordi saldati Inox da 1/2 pollice e raccordi rapidi standard. Adatta per raffreddare 50/75 l. di mosto.



SERPENTINA INOX 50-75lt.

Serpentina in acciaio INOX 316 AISI per fermentatore birra 20/50 lt.

cod. 1110

Si utilizza all'interno del fermentatore per il controllo della temperatura attraverso una pompa e una vasca con acqua fredda.



Dimensioni: diametro cm. 18,5
 altezza delle spire cm. 20,
 altezza complessiva cm. 35

SERPENTINA PER FERMENTATORE

Cod. 1111/MEDIUM - Monster Coil Serpentina in controflusso MEDIUM

Adatta a raffreddare fino a 70 lt di mosto ma utilizzabile anche per chi esegue cotte più contenute come 25-50 lt. Dotata di 8 metri di serpentina interna in acciaio inox 18/10 316 AISI questa serpentina già fornita di raccorderia è perfetta per rendere più performante il vostro raffreddamento.



SERPENTINA IN CONTROFLUSSO MEDIUM

Cod. WB050 Fascia riscaldante PINTA

Mantiene una temperatura favorevole del mosto con temperature esterne dai 7°C. Adatta a fermentatori fino a 50l. Potenza: 30W



Lunghezza 90cm, altezza 2cm

FASCIA RISCALDANTE

Cod. 0099/1 - Brew Belt Cintura riscaldante con regolatore

Cintura riscaldante con termoregolatore a 3 posizioni, adatta a fermentatori fino a 50l.



Lunghezza 90cm, altezza 2cm
 Potenza: 25W

BREW BELT con regolatore

Cod. 55430 - Mangrove Jack's Heat Pad- piastra scaldante

Assicura una temperatura di fermentazione costante, si inserisce sotto tutti i fermentatori a fondo piano.



Dimensioni: 32 x 32 cm
 Potenza: 25W

PIASTRA RISCALDANTE

Cod R8606 - Raccordo per attacco rapido da 1/2"

Adatto per collegare il tubo da 1/2 pollice all'attacco rapido della serpentina



RACCORDO ATTACCO RAPIDO

Cod. FY59 -Termostato digitale

Termostato digitale con display al led a una via con sonda di temperatura. Utilizzo ideale con accessori riscaldanti.



Cavo sensore lungo: 1m
 Con funzione avvio ritardato

Potenza in uscita: 1500 W

TERMOSTATO DIGITALE V

Cod. FY60 -Termostato digitale

Termostato digitale con display al led a una via con sonda di temperatura. Può gestire sia caldo che freddo (separatamente)



Cavo sensore lungo: 1,5m
 Con funzione avvio ritardato

Potenza in uscita: 2200 W

TERMOSTATO CALDO-FREDDO

Cod. WB542 -Termostato digitale

Termostato digitale con display al led a una via con sonda di temperatura. Utilizzo ideale con accessori riscaldanti.



Cavo sensore lungo: 1m

Potenza in uscita: 1000 W

TERMOSTATO DIGITALE

Fasce riscaldanti di diverse misure

Codice	Misura	Potenza
WB5421	28x80cm	45w
WB5422	15x28cm	7w
WB5424	28x28cm	14w
WB5425	28x42cm	20w
WB5426	28x53cm	28w
WB5427	28x65cm	35w

La forma può variare rispetto all'immagine a seconda della dimensione.

HEATING PADS

Pacchetto accessori per refrigeratore a glicole, concepito per l'utilizzo con i chiller *Quantor MiniChilly SB* (pag. 43) scegliere il set in base alla capacità del serbatoio del chiller che si utilizza.

Il set include:

- 1 Termoregolatore Digitale 2VIE Inkbird ITC-308 220V
- 1 Pompa a immersione per controllo temperatura, 220-240V / 25W - 1500 L/H 2,2M
- Tubo crystal per collegamento chiller /pompa
- 6 metri (3+3) tubo coibentato diam. 10mm
- 4 fascette stringitubo
- Glicole Propilenico

Cod. GCSET1 - Glycol Chiller Accessory Package #1 - per chiller con serbatoio fino a 6,5 litri - contiene 2 l. di glicole
Cod. GCSET2 - Glycol Chiller Accessory Package #2 - per chiller con serbatoio fino a 30 litri - contiene 10l. di glicole
Cod. GCSET3 - Glycol Chiller Accessory Package #3 - per chiller con serbatoio fino a 50 litri - contiene 16l. di glicole



GLYCOL CHILLER ACCESSORY PACKAGE



cod. 1178

Elettropompa autoadescante ad anello liquido, adatta per il travaso di liquidi caldi

POMPA "ROVER" B20



cod. 1180

Elettropompa autoadescante ad anello liquido, adatta per il travaso di liquidi puliti alla temperatura massima di 95°C.

POMPA "ROVER" B25



cod. 1082

Pompa per mosto autoaspirante bisenso con una straordinaria capacità' autoaspirante Esclusivamente indicata per il travaso di liquidi filtrati.

POMPA "ROVER" 20CE



cod. 1082/25

Pompa per mosto autoaspirante bisenso con una straordinaria capacità' autoaspirante Esclusivamente indicata per il travaso di liquidi filtrati.

POMPA "ROVER" NOVAX 25CE

Cod. WB030 - Pompa magnetica 15R
Pompa magnetica 220 vol, realizzata con testa in acciaio inox 304 AISI.
-adatta al travaso di liquidi caldi (140°C max)
Capacità massima: 16/19 l./min
Capacità nominale: 8/12 l. / min



POMPA MAGNETICA WB

Cod. WB099 - Pompa per mosto DC12V con portagomma in acciaio
Pompa magnetica per mosto, DC12V con filetto da 1/2" con portagomma in acciaio per tubo da 8mm. Trasformatore incluso
-adatta al travaso di liquidi caldi (90°C max)
-portata max 9-10 l/min



POMPA PER MOSTO

Cod.FPR001 - Pompa filtro Rover COLOMBO 12
Il Filtro Rover Colombo 12 è costituito dalla speciale elettropompa e da un sistema filtrante denominato sistema liquido a strati pressati che permette di ottenere ottimi livelli di purificazione dei liquidi.
Può contenere fino a 12 cartoni filtranti.



Utilizzare con strati filtranti CKPV 20X20

Pompa Filtro COLOMBO 12

Cod.FPR002 - Pompa filtro Rover COLOMBO 6
Il Filtro Rover Colombo 6 è costituito dalla speciale elettropompa e da un sistema filtrante denominato sistema liquido a strati pressati che permette di ottenere ottimi livelli di purificazione dei liquidi.
Può contenere fino a 6 cartoni filtranti.



Utilizzare con strati filtranti CKPV 20X20

Pompa Filtro COLOMBO 6

Cod. 42065 - Keg Washer Keg King - Attrezzatura lavaggio fusti

Keg Washer Keg King è una soluzione conveniente, efficiente e facile per pulire fusti, damigiane e fermentatori. L'utilizzo è semplice, basta assemblarlo, quindi aggiungere una soluzione detergente calda nel secchio fornito. Una volta installata, la pompa fa circolare vigorosamente la soluzione detergente in tutta l'attrezzatura, rimuovendo efficacemente sedimenti e residui.

Il set include:

- 1 Secchio
- 1 Pompa
- 4 tubi di pulizia
- tubi necessari
- 1 Innesto rapido gas
- 1 Innesto rapido liquid
- 1 Raccordo a T in acciaio inox
- 1 Supporto per fusto in acciaio inox.




*fusto non incluso

KEG WASHER KEG KING



ATTEZZATURE FILTRAGGIO



Cod. 10691 - FILTRO INOX di troppo pieno Grainfather



Si inserisce tra l'ingresso di troppo pieno e la piastra di raccolta superiore, impedisce alle particelle di spostarsi lungo il tubo di troppo pieno.

600 micron

GF OVERFLOW FILTER

Cod. 10690 - Hop Spider Mangrove Jack's



Filtro per luppolo in acciaio INOX 304 AISI, adatto sia per luppoli in pellet che in coni.

Diametro 15 cm
Altezza 30 cm
Maglia INOX 800 micron

HOP SPIDER M.J.

Cod. KMHOPT1 - Hop Spider BrewMonster



Filtro per luppolo e spezie in acciaio inox, rete 300 micron. Contiene fino a 1,7 kg. di luppolo in pellet (220 g. in coni)

Altezza cono 35,5 cm
Altezza compl. 38 cm
Diametro 10/15 cm.

HOP SPIDER BREWMONSTER

Hop spider cilindrico
Cod. WB051- SMALL 7x18 cm
Cod. WB052- BIG 7x30 cm



Maglia in acciaio inox 300micron completamente saldata senza rivetti. La parte superiore del coperchio con occhiello di sollevamento viene utilizzata per rimuoverla dal fusto

HOP SPIDER CILINDRICO

Hop spider BOIL
Cod. WB128- Filtro BIG 15x35cm
Cod. WB129 -Filtro Medium 10x25cm



Filtro per luppolo e spezie con doppio gancio.

- In acciaio inox 304 AISI -
Maglia da 300 micron.

Disponibile in 2 misure

Hop Spider BOIL

Cestello inox per ammostamento
Cod. WB085 - h.32cm-diam.35cm
Cod. WB085M -h.30cm-diam.31cm



Cestello per ammostamento con maniglia e piedini (3 cm)
- In acciaio inox 304 AISI
-Maglia da 300 micron.
Disponibile in 2 misure, l'altezza indicata non include i piedini.

CESTELLO INOX

Filtro bazooka filettato maschio 1/2" NPT in acciai inox 304AISI, diam 26mm. Disponibile in 2 misure:

cod.1610:Filtro bazooka lungo (30cm)



cod.WB008: Filtro bazooka MINI (15cm)



FILTRO BAZOOKA

Cod. ATP111 - Filtro Mini Plus SX



Con portagomma in plastica adatti a tubo da 10 mm. L.15,5 cm, h. 6,5 cm

Si inserisce tra il rubinetto e l'asta di travaso.

FILTRO MINI PLUS

Cod. AT0210 Filtro "ATLAS Mignon Plus" 1.8" con cartuccia 50 micron e portagomma (tubo da 12mm)



Filtro in linea lavabile e ispezionabile "Atlas filtri" con cartuccia mignon da 5" (12,7cm), diametro 5cm.

- Grado di filtrazione 50 micron
- Portagomma in plastica (12mm)
- uscite 1/2 " filettato femmina

FILTRO CON CARTUCCIA MIGNON

Cod. FLT001 Filtro "ATLAS" 5" con cartuccia 50 micron e portagomma (tubo da 14mm)



Filtro in linea lavabile e ispezionabile "Atlas filtri" con cartuccia da 5" (12,7cm) Diametro 7cm.

- Grado di filtrazione 50 micron
- Portagomma in plastica (14mm)
- uscite 1/2 " filettato femmina

FILTRO CON CARTUCCIA 5"

Cod. RA111T411X Filtro "ATLAS Senior Plus" 10" con cartuccia 50 micron e portagomma (tubo da 12mm)



Filtro in linea lavabile e ispezionabile "Atlas filtri" con cartuccia da 10" (25,4cm), diametro 7cm

- Grado di filtrazione 50 micron
- Portagomma in plastica (12mm).
- uscite 3/4 " filettato femmina

FILTRO CON CARTUCCIA 10"

Cod. 55260 - Bouncer Mc Daddy Classic
Filtro per birra, aiuta ad ottenere un mosto pulito senza l'utilizzo di additivi. Non necessita di pompe, adatto per batch fino a 25 l., utilizzabile con mosto fino a 65°C. Attacchi per tubo crystal da 10 mm.



Cod. 55262 - Set 2 Filtri ricambio Classic
Filtro rosso con rete da 0,85 mm per un filtraggio standard
Filtro azzurro con rete da 0,29 mm per una maggiore filtrazione e una birra piu' limpida.



Filtro per birra Bouncer Mc Daddy

Cod. 55261 - Boncer Mc Daddy MAXI
Filtro per birra, aiuta ad ottenere un mosto pulito senza l'utilizzo di additivi. Non necessita di pompe, adatto per batch superiori ai 25 l., utilizzabile con mosto fino a 65°C. Attacchi per tubo crystal da 10 mm.



Cod. 55263 - Set 2 Filtri ricambio Maxi
Filtro rosso con rete da 0,85 mm per un filtraggio standard
Filtro azzurro con rete da 0,29 mm per una maggiore filtrazione e una birra piu' limpida.



Filtro Bouncer Mc Daddy MAXI

Strati filtranti ad uso alimentare costituiti da cellulose speciali e linters di cotone, adatti ai filtri "Colombo" Confezione da 25pz. Dimensioni: 20x20cm



- CKPV000: V0 - sgrassante
- CKPV004: V4 - semi-chiarificante
- CKPV008: V8 - chiarificante
- CKPV012: V12 - chiarificante
- CKPV016: - brillante
- CKPV020: - semi-sterilizzante
- CKPV024: - sterilizzante

STRATI FILTRANTI

Cod. 0051 Filtro in mussolina 1 pz.
Cod. 0051/10 Confezione da 10 pz.
Cod. 0052 Filtro in mussolina 2 pz.



Filtro a sacchetto in mussolina di cotone per la bollitura del luppolo.

FILTRO PER LUPOLO

Cod. 0057 SACCO FILTRO BIAB MASHING&SPARGING



Sacco filtrante con laccio di chiusura per il filtraggio delle trebbie, indicato per cotte fino a 23 litri. Il prodotto è lavabile e riutilizzabile.

Dimensioni indicative: diametro 30 cm - h. 33 cm

SACCO FILTRO BIAB

Cod. WB083 Filtro nylon 24xh.34cm 30mesh



Sacco filtrante in nylon per uso alimentare, rete 30 mesh, riutilizzabile e resistente ad alte temperature.

MASH BAG SMALL

Cod. WB084 Filtro nylon 32xh.40cm 30mesh



Sacco filtrante in nylon per uso alimentare, rete 30 mesh, riutilizzabile e resistente ad alte temperature.

MASH BAG LARGE

Cod.WB253 Filtro nylon 28x34cm
Cod.WB253-1 Filtro nylon 16x20cm



Sacco filtrante in nylon per uso alimentare, rete 120 mesh, riutilizzabile e resistente ad alte temperature.

FILTRO NYLON 120m

Cod. WB343 Filtro nylon 50xh.60cm 120 mesh



Sacco filtrante in nylon per uso alimentare, rete 120 mesh, riutilizzabile e resistente ad alte temperature.

SACCO FILTRO 50x60



DISTILLAZIONE

HOME DISTILLING MADE EASY

STILL SPIRITS

TRUSTED SINCE 1989

Cod. 50004K1 - Still Spirits Air Still Pro Complete Distillery Kit



Il kit "AIR STILL PRO" include:
 • Bollitore "Air Still Pro" con punte di distillazione intercambiabili
 • Cesto botanico e 2 provette di vetro
 • Fermentatore da 12 L con termometro adesivo
 • Cucchiaino per mescolare
 • Selle in ceramica
 • Areometro
 • Alcolometro e provetta
 • Ingredienti per una prima produzione

Air Still Pro è un sistema di distillazione 2 in 1 per piccoli lotti che ti consente di creare distillati di alta qualità. Con un condensatore multiuso e puntali di distillazione intercambiabili, Air Still Pro ti consente di produrre distillati puliti e neutri fino al 90% di ABV in modalità refluxo e distillati con infusi botanici fino all'80% di ABV nella modalità "pot still". Adatto anche per acqua distillata e idrolati.

• Capacità: 4 litri • Resa: 2,25l di alcol al 40% ABV per 8l di wash

AIR STILL PRO - MINI DISTILLERY KIT

Cod. 50328 - Still Spirits Parrot Head Large

Cod. 50327 - Still Spirits Parrot Head Small



Composto da rame di alta qualità questo accessorio ti permette di fare una misurazione continua della gradazione del tuo distillato.

Disponibile in 2 misure, scegliere in base alla dimensione dell'alcolometro che si utilizza, l'alcolometro non è incluso.

PARROT HEAD LARGE: Adatto ad alcolometri con diametro inferiore a 23 mm con lunghezza max 25cm
Altezza totale 32,8cm.

PARROT HEAD SMALL: Adatto ad alcolometri con diametro inferiore a 23 mm con lunghezza max 17cm.
Altezza totale 19,5cm

STILL SPIRITS PARROT HEAD

Cod. 51008 - T500 Boiler



L'ultima frontiera della distillazione, il T500 220V è un must per chiunque voglia produrre alcool o olii estremamente puliti e puri. Il T500 consente di estrarre il 95% di alcool dalla bollitura con una purezza fino al 93%.

Da utilizzare con il condensatore in acciaio inox cod. 51075 o con il condensatore in rame cod. 51077.

T500 BOILER

Cod. 51078/9 - Cupola in Rame Top Dome



Cupola in rame con condensatore, adatta sia al Grainfather che al Boiler T500 per la produzione di liquori ed essenze in cui si desidera mantenere ed esaltare gli aromi naturali.

La grande superficie di rame della parte superiore della cupola agisce da catalizzatore con il vapore in ancora e aiuta a migliorare e a concentrare i sapori e i profumi, così come a rimuovere i composti solforati indesiderati.

CUPOLA IN RAME

Cod. 51075

Condensatore in Acciaio



Condensatore a colonna in acciaio per Boiler T500 e Grainfather

CONDENSATORE in acciaio

Cod. 51077

Condensatore in Rame



Condensatore a colonna in rame per Boiler T500 e Grainfather

CONDENSATORE in rame

Cod. 11364K - Distilling Lid G40/70 + cipolla in rame + attacchi



Con questo kit abbinato al condensatore T500 (non incluso), puoi trasformare il tuo Grainfather G40 o G70 in un distillatore.

Il pacchetto include il coperchio adatto ai Grainfather G40 e G70, l'alambicco a cipolla in rame, attacchi triclamp e guarnizioni e gli attacchi necessari per il condensatore T500.

DISTILLING LID + CIPOLLA IN RAME

Cod. 11363K - Distilling Lid G40/70 + attacchi



Con questo kit abbinato al condensatore T500 (non incluso), puoi trasformare il tuo Grainfather G40 o G70 in un distillatore.

Il pacchetto include il coperchio adatto ai Grainfather G40 e G70, attacchi triclamp e guarnizioni e gli attacchi necessari per il condensatore T500.

DISTILLING LID CON ATTACCHI



RACCORDERIA E VARIE

Morsetti tri-clamp in acciaio INOX e guarnizioni



VS004: Tri-Clamp 1,5"
 CFTCGSKT: guarnizione TC 1,5"
 7712271: Tri-Clamp 2"
 7712652: guarnizione TC 2"
 TCCLAMP-300: Tri-Clamp 3"
 CFTCGSKT3-011: guarnizione TC 3"
 7712245: Tri-Clamp 4"
 7712246: guarnizione TC 4"

n.b. il modello potrebbe non corrispondere a quello in foto

MORSETTI TRI-CLAMP & GUARNIZIONI



WB058/8: Set 10 fascette stringitubo per tubi da 8-12 mm

WB058/10: Set 10 fascette stringitubo per tubi da 10-16 mm

FASCETTE STRINGITUBO



Raccordi rapidi John Guest, inquadra il QR code per l'elenco completo.

RACCORDI JOHN GUEST



KMVV15: Valvola a farfalla Tri Clamp 1,5" in acciaio inox 304 AISI

VALVOLA A FARFALLA 1,5" TC

Codice	RACCORDI CAMLOCK IN ACCIAIO INOX
RCAM001	tipo A - maschio x 1/2" femmina
RCAM002	tipo B - femmina x 1/2" Maschio
RCAM003	tipo C - femmina 1/2" con portagomma
RCAM004	tipo D - femmina 1/2" a femmina 1/2"
RCAM005	tipo E - portagomma maschio 1/2
RCAM006	tipo F maschio - 1/2" maschio
RCAM007	tipo F maschio 3/4" maschio
RCAM008	tipo A Maschio X 3/4" Femmina
RCAM009	tipo B femmina x 3/4 Maschio
RCAM010	tipo D femmina 3/4" a femmina 3/4"
RCAM011	tipo C Femmina 3/4" con portagomma
RCAM012	tipo E portagomma maschio da 3/4"



RACCORDI CAMLOCK



BICCHIERI DA DEGUSTAZIONE

rastal



 <p>cod. BIC001</p> <p>BICCHIERE TEKU 3.0 42,5 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC002</p> <p>BICCHIERE MINI TEKU 3.0 33 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC003</p> <p>BICCHIERE NONIC 28 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC004-1</p> <p>BICCHIERE NONIC 58,5 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC005</p> <p>BICCHIERE CONIL 56 cl. - confezione da 12 pezzi</p>
 <p>cod. BIC006</p> <p>BICCHIERE LUTTICH 37,5 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC007</p> <p>BICCHIERE KOLSCH 38,2 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC008</p> <p>BICCHIERE TANHEIM 66,6 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC010</p> <p>BICCHIERE CRAFT MASTER 47,3 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC012</p> <p>CRAFT MASTER ONE 19,5 cl. 19,5 cl. - confezione da 6 pezzi</p>
 <p>cod. BIC011</p> <p><i>*con vassoio in legno</i></p> <p>Set 4 bicchieri CRAFT MASTER ONE 4 bicchieri "Craft Master One" da 19,5 cl.</p>	 <p>cod. BIC013</p> <p>BICCHIERE CONIL 47 cl. 47cl. - confezione da 12 pezzi</p>	 <p>cod. BIC014</p> <p>BICCHIERE CONIL 28 cl. 28 cl. - confezione da 12 pezzi</p>	 <p>cod. BIC015</p> <p>BICCHIERE BAMBERG 41 cl. 41cl. - confezione da 6 pezzi</p>	
 <p>cod. BIC017</p> <p>BICCHIERE BALOON 37 cl. 37 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC019</p> <p>BICCHIERE LAWRENCE 40 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC020</p> <p>BICCHIERE RENO 49 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC021</p> <p>BICCHIERE LONDON 24 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC022</p> <p>BICCHIERE TEKU SPIRITS 20 cl. - confezione da 6 pezzi</p>
 <p>cod. BIC023</p> <p>BICCHIERE CAN 47,5 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC024</p> <p>BICCHIERE CONIL 33 cl. 33 cl. - confezione da 12 pezzi</p>	 <p>cod. BIC025</p> <p>BICC. CRAFT MASTER PURE 33 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	 <p>cod. BIC026</p> <p>BICC. HARMONY BALOON 36 cl. - confezione da 6 pezzi</p>	

rastal



**High Quality
GLASSES**



cod. B018

LE TUE BIRRE FATTE IN CASA

Ricette per tutti gli stili selezionate da MoBI - Movimento Birrario Italiano. 2ª edizione



cod. B022

IL LIBRO DELLA BIRRA

Illustra le birre più importanti di tutti i Paesi produttori e svela i segreti delle nuove birre artigianali.



cod. B024

GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA IL LIEVITO

L'importanza del lievito e della fermentazione



cod. B026

PROGETTARE GRANDI BIRRE

La guida definitiva per produrre gli stili classici della birra.



cod. B028

LA TUA BIRRA FATTA IN CASA

5ª edizione per la guida più completa all'homebrewing. Un bestseller!



cod. B030

Le birre del Belgio I

Degustare e produrre birre trappiste, d'abbazia e Strong Belgian Ales.



cod. B032

Le birre del Belgio II

Degustare e produrre bière de garde e saison.



cod. B034

Le birre del Belgio III

Degustare e produrre birre Lambic, Oud Bruin e Flemish Red



cod. B036

GUIDA AI LOCALI BIRRARI

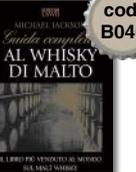
La prima guida ai locali italiani che servono birra artigianale.



cod. B038

GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA IL LUPOLO

Informazioni fondamentali e descrizioni per oltre 100 varietà di luppolo.



cod. B040

GUIDA COMPLETA AL WHISKY DI MALTO

Il libro più venduto al mondo sul whisky di malto.



cod. B042

GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA IL MALTO

Una panoramica globale del mondo del malto, "l'anima della birra".



cod. B046

GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA L'ACQUA

Questo libro svela l'importante ruolo dell'acqua nel processo di birrificazione.



cod. B048

LA BIRRA PERFETTA

Esauritivo manuale per approfondire gli aspetti tecnici, pratici e creativi legati alla birrificazione casalinga.



cod. B050

SERVIRE LA BIRRA

Come gestire al meglio attrezzatura, spillatura e miscela per servire una pinta perfetta.



cod. B052

DEGUSTARE LE BIRRE

Riconoscere aromi, colori, sapori, gusti e terminologia di tutti i maggiori stili birrari.



cod. B054

DEGUSTARE IL WHISKY

La guida completa ai piaceri unici dei migliori whisky al mondo.



cod. B056

LE TUE BIRRE DI FRUMENTO

Blanche, Weizen e altri stili birrari con il frumento.



cod. B058

LEGNO E BIRRA

Un libro sul legno e sulla birra, e sui misteri che nascono dal loro incontro.



cod. B060

COLTIVA I TUOI INGREDIENTI PER LA BIRRA

Coltiva i tuoi ingredienti per la birra. Come coltivare, preparare e utilizzare i tuoi ingredienti per la birra.



cod. B062

BIRRE IPA CREATIVE

Brassare India Pale Ale con ingredienti speciali, 24 ricette per stupire con una IPA personalizzata.



cod. B064

BIRRE E BARBECUE

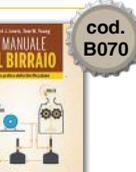
Cucinare al barbecue con la birra. Trucchi, ricette e abbinamenti in un libro pratico e ampiamente illustrato.



cod. B068

FARE LA BIRRA IN CASA

Guida completa per homebrewer del terzo millennio. Spiega con chiarezza come si produce birra in casa. 2ª edizione



cod. B070

IL MANUALE DEL BIRRAIO

Il testo più completo e autorevole a livello mondiale sulla scienza e la pratica della birrificazione.



cod. B072

I COLORI DELL'IDROMELE

Storia e tecniche di preparazione dell'idromele con indicazioni e ricette per ottenere una bevanda di qualità.



cod. B074

LE TUE BIRRE ACIDE

Tecniche innovative americane per le fermentazioni miste.



cod. B076

TECNICHE TRADIZIONALI DI BIRRIFICAZIONE

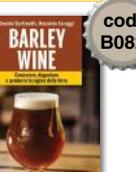
Tecniche tradizionali di birrificazione, l'arte perduta della birra contadina.



cod. B080

LA MAGIA DEL WHISKY

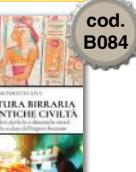
Viaggio alla scoperta delle distillerie scozzesi.



cod. B082

BARLEY WINE

Conoscere, degustare e produrre la regina della birra. Conumerose ricette per preparare diversi tipi di barley wine.



cod. B084

LA CULTURA BIRRARIA

La cultura birraria nelle antiche civiltà. Pensieri, abitudini alcoliche, dinamiche sociali dai Sumeri alla caduta dell'Impero Romano.



MALTI IN GRANI

Pinta offre ai microbirrifici e agli homebrewers che prediligono la birrificazione in all grain o estratto, grani una vastissima scelta di materie prime selezionate tra i migliori produttori presenti sul mercato.



 Fondata nel 1868, è la malteria più vecchia e famosa del Belgio, offre una completa e rinomata varietà di malti tradizionali e speciali dalle qualità e performance superiori. Grazie ad impianti produttivi innovativi, CastleMalting® rivoluziona il processo di torrefazione del malto per garantire malti speciali dal gusto e dalle proprietà aromatiche eccezionali.

MALTI BASE CASTLE MALTING <i>disponibile in confezioni da 1kg.,5kg.,25kg.</i>	COLORE EBC
MALT CHÂTEAU PILSEN 2RS	2,5-3,5
MALT CHÂTEAU PALE ALE	7-10
MALT CHÂTEAU MUNICH	25
MALT CHÂTEAU MUNICH LIGHT	15
MALT CHÂTEAU VIENNA	4-7
MALT CHÂTEAU WHEAT BLANC	3,5-5,0
MALT CHÂTEAU WHEAT MUNICH	14-16
MALTI SPECIALI CASTLE MALTING	
MALT CHÂTEAU ABBEY	45
MALT CHÂTEAU AROME	100
MALT CHÂTEAU CRYSTAL	150
MALT CHÂTEAU DIASTATIC	2,5-4,0
MALT CHÂTEAU BISCUIT	50
MALT CHÂTEAU CARABLOND	20
MALT CHÂTEAU CARARUBY	50
MALT CHÂTEAU CARAGOLD	120
MALT CHÂTEAU CAFELIGHT	250
MALT CHÂTEAU CAFE	500
MALT CHÂTEAU MELANO LIGHT	40
MALT CHÂTEAU MELANO	80
MALT CHÂTEAU SPECIAL B	300
MALT CHÂTEAU BLACK	1300
MALT CHÂTEAU CHOCOLAT	900
MALT CHÂTEAU WHISKY LIGHT	20 ppm
CHÂTEAU ROASTED BARLEY	1200-1400
MALT CHÂTEAU PEATED	5 ppm
MALT CHÂTEAU BUCKWHEAT	4-15
MALT CHÂTEAU SPELT	3-7
MALT CHÂTEAU OAT	2,3
MALT CHÂTEAU SMOKED	4-12
MALT CHÂTEAU RYE	4-10
MALT CHÂTEAU ACID	6-12
MALT CHÂTEAU CHIT WHEAT (FLAKES)	3-7
MALT CHÂTEAU CHIT BARLEY (FLAKES)	3-7



 La malteria WEYERMANN nasce nel 1879 in Germania nella città di Bamberg, grazie alla tradizione familiare e alle elevate competenze offre un'ampia varietà di malti di altissima qualità.

MALTI BASE	COLORE EBC	SPECIALI	COLORE EBC
PILSNER	3-5	CARAPILS	2.5-6.5
PREMIUM PILSNER	2-3	CARAMUNICH 1	80-100
PALE ALE	5,5-7,5	CARAMUNICH 2	110-130
VIENNA	7-9	CARAMUNICH 3	140-160
MUNICH TYPE 1	12-18	CARAFA 1,2,3	800/1500
MUNICH TYPE 2	22-28	CARAFA SPECIAL	800/1500
WHEAT PALE	3-5		

Consulta il nostro sito www.pinta.it per il catalogo completo



 Fondata nel 1856 nella città tedesca di Kulmbach IREKS fornisce da oltre 150 anni malti di qualità a birrifici in tutto il mondo. La grande esperienza e le approfondite conoscenze dell'arte della birrificazione hanno reso famoso il malto IREKS per la sua qualità, tra cui spicca un malto PILSNER di eccellenza.
disponibile in confezioni da 1kg.,5kg.,25kg.

MALTI BASE IREKS	COLORE EBC
IREKS MALTO PILSNER	3-4
REKS MALTO PALE ALE	5-7
IREKS MALTO VIENNA	7-10
IREKS MALTO MONACO	17-25
IREKS MALTO WEIZEN HELL 3	3-5
IREKS MALTO WEIZEN DUNKEL 14	14-18
MALTI SPECIALI IREKS	
IREKS MALTO CRYSTAL MAPLE	3-5
IREKS MALTO CRYSTAL OAK	25-35
IREKS MALTO CRYSTAL MAHOGANY	55-65
IREKS MALTO CRYSTAL ROSEWOOD	110-130
IREKS MALTO CRYSTAL EBONY	380-420
IREKS MALTO SMOKED	3-8



 Muntions PLC ha sede a Suffolk in Inghilterra, fondata nel 1921, è oggi uno dei primi produttori di malto del Regno Unito ed esporta malto in grani ed estratti di malto a birrifici, distillerie e industrie alimentari di tutto il mondo. Famosa per la qualità del suo Maris Otter e per i malti Pale.

Muntions Maris Otter® - Pale Ale Malt: Pregiata varietà di malto d'orzo inglese, apporta note di cereali, biscotto e nocciola nella birra. Colore EBC 4-6

Muntions Maris Otter® - Extra Pale Ale Malt: Pregiata varietà di malto d'orzo inglese, colore extra chiaro apporta note di cereali, biscotto e nocciola nella birra. Colore EBC ≤4

Muntions Super Pale Ale Malt: Malto d'orzo inglese eccezionalmente chiaro dal profilo aromatico pulito. Colore EBC ≤2

Muntions Planet Pale Ale Malt: Varietà di orzo Pale inglese, è considerato uno dei migliori malti d'orzo primaverili disponibili. Colore EBC 4-6

Muntions Mild Malt: Malto d'orzo inglese essiccato a temperatura più alta rispetto al malto pale per garantire un gusto più tondo, con leggere note di frutta secca. Colore EBC 5-7

Muntions Crystal Malt 110 (Light): Malto d'orzo inglese caramellato con una speciale tostatura a basse temperature. Colore EBC 110

Muntions Crystal Malt 150 (Medium): Malto d'orzo inglese caramellato con una speciale tostatura a basse temperature. Colore EBC 150

Muntions Crystal Malt 240: Malto d'orzo inglese caramellato con una speciale tostatura a basse temperature. Colore EBC 240

Consulta il nostro sito www.pinta.it per il catalogo completo

LUPPOLI

Un'ampia varietà di luppoli in pellets accuratamente selezionata per soddisfare le esigenze dei produttori di birra di ogni tipologia.



Il luppolo è un ingrediente fondamentale per produrre birra con il metodo "All Grain" e "E+G", si può utilizzare con la tecnica del "dry hopping" nei preparati luppolati per apportare il caratteristico aroma alle vostre birre. Per il "dry hopping" si consiglia l'utilizzo delle varietà da "aroma" (A) o "dual purpose" (D). Luppoli in pellet T90 disponibili in confezioni da 100g., 250 g., 1 kg. e 5kg.

Legenda: a destra è riportato il range di alfa-acido in %, il dato è puramente indicativo, l'alfa-acido varia di anno in anno in base alle condizioni climatiche dell'annata di raccolto.

- (A) Aroma Hop - Varietà consigliata per l'utilizzo in aroma
- (B) Bitterness Hop - Varietà consigliata per l'utilizzo in AMARO
- (D) Dual Purpose Hop - Varietà utilizzabile sia in Amaro che Aroma

GERMANIA



ARIANA (D)	10-13	MITTELFRUH (A)	3-6
CALLISTA (A)	2-5	NORTHERN BREW. (D)	8-10
GERMAN TAURUS (B)	12-17	PERLE (A)	7-9,5
HALL. BLANC (A)	9-12	POLARIS (D)	18-22
HERSBRUCKER (A)	2-5	SELECT (A)	3-6
HERKULES (B)	12-17	TETTANG (A)	3-6
MAGNUM (B)	10-14	TRADITION (A)	5-7
MANDARINA BAV. (A)	8-11	SAPHIR (A)	2-5

INGHILTERRA



ADMIRAL (B)	13-16	GOLDINGS (A)	4-7
BRAMLING X (A)	5-8	NORTHDOWN (D)	7-10
BULLION (D)	6-13	OLICANA (D)	6-9
CHALLENGER (D)	6-10	PILGRIM (D)	9-13
EAST KENT GOLDING (D)	4-6	TARGET (D)	8-13
FUGGLE (A)	3-7		

FRANCIA



ARAMIS (A)	7-9
BARBE ROUGE (A)	7-8
BREWERS GOLD (B)	6-9
STRISSELSPALT (A)	3-5
TRISKEL (A)	8-9

SLOVENIA



AURORA (A)	5-10
BOBEK (ST. GOLDING) (A)	3-7
CELEIA (ST. GOLDING) (A)	2-4
ST. WOLF (D)	10-19

POLONIA

MARYNKA (D)	9-12
SYBILLA (D)	6-8

REPUBBLICA CECA

SAAZ (A)	3-5
----------	-----

AUSTRALIA

GALAXY (D)	13-15
ECLIPSE (D)	15-19
ENIGMA (A)	13-17
ELLA (A)	14-16
VIC SECRET (D)	11-17
TOPAZ (D)	13-18

STATI UNITI



AMARILLO (A)	7-11	IDAHO GEM (D)	12-14
AHTANUM (A)	5-8	JARRYLLO (D)	15-17
APOLLO (B)	15-19	LEMONDROP (A)	5-7
AZACCA (D)	14-16	MCKENZIE (A)	9-11
BELMA (D)	9-12	MOSAIC (D)	11-14
BRAVO (B)	12-14	NUGGET (D)	9-14
CALYPSO (D)	12-14	PALISADE (A)	5-10
CASCADE (D)	4-9	PEKKO (A)	13-16
CENTENNIAL (D)	9-12	SABRO (D)	12-16
CASHMERE (D)	7-9	SIMCOE (D)	12-14
CHINOOK (D)	12-14	SORACHI ACE (D)	10-16
CITRA (D)	11-13	STRATA (A)	11-15
CLUSTER (D)	5-9	SULTANA (D)	13-15
COLUMBUS (D)	14-18	SUMMIT (B)	16-19
COMET (D)	9-12	TALUS (D)	7-8
CRYSTAL (A)	3-6	VISTA (D)	9-11
EL DORADO (D)	13-17	WARRIOR (B)	14-18
EQUINOX (A)	14-16	WILLAMETTE (A)	4-6
GALENA (D)	11-14	ZAPPA (D)	6-8
IDAHO 7 (D)	14-15		

NUOVA ZELANDA

NZ CASCADE (A)	6-8
GREEN BULLET (D)	11-14
KOHATU (D)	5-7
MOTUEKA (D)	5-8
NELSON SAUVIN (D)	10-13
PACIFIC GEM (D)	13-16
PACIFIC JADE (D)	12-14
RAKAU (D)	10-12
WAI-ITI (A)	2-4
WAKATU (D)	6-9



**TROVI IL CATALOGO COMPLETO DELLE MATERIE PRIME
NEL NOSTRO SITO WWW.PINTA.IT**

BIONDA, ROSSA O NERA?

LAGER Questo termine indica un prodotto normale, non avendo particolari caratteristiche tipologiche. E' la più venduta nel mondo ed apprezzata da tutti per il suo intenso sentore di malto. Normalmente di colore oro carico, poco luppolata e spumeggiante, ne esistono anche di scure soprattutto nella Repubblica Ceca e in Baviera.

PILS La tipologia che attualmente va per la maggiore in Germania è detta Pils o Pilsener. Originaria della città di Pilsen in Boemia, a poco a poco questa tipologia è diventata famosa in tutto il mondo. Attualmente le più classiche Pils sono prodotte in Germania, hanno un colore oro pallido, a volte con riflessi verdastri, con un perlage finissimo, schiuma persistente e aroma inconfondibile. Si distinguono subito per l'abbondante luppolatura che conferisce loro un piacevole tocco di amarognolo in più, risultando così molto fredda.

WEIZEN In Germania vengono chiamate Weizen o Weissbier, in Gran Bretagna Weat e in Belgio Blanche, parole che letteralmente significano "frumento" o "bianca". Infatti queste bionde sono prodotte con almeno il 50% di malto di frumento. Originaria della Baviera ha avuto negli ultimi anni grossi consensi di pubblico. La caratteristica di questa tipologia è il pronunciato aroma, che va da chiodi di garofano, alla vaniglia e a vari tipi di frutta: mela verde, prugna e altri ancora. Poco luppolata presenta un gusto piacevole asprigno. Il colore va da giallo pallido a un rosso ramato. Assai gasata va servita molto fredda.

EXPORT Export o Dortmund, è stato il primo prodotto nella storia di questa bevanda ad essere, per le sue caratteristiche di alta conservabilità, esportato. Inizialmente questa tipologia si chiamava esclusivamente Dortmund, nome derivato dalla città tedesca di Dortmund, poi comunemente export. Di colore oro carico fino ad arrivare al rame, non molto luppolata, corposa e di gradazione medio alta, è ideale per accompagnare una saporita gastronomia, molto diffusa in Italia.

BITTER La bevanda nazionale Inglese è la bitter, letteralmente "amara.". Il primo impatto con questa bevanda non è sempre facile, il suo carattere forte e l'uso dei luppoli particolarmente amari, fa sì che venga apprezzata da veri intenditori. Da poco introdotta in Italia ha avuto un discreto successo, di colore rame scuro, alcune volte può avere sfumature che vanno dall'ambro al bronzo. Si presenta quasi piatta, cioè con un basso tenore di anidride carbonica, schiuma poco persistente.

ALE Le Ale si possono trovare con caratteristiche incredibilmente varie, chiare, scure, ramate, pallide ecc., inoltre vengono prodotte in numerosi Paesi, quali Inghilterra, Scozia, Irlanda, Stati Uniti e Belgio. La caratteristica che accomuna tutte le Ale è quella di essere molto fruttate. In Scozia è scura con un gradevole sentore di nocciola denominata "Nut Brown Ale". In Gran Bretagna è pallida e non poteva che chiamarsi "Real Ale" o "IPA", una versione più alcolica e maggiormente luppolata per sopportare meglio il trasporto in nave verso le Indie e comunque le colonie della corona. La "Mild" è una delle varianti di questa tipologia, poco luppolata e molto beverecia, viene denominata bevanda da conversazione. Ultima variante, la "Old Ale", molto alcolica, una volta era prodotta per diventare un prodotto da collezione, da bersi in pompa magna in giorni di festa dopo un lungo periodo di invecchiamento.

BOCK Bock o Dunkler Bock si contraddistingue per i suoi colori che vanno dall'oro antico al marrone scuro, gradazione alta gusto morbido con un pronunciato aroma di malto, il colore carico non è dovuto dalla torrefazione del malto, ma bensì da un processo di essiccazione. Il periodo più favorevole per il consumo di questa bevanda è l'inverno, quando viene consumata a temperatura non molto bassa, in modo da poter apprezzare il gusto e gli aromi di questo particolare prodotto.

PORTER Scura, secca, molto aromatica, bevanda tipica degli scaricatori di porto londinesi. Rustica al palato, questa bevanda con un tasso alcolico assai elevato serviva a rinfocillare dagli sforzi a cui erano sottoposti questi lavoratori. La caratteristica principale di questo prodotto è la sua schiuma molto persistente, infatti dopo averla bevuta il boccale in cui viene servita, rimane carico di questa schiuma cremosa.

STOUT La Stout è l'evoluzione della Porter, viene prodotta con malti torrefatti e con aggiunta di caramello, da cui il colore scurissimo quasi nero. Maestri nel produrre questa tipologia sono gli Irlandesi, i quali esportavano questa bevanda oltre due secoli fa nella Russia zarista, che la considerava una bevanda per riscaldarsi durante il lungo inverno, prendendo il nome di Imperial Stout. In una cittadina Irlandese esiste un celebre festival gastronomico a base di Stout e ostriche, singolare accostamento.

BARLEY WINE, TRAPPISTE, ALTBIER, KOLSCH, LAMBIC, KRIEK, FRAMBOISE, CANADIAN STYLE e AMERICAN STYLE Bevande tipiche di città e paesi da cui prendono il nome, o da aggiunta di frutta.



VALUTAZIONE	molto chiara	dorata	ambrata chiara	ambrata scura	scura	nera
COLORE EBC	4 a 9	10 a 15	16 a 35	36 a 45	46 a 100	> 100



PINTA®

importa e distribuisce in tutta Italia
Via Marsan, 28/30 - 36063 Marostica (VI)
Tel. 0424 471424 - ordini@pinta.it

www.pinta.it

