



CATALOGO 2026
MALTI, LUPPOLI, LIEVITI E ATTREZZATURE

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 migliori 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.

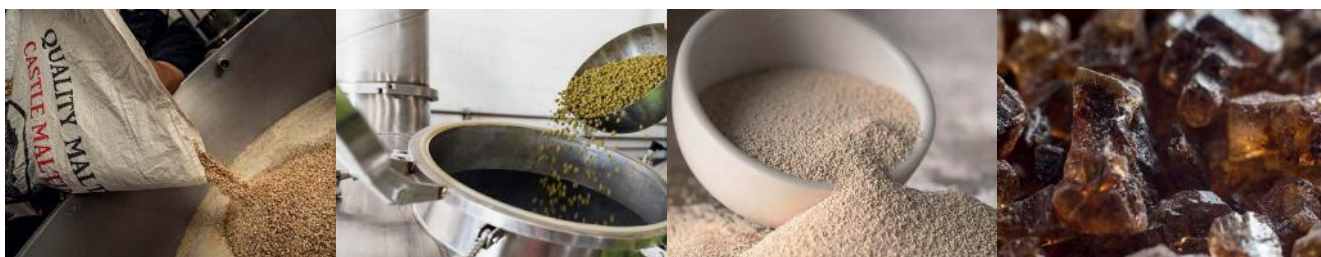
ZUCCHERI & ESTRATTI DI MALTO - Zuccheri canditi e sciroppi, estratti di malto liquidi e in polvere

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!

IL 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 fermentazione 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/ambro, 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 - 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

Muntons
FLAGSHIP



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

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.



cod. 0806
PESO KIT: 3,0 Kg
ZUCCHERO KIT: 0
ZUCCHERO X PRIMING: 80 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 40-50 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: 16-20
COLORE EBC: 13-16

KÖLSCH STYLE BEER

Una birra autentica ispirata alla tradizione brassicola tedesca in perfetto stile Kölsch. Con 3 kg di estratto di malto britannico, luppoli Saaz e Hallertau e lievito Fermentis K97.



AUTHENTIC CRAFT BEER TO BREW AT HOME

Muntons
FLAGSHIP

ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

WOODFORDE'S - Dal rinomato birrificio inglese delle fantastiche Real Ale, non amare ma con un gradevole gusto fruttato.

La confezione contiene una bustina di lievito.

WOODFORDE'S



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'ambtrato, 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. 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

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.

Muntons
GOLD



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 trafficato 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

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. 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.

MORGAN'S
PREMIUM
Range



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

cod.
0620

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.



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

cod.
0622

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



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

cod.
0624

STOCKMANS DRAUGHT

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



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

cod.
0626

ROYAL OAK AMBER ALE

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



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

cod.
0628

IRON BARK DARK ALE

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



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

cod.
0632

GOLDEN SAAZ PILSENER

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

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.

GEORDIE



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

cod.
0200

LAGER

Bionda a bassa luppolazione. Leggera e particolarmente rinfrescante.



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

cod.
0205

BITTER

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



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

cod.
0210

YORKSHIRE BITTER

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



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

cod.
0215

SCOTTISH EXPORT

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



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

cod.
0220

MILD

Corposa, molto scura e media luppolazione.



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

cod.
0221

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

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 lupoli 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

MUNTONS TAP ROOM - Muntons ha sviluppato una fantastica gamma di kit di malto in edizione limitata: produzioni esclusive con ricette e stili che possono variare nel tempo, offrendo esperienze sempre nuove per gli appassionati di birra artigianale. La confezione contiene una bustina di lievito.



cod. 0226

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 100 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 15-20

BELGIAN STYLE WIT

Una birra complessa, floreale con sentori di arancia e semi di coriandolo, oltre a distinte note speziate di chiodi di garofano derivanti dal lievito.

cod. 0227

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 100 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 25 a 30

MALTZEIT - VIENNA RED LAGER

Note morbide, maltate e leggermente tostate caratterizzano questa lager europea rinfrescante, esaltata dai 30 g di pellet di luppolo Hallertau per il dry hopping.

cod. 1784

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 100 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 70 a 80

DARK SOUL - BLACK LAGER

Lager scura, dal corpo maltato ma sorprendentemente leggera al palato. Con luppolo Hallertau per il dry hopping.

cod. 1785

PESO KIT: 1,5 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg
ZUCCHERO X PRIMING: 100 gr.
DENSITA' FINALE: <1014
LITRI X KIT: 20
MATURAZIONE: 25 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 30-35

GUAVA TROPICAL PALE ALE

Pale Ale dal corpo piacevolmente vellutato e un sapore delicatamente acidulo e dolce che accompagnano il retrogusto fresco della Guava. Con luppolo Galaxy per dry hop.



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.

Coopers



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 corposità con lievi sapori di malto e luppolo e una finitura pulita.



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.



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 amarognolo.



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 amarognolo al palato.



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'amaro del luppolo che le conferisce una finitura secca.



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.



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 boccato amabile.



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.



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.



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.



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 amarezza con schiuma densa e cremosa.



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.



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.



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 sorreggiere con facilità, buona in ogni occasione.



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.



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 amarognolo 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.



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

cod.
0728

MEXICAN CERVEZA

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



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

cod.
0730

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.



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

cod.
0732

IRISH STOUT

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



ESTRATTI DI MALTO LUPPOLATI

La gamma **Simply** utilizza materie prime di elevata qualità e confezioni innovative che garantiscono una freschezza e un gusto straordinario. La confezione contiene una bustina di lievito.

simply

BEER KITS


PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 5 a 10

cod.
0460

SIMPLY LAGER

Birra lager dorata, frizzante e leggera, con note di miele e un finale agrodolce persistente.



PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 25 a 30

cod.
0462

SIMPLY BITTER

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



PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 25 a 30

cod.
0464

SIMPLY YORKSHIRE BITTER

Una bitter bronzata con un amaro leggero e luppolato, la finitura è distintiva e completa dal tocco fruttato.



PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 15 a 20

cod.
0465

SIMPLY IPA

IPA ben bilanciata e piacevole da bere, caratterizzata da un ricco aroma di malto, completato da sottili note di vaniglia e un finale amarognolo e deciso.



PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 9 a 15

cod.
0466

SIMPLY PALE ALE

Una birra elegante e facile da bere, con una piacevole dolcezza di malto, un sentore di vaniglia e un retrogusto pulito.



PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 60 a 70

cod.
0468

SIMPLY MILD ALE

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



PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1008
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 70 a 80

cod.
0470

SIMPLY BROWN ALE

Una birra scura, aromatica e ricca di corpo. Un boccato bilanciato e una luppolatura moderata per una birra che stupisce con i suoi profumi e aromi



PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 4,8
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 190 a 200

cod.
0472

SIMPLY EXPORT STOUT

Una stout scura e ricca, morbida, con un carattere pieno di malto tostato e note di frutta scura e cioccolato fondente.



PESO KIT: 1,8 Kg
ZUCCHERO KIT: 1 Kg.
ZUCCHERO X PRIMING: 160 gr.
DENSITA' FINALE: 1006
LITRI X KIT: 23
MATURAZIONE: 30 GIORNI
GRADI ALCOLICI: 3,8
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 4 a 10

cod.
0474

SIMPLY GINGER BEER

Ricetta originale formulata con una miscela di malti e zenzero, provatela con del rum scuro e una fetta di lime servita in un bicchiere colmo di ghiaccio.

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



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.
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: 4,5
AMARO EBU: n.d.
COLORE EBC: 25-30

FATHER HOOKS BEST BITTER

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

Luppoli in pellet per dry hopping: Bramling Cross e Columbus

cod.
0442



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.
0443



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.
0444



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 Co- lumbus. Adatta a tutte le occasioni e da bere in quantità.

Luppoli in pellet per dry hopping: Cascade, Columbus

cod.
0446



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 caratte- re fresco con un'aroma delicato di malto di frumento ed orzo e sentori di banana e chiodi di garofano.

cod.
0447



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.
0448



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.
0450



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 pro- fumo fruttato dato dai più aromatici luppoli americani.

Luppoli in pellet per dry hopping: Cascade e Crystal

cod.
0451



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.
0452



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 WORLD 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.
0453



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.
0454



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.
0456



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

cod.
0457



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.

BREWFERM

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 ciliegia, 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.



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



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'amarezza 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.
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.
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, bilanciate 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'amarezza 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 amaroognolo



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: 30 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.



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 ibisco 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 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.
K100

KIT E+G - 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.

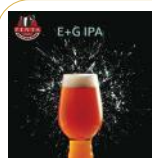


LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,0
AMARO EBU: 38
COLORE EBC: 31
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1010/1012
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, luppolo in pellet, lievito.

cod.
K102

KIT E+G - 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

KIT E+G - 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

KIT E+G - 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

KIT E+G - 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

KIT E+G - 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

KIT E+G - 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

KIT E+G - 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

KIT E+G - KOLSCH

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

KIT E+G - 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

KIT E+G - CHINOOK PALE ALE

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

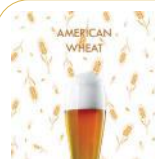


LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 5,2
AMARO EBU: 24
COLORE EBC: 14
MATURAZIONE: 30 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012/1014
Contenuto: 3 kg. estratto di malto liquido, malto macinato, zucchero candito, luppolo in pellet, lievito.

cod.
K168

KIT E+G - 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

KIT E+G - 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

KIT E+G - BLACK IPA

Birra scura dissetante e intrigante con profumi intensi di pino e agrume dati dal luppolo Ahtanum, 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

KIT E+G - 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

KIT E+G - 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

KIT E+G - SESSION IPA

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



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.

BIERE 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

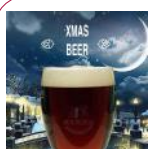


LITRI X KIT: 23
GRADI ALCOLICI: 6,0
AMARO EBU: 40
COLORE EBC: 15
MATURAZIONE: 60 GIORNI
DENSITA' FINALE: 1012/1014
Contenuto: Malto in grani Château Pilsen, Château Munich Light, Luppolo East Kent Goldings, Lievito secco.

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, Roasted 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 birrario 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, Zuccheri 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

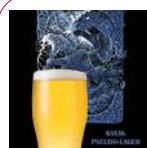
Birra corposa amabile e fruttata che rispetta la tradizione belga. Il colore rosso scuro e profumi di frutta e chiodi di garofano si sposano con una birra dal forte tenore alcolico e un corpo molto importante.



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

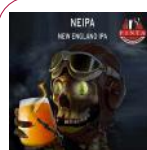
Kit perfetto per chi vuole una birra pulita, godibile e fresca per l'estate ma non ha la possibilità di controllare la temperatura durante la fermentazione. Il lievito "Kveik" incluso supporta temperatura fino a 40°C.



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, Fococchi di Frumento, Luppolo Golding, Bucci di Mandarino, Fiori di Ibisco, Coriandolo, Lievito secco.

PINK IBISCUS BLANCHE

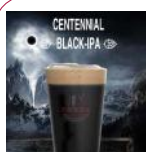
Blanche di colore rosa e dal corpo medio, amabile e molto profumata. La particolarità di questa ricetta è la speziatura con ibisco coriandolo e buccia di mandarino. Perfetta per la stagione estiva.



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, Fococchi d'Avena, Luppolo Nelson Sauvin, Citra, Chinook, lievito secco.

NEIPA NEW ENGLAND IPA

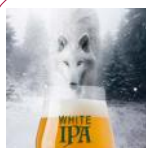
Lo stile del momento, una birra molto luppolata, fresca e dissetante. Si presenta opaca e di colore paglierino, una punta amarognola che si sposa perfettamente con il fruttato molto presente dei luppoli.



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, Fococchi di frumento, Luppolo Tahoma, semi di coriandolo, Lievito secco.

ONE SHOT WHITE IPA

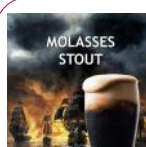
Birra bianca dall'aspetto opalino e dal corpo medio, amabile e molto profumata. Perfetta per la stagione estiva, molto dissetante e bevibile.



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: 1008/1010
Contenuto: Malto in grani Pilsner e Wheat, Fococchi 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, Fococchi 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.



Inquadra il QR code per scoprire tutte le ricette



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

cod.
0164



Estratto di malto d'orzo chiaro non luppolato, miscelato con ingredienti selezionati per la produzione di birre acide.

PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: ≤10

SOUR MALT EXTRACT

cod.
0165



Estratto di malto d'orzo "Monaco" non luppolato, ideale per la produzione di birre in stile europeo come dunkel e bock.

PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: 20-30

MUNICH MALT EXTRACT

cod.
0166



Estratto di malto d'orzo "Vienna", non luppolato. Perfetto per creare grandi birre in stile europeo come Vienna Lager e light bock.

PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: 7-20

VIENNA MALT EXTRACT

cod.
0167



Estratto di malto d'orzo e avena maltata, non luppolato. Ideale come base per le IPA opache del New England (NEIPA).

PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: ≤ 20

OAT MALT EXTRACT

cod.
0168



Estratto di malto d'orzo "Maris Otter" non luppolato, indicato nelle Ales.

PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: 10

MARIS OTTER Light

cod.
0170



Estratto di malto d'orzo chiaro, non luppolato, ideale per la produzione di lager e pilsner.

PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: ≤12

LIGHT MALT EXTRACT

cod.
0171



Estratto di malto d'orzo molto chiaro, non luppolato, ideale per la produzione di lager e pilsner.

PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: ≤8

EXTRA LIGHT MALT EXTRACT

cod.
0172



Estratto di malto d'orzo ambrato non luppolato, indicato per la produzione di tutte le rosse/ambrate dalle ale alle bitter.

PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: 20

AMBER MALT EXTRACT

cod.
0173



Estratto di malto d'orzo chiaro luppolato, ideale per aggiungere aroma e amare le vostre bionde.

PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: 8-12

HOPPED LIGHT MALT EXTRACT

cod.
0174



Estratto di malto d'orzo scuro, non luppolato. Consigliato per la produzione di birre scure come porter e stout.

PESO KIT: 1,5 Kg
EBC: 50-60

DARK MALT EXTRACT

cod.
0175



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: ≤12

WHEAT MALT EXTRACT



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**

cod.
40230



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).

Colore: light
CONFEZIONE DA: 1,2 Kg

LIGHT MALT EXTRACT 1,2 Kg.

cod.
40231



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.

Colore: light
CONFEZIONE DA: 600g.

LIGHT MALT EXTRACT 600g.

cod.
40243



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.

Colore: light
CONFEZIONE DA: 1,5 Kg

LIGHT MALT EXTRACT 1,5 Kg.

cod.
40244



Estratto di malto liquido puro al 100% dal colore ambrato, ideale per incrementare gusto e corpo delle vostre birre utilizzandolo in aggiunta o in sostituzione allo zucchero. Perfetto per birre rosse e ambrate.

Colore: amber
CONFEZIONE DA: 1,5 Kg

AMBER MALT EXTRACT 1,5 Kg.

cod.
40245



Estratto di malto liquido puro al 100% dal colore scuro, ideale per incrementare gusto e corpo delle vostre birre utilizzandolo in aggiunta o in sostituzione allo zucchero. Perfetto per birre scure.

Colore: dark
CONFEZIONE DA: 1,5 Kg

DARK MALT EXTRACT 1,5 Kg.

cod.
10747



Estratto di malto liquido puro al 100%, una miscela di frumento e orzo maltato ideale per incrementare gusto e corpo delle vostre birre utilizzandolo in aggiunta o in sostituzione allo zucchero. Perfetto per birre Weizen, Wheat, Blanche.

Colore: light (wheat)
CONFEZIONE DA: 1,5 Kg

WHEAT MALT EXTRACT 1,5 Kg.



ESTRATTI DI MALTO LIQUIDI non luppolati

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. In pratiche taniche da 3 kg. e 7,5 kg.

BREWMALT LIQUID

by Muntons



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



BREWMALT LIQUID AMBER (medium)
Estratto di malto liquido 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 liquido 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 liquido 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

Muntons



Estratto di malto secco indicato per tutte le birre molto chiare tipo "American Light" e "Light Lagers".

cod. 0169

CONFEZIONE DA: 0,5 Kg
COLORE EBC: ≤ 8

SPRAYMALT EXTRA LIGHT



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

cod. 0176

CONFEZIONE DA: 0,5 Kg
COLORE EBC: 12

SPRAYMALT LIGHT



Estratto di malto secco luppolato indicato per tutte le bionde.

cod. 0177

CONFEZIONE DA: 0,5 Kg
COLORE EBC: 12

SPRAYMALT HOPPED LIGHT



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

cod. 0178

CONFEZIONE DA: 0,5 Kg
COLORE EBC: 24-44

SPRAYMALT MEDIUM



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

cod. 0179

CONFEZIONE DA: 0,5 Kg
COLORE EBC: ≤ 12

SPRAYMALT WHEAT



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

cod. 0180

CONFEZIONE DA: 0,5 Kg
COLORE EBC: 44-70

SPRAYMALT DARK

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



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

Muntens CARBONATION DROPS

Pratiche compresse di zucchero ideate per il priming in bottiglia. Velocizzano l'imbottigliamento con un dosaggio preciso.

-2 drops per bott. da 500 ml
-3 drops per bott. da 750 ml

Cod. 85062 - conf. da 160 g. (80 drops)

MUNTENS 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 impartisce 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. Aggiungi una 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. Aggiungi 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

cod.
0188

FERMENTAZIONE: Bassa
TEMPERATURA: 10-15°C
FLOCCULAZIONE: alta
UTILIZZO: 2 bustine in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Lager
AROMA: Neutro
TOLLERANZA ALCOL: 13% ABV

Cod. 0188 bustina da 11 g.

DIAMOND

AMERICAN WEST COAST ALE YEAST

cod.
0189

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-22°C
FLOCCULAZIONE: alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: American Ales
AROMA: Neutro con leggero estere
TOLLERANZA ALCOL: 13% ABV

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

BRY-97

HIGH PERFORMANCE ALE YEAST

cod.
0190

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 10-25°C
FLOCCULAZIONE: Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Ales, ampia varietà di stili
AROMA: Leggermente fruttato, neutro
TOLLERANZA ALCOL: 14% ABV

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

NOTTINGHAM ALE

BELGIAN WIT-STYLE ALE YEAST

cod.
L191

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 17-25°C
FLOCCULAZIONE: Bassa
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: wit beer, wheat, weizen, birre di frumento
AROMA: Fruttato, leggero di banana
TOLLERANZA ALCOL: 12% ABV

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

WIT

BRITISH STYLE ALE YEAST

cod.
0192

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-25°C
FLOCCULAZIONE: Bassa
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Pale Ale, Porter, Fruity English Ales
AROMA: Fruttato, estere
TOLLERANZA ALCOL: 12% ABV

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

WINDSOR

SAISON STYLE ALE YEAST

cod.
0193/1

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 20-35°C
FLOCCULAZIONE: Bassa
UTILIZZO: 50-100g./hl
STILI DI BIRRA: Saison
AROMA: Agrumi, pepe
TOLLERANZA ALCOL: 15% ABV

Cod. 0193/1 confezione da 500 g.

BELLE SAISON

RIFERMENTAZIONE & ALTA GRADAZIONE

cod.
0194

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.
TOLLERANZA ALCOL: 14% ABV per maturaz. in bott.; 18% ABV per sidro e idromele

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

CBC-1

BELGIAN STYLE ALE YEAST

cod.
0195

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 17-25°C
FLOCCULAZIONE: Medio/Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Birre belghe, di Abbazia
AROMA: Speziato, fruttato, tropicale
TOLLERANZA ALCOL: 14% ABV

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

ABBAYE

GERMAN WHEAT-STYLE ALE YEAST

cod.
L200

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 17-25°C
FLOCCULAZIONE: Bassa
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Weizen, Hefeweizen in stile bavarese
AROMA: Fruttato, banana, chiodi di garofano
TOLLERANZA ALCOL: 12% ABV

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

MUNICH CLASSIC

AMERICAN EAST COAST ALE YEAST

cod.
L207

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 15-22°C
FLOCCULAZIONE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: East Coast IPAs e Pale Ales.
AROMA: Fruttato, tropicale e con nocciolo
TOLLERANZA ALCOL: 9% ABV

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

NEW ENGLAND

VOSS KVEIK ALE YEAST

cod.
L209

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 25-40°C
FLOCCULAZIONE: Molto Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Norwegian farmhouse ales, fastfermented neutral ales
AROMA: Relativamente neutro
TOLLERANZA ALCOL: 12% ABV

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

VOSS - KVEIK

LACTIC ACID PRODUCTION

cod.
L211

TEMPERATURA: 20-30°C
FLOCCULAZIONE: alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Berliner Weisse, Gose, lambic-style, American Wild, Sour IPA
AROMA: Acido, mela rossa, pesca
TOLLERANZA ALCOL: 9% ABV

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

PHILLY SOUR

ALE YEAST

cod.
L214

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-23°C
FLOCCULAZIONE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: NEIPA, English IPA, APA, English Bitter, Sweet Stout e birre acide.
AROMA: Albicocca, frutta tropicale e agrumi
TOLLERANZA ALCOL: 12% ABV

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

VERDANT IPA

HYBRID SAISON STYLE YEAST

cod.
L217

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 22-30°C
FLOCCULAZIONE: Bassa
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: Saison e Farmhouse
AROMA: Chiodi di garofano, pepe
TOLLERANZA ALCOL: 13% ABV

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

FARMHOUSE

MODERN HYBRID LAGER YEAST

cod.
L219

FERMENTAZIONE: Bassa
TEMPERATURA: 10-22°C
FLOCCULAZIONE: Media
UTILIZZO: 50-100g./hl
STILI DI BIRRA: Lager
AROMA: Pulito,
TOLLERANZA ALCOL: 13% ABV

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

NOVALAGER

LOW ALCOHOL HYBRID ALE YEAST

cod.
L227/1

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 20-25°C
FLOCCULAZIONE: Media
UTILIZZO: 50-100g./hl
STILI DI BIRRA: Birre analcoliche o a basso contenuto di alcool.
AROMA: Pulito e neutro, senza POF o zolfo, aromi di mosto assenti o minimi

Cod. L227/1 conf. da 500 g

LONA - LOW ALCOHOL

MODERN HYBRID IPA YEAST

cod.
L228

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-22°C
FLOCCULAZIONE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: IPA ad alto ABV e molto luppolate.
AROMA: Pesca, agrumi, frutta tropicale
TOLLERANZA ALCOL: 14% ABV

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

POMONA

HIGH PERFORMANCE ALE YEAST

cod.
L229

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 16-22°C
FLOCCULAZIONE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 l.
STILI DI BIRRA: American IPA, Blond Ale, Stouts, Pale Ales
AROMA: Neutro
TOLLERANZA ALCOL: 14% ABV

Cod. L229 bustina da 11g.
Cod. L229/1 conf. da 500 g

HOUSE ALE

STRONG ALE, BIRRE BELGHE DI ABBAZIA

**cod.
0183**



FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-26°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt..
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

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: 18-26°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

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: 12-18°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: A temperatura ambiente
1 bustina in 20/30 lt., a 11-15°C: 2 bustine.
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

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: 12-18°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 2 bustine in 20/30 lt.
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

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: 18-26°C
FLOCCULAZIONE: Media
DENSITA' FINALE: Da bassa a media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

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: 18-26°C
FLOCCULAZIONE: Media
DENSITA' FINALE: Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

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: 18-26°C
FLOCCULAZIONE: Media
DENSITA' FINALE: Alta
UTILIZZO: 2 bustine in 20/30 lt.
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

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: 18-26°C
FLOCCULAZIONE: Bassa
DENSITA' FINALE: Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

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.
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

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
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

Cod. L101 bustina da 11,5 g.

SAFALE W-68

LAGER AROMATICHE E FRUTTATE

**cod.
L102**



FERMENTAZIONE: Bassa
TEMPERATURA: 12-18°C
FLOCCULAZIONE: Media
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 2 bustine in 20/30 lt.
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

Cod. L102 bustina da 11,5 g.

SAFLAGER E-30

GERMAN ALE

**cod.
L201**



FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-26°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

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: 12-18°C
FLOCCULAZIONE: Alta
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 2 bustine in 20/30 lt.
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

Cod. L202 bustina da 11,5 g.
Cod. L202/2 bustina da 100g.

SAFLAGER S-189

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

Cod. L204 bustina da 25g.

SAFALE F2

BELGIAN SAISON

**cod.
L205**



FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-28°C
FLOCCULAZIONE: Bassa
DENSITA' FINALE: Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.
TOLLERANZA ALCOOL: 9-11% ABV

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

SAFALE BE-134



SIDRO DI MELE



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 ALCOL: Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M02 - CIDERcod.
10548

IDROMELE



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 - MEADcod.
10579

FERMENTAZIONI AD ALTE TEMPERATURE



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 - KVEIKcod.
10610

HEAVY ALES, AMBER ALES, SWEET STOUTS



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 corporea.

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 ALEcod.
10549

HEFEWEIZEN, DUNKEL WEIZEN



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: Bassa
DENSITA' FINALE: Media
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M20 - BAVARIAN WHEATcod.
10544

WITBIER, GRAND CRU, SPICED ALES



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 WITcod.
10536

SAISON & FARMHOUSE STYLES



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 SAISONcod.
10567

BELGIAN TRIPEL & TRAPPIST STYLES



Un lievito dal fantastico aroma fruttato e speziato, molto resistente all'alcol è 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 TRIPELcod.
10537

ENGLISH & AMERICAN PALE ALE



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 ALEcod.
10562

BELGIAN STRONG ALES



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 ALEcod.
10572

IPA, PORTER, IMPERIAL STOUT



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 ALEcod.
10569

AMERICAN STYLE PALE ALE, IPA



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 COASTcod.
10541

BELGIAN ALES, BIRRE DI ABBAZIA



Un lievito in stile belga con un elevato potere flocculante. Belgian Abbey ha una moderata resistenza all'alcol e dona aromi fruttati, speziati e 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 ALCOL: Medio/Alta
UTILIZZO: 1 bustina in 20/30 lt.

BUSTINA DA: 10 g.

M47 - BELGIAN ABBEYcod.
10573

LAGER E PILSNER



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 solfiti. Non richiede la lagerizzazione e può tollerare gradazioni alcoliche fino a 8.5.

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

BUSTINA DA: 10 g.

M54 - CALIFORNIAN LAGERcod.
10576

LAGER E PILSNER



Lievito a bassa fermentazione indicato per Lager, Pilsner, Bock e stili che richiedono un profilo pulito. Non produce solfiti ed esalta le note del malto pur non coprendo il luppolo. Tollerare gradi alcolici 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 LAGERcod.
10577

LAGER E PILSNER



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 LAGERcod.
10545

NEIPA, JUICY/HAZY IPA



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 ALEcod.
10637

LAGER E IPA



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 LAGERcod.
10611



WEST COAST IPA, RED ALE, STOUT.
Ceppo di lievito pulito, versatile e affidabile, isolato da un famoso birrifico americano. L'aroma neutro accentua il luppolo, in particolare nel dry hopping. Indicato 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.

WHLab LAX



BITTER, ALES, STOUTS, BARLEYWINE
Un lievito che racchiude l'essenza della tradizionale birra inglese: 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.

WHLab British Pub Ale



NEIPA, PALE ALE, WEST COAST IPA
Il lievito ideale per birre in stile NEIPA: produce birre torbide, succose e fruttate, con una sensazione morbida al palato. Questo ceppo di lievito genera 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.

WHLab SATURATED - Fruity NEIPA



ALES, IPA, NEIPA PORTER, STOUT.
VOSS è la varietà di lievito Kveik più popolare. Estremamente termotollerante, 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.

WHLab VOSS (RAGNAR) - KVEIK



BIRRE ACIDE, SOUR BEERS
Questo lievito produce naturalmente acido lattico, etanolo e un profilo di esteri quando viene inoculato nel mosto. Si utilizza per acidificare come alternativa al Lactobacillus. Converte gli zuccheri semplici all'interno del mosto in acido lattico.

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

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

Cod. WHC105 conf. da 500 g. -

WHLab SOUR HOUR



AMBER ALE, PALE ALES, PORTERS, STOUTS
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.

WHLab OLD ENGLISH - Ale



LAGERS, KOLSCH
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: Basso
TEMPERATURA: 9-16°C
FLOCCULAZIONE: Basso

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

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

WHLab EINSTEIN - LAGER



SESSION IPA, LOW ALCOHOL
Questo ceppo produce una quantità moderata di biotrasformazione e glicerolo, conferendo alle birre leggere una consistenza più piena e una maggiore complessità. Accentua gli aromi di luppolo tropicali e agrumati con note di ananas, mango e agrumi.

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.

WHLab LOW RIDER



SAISON, BELGIAN ALES, SOURS
Lievito diastatico per la produzione di birre "Saison". 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.

WHLab FARMHOUSE VIBES - SAISON



HEFEWEIZEN, WHEAT BEERS
Ceppo Weihenstephan, per birre di frumento non diastatico. Produce elevate quantità di acetato di isoamile 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.

WHLab BANANA SPLIT - WHEAT



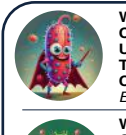
BOCK, LAGER, HELLES, PILSNER
Lievito a bassa fermentazione per birre lager. Produce lager eccezionalmente pulite con leggere note floreali e fruttate. Con una bassa produzione di esteri e una buona flocculazione, rappresenta un'eccezionale scelta per una birra a bassa fermentazione.

FERMENTAZIONE: Basso
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.

WHLab APRES SKI - LAGER



WHLab LACTO PLANTARUM
Cod. WHC114 conf. da 250 g.
UTILIZZO: 10-25g/hl
TEMPERATURA: 34-36°C
CEPPO: *Lactobacillus plantarum*
Batteri lattici per l'acidificazione



WHLab LACTO HELVETICUS
Cod. WHC132 conf. da 250 g.
UTILIZZO: 10-25g/hl
TEMPERATURA: 35-42°C
CEPPO: *Lactobacillus Helveticus*
Batteri lattici per l'acidificazione

WHLab DRIED LACTO+



IPA, PALE ALE, IMPERIAL STOUT.
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.

WHLab HORNINDAL KVEIK



ALES, LAGER, IPA, PORTER, ETC.
Ceppo versatile e termotollerante, adatto a un'ampia gamma di stili di birra. Fermenta in modo efficiente a temperature elevate senza compromettere la qualità del sapore. Utilizzare temperature più basse per le birre lager e temperature più alte per la produzione di ale.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 23-35°C
FLOCCULAZIONE: Alta

UTILIZZO: 30-100g/hl
TOLLERANZA ABV: 17%
ATTENUAZIONE: 76-80%

Cod. WHC119 conf. da 500 g. - Cod. WHC219 bustina da 11 g.

WHLab HIGH VOLTAGE



DOUBLE IPA, IPA, NEIPA, RED ALE
Lievito termotollerante a fermentazione rapida, ideale per birre luppolate. Conferisce esteri di frutta tropicale, garantisce una rapida attenuazione e prestazioni stabili anche a temperature elevate, consentendo tempi di produzione più brevi senza compromettere sapore o qualità.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 31-37°C
FLOCCULAZIONE: Basso

UTILIZZO: 30-100g/hl
TOLLERANZA ABV: 17%
ATTENUAZIONE: 76-80%

Cod. WHC120 conf. da 500 g. - Cod. WHC220 bustina da 11 g.

WHLab MANGO MADNESS



NEIPA, PALE ALE, WEST COAST IPA, STOUT
Lievito selezionato per la sua capacità di generare aromi intensi di ananas e frutta tropicale. Offre una forte attività di biotrasformazione, un'eccellente stabilità della torbidità e una rapida fermentazione, ideale per gli stili hazy moderni.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 22-26°C
FLOCCULAZIONE: Media

UTILIZZO: 50-150g/hl
TOLLERANZA ABV: 15%
ATTENUAZIONE: 76-80%

Cod. WHC122 conf. da 500 g. - Cod. WHC222 bustina da 11 g.

WHLab PINEAPPLE PASSION



KOLSCH, LAGER, NEIPA, WEST COAST IPA
Un ceppo robusto ed efficiente, progettato per una fermentazione rapida e pulita. Produce lager eccezionali e una varietà di stili con un profilo fresco e deciso, efficace anche alle temperature di fermentazione delle ale, migliorando i tempi di produzione e la consistenza.

FERMENTAZIONE: Basso
TEMPERATURA: 16-20°C
FLOCCULAZIONE: Media

UTILIZZO: 50-100g/hl
TOLLERANZA ABV: 11%
ATTENUAZIONE: 73-77%

Cod. WHC129 conf. da 500 g. - Cod. WHC229 bustina da 11 g.

WHLab BLITZ LAGER



NEIPA, HAZY IPA, CASK ALE, PORTER
Un ceppo di lievito ad alte prestazioni selezionato per la produzione di IPA moderne. Favorisce un'intensa biotrasformazione, che si traduce in vivaci aromi tropicali e agrumati, una torbidità stabile e una consistenza morbida al palato, ideale per le IPA in stile New England.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 18-21°C
FLOCCULAZIONE: Media

UTILIZZO: 50-100g/hl
TOLLERANZA ABV: 13%
ATTENUAZIONE: 76-80%

Cod. WHC130 conf. da 500 g. - Cod. WHC230 bustina da 11 g.

WHLab HAZE HEAVEN



BELGIAN PALE ALE, WIT BIERE BLANCHE
Un lievito di birra witbier perfetto per birre bianche in stile belga. Produce un equilibrio perfetto tra spezie, fenoli e leggeri esteri fruttati, con una bassa acidità. Questo ceppo si abbina particolarmente bene con l'aggiunta di scorza d'arancia, limone e coriandolo.

FERMENTAZIONE: Alta
TEMPERATURA: 17-22°C
FLOCCULAZIONE: Medio/Bassa

UTILIZZO: 50-100g/hl
TOLLERANZA ABV: 10%
ATTENUAZIONE: 73-77%

Cod. WHC134 conf. da 500 g. - Cod. WHC234 bustina da 11 g.

WHLab BELGIAN HAZE



BIRRE ANALCOLICHE / LOW ALCOHOL.
Si tratta di un lievito maltosio-negativo sviluppato specificamente per la produzione di birre analcoliche o a bassissimo contenuto alcolico (<0,5%). La soluzione ideale per la produzione di birre NO/LOW mantenendo equilibrio sensoriale e struttura.

TEMPERATURA: 18-22°C

UTILIZZO: 50-100g/hl
TOLLERANZA ABV: 8%
ATTENUAZIONE: 16-20%

Cod. WHC136 conf. da 500 g.

WHLab ZERO HERO



PALE ALE, CASK ALE E WEST COAST IPA
Lievito ad alta fermentazione estremamente versatile e affidabile, apprezzato per la sua capacità di adattarsi perfettamente a diverse temperature di fermentazione e a numerosi stili birrai. Selezionato per garantire sia performance che carattere.

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

UTILIZZO: 50-100g/hl
TOLLERANZA ABV: 12%
ATTENUAZIONE: 76-80%

Cod. WHC138 conf. da 500 g. - Cod. WHC238 bustina da 11 g.

WHLab FOUNTAINBRIDGE

WILD SPIRITS DISTILLERS

VODKA Premium Yeast

WHISKY Premium Yeast

RUM Premium Yeast

GIN Premium Yeast

FRUITY Premium Yeast



DISTILLER'S YEAST

**LIEVITI SPECIFICI e ADDITIVI
PER DISTILLAZIONE**

WHISKEY DISTILLER'S YEAST

VODKA DISTILLER'S YEAST

RUM DISTILLER'S YEAST

GIN DISTILLER'S YEAST

ENZIMA ALPHA-AMYLASE

ENZIMA GLUCOAMYLASE

COPPER SADDLES

CERAMIC BOIL ENHANCERS

TURBO YEAST

LIEVITI e ADDITIVI PER DISTILLAZIONE

TURBO FAST YEAST

TURBO PURE YEAST

TURBO CLEAR

TURBO CARBON

ESSENZE PER DISTILLAZIONE E LIQUORI



A row of seven bottles of Top Shelf spirits. From left to right: Top Shelf Vodka, Top Shelf Gin, Top Shelf Rum, Top Shelf Whiskey, Top Shelf Tequila, and two more bottles with labels that are partially obscured or less legible. The bottles are arranged in a row, showing the variety of spirits available in the Top Shelf line.

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

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

Code	Still SpiritsTop Shelf 50ml
35100	Amaretto
35101	Cafelua
35105	Blue Curacao
35106	Black Sambuca
35109	Coconut Rum
35111	Irish Cream
35113	Melon Liqueur

Five bottles of essential oils are shown in a row. From left to right, they are: Cinnamon (light blue label), Clove (teal label), Eucalyptus (yellow label), Peppermint (dark teal label), and Tea Tree (dark teal label). Each bottle has a gold-colored cap and a label with the oil's name and other details.

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

Per disponibilità e nuovi prodotti
scansiona il QR code

CHIARIFICANTI, NUTRIENTI & 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. 45137 - bustina 20ml.
Cod. 45134 - 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.

GYPSUM

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 correggendone 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/disincrostante ecologico.

Cod. CT001 Confezione da 1 kg.

ACIDO CITRICO

Agevola la filtrazione del mosto di birra senza alterarne le qualità organolettiche, consigliata per la birrificazione 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. 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.

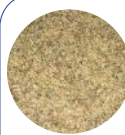
GINEPRO - BACCHE ESSICATE



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 10gr 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.

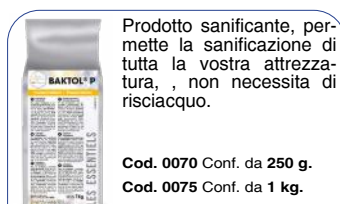
Cod. A914 Conf. da 100 g.
Cod. A914/1 Conf. da 1 kg.

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 recipienti 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, riempitori, 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. E 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 detergenza 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 detergenza.

Cod. A205 Conf. da 0,75 l.

SANIMATIC



Detartarizzante e detergente basico liquido ideale per la pulizia ed il lavaggio di vasche in acciaio, vetreria 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 detergenza e igienizzazione in automatico o manuale di impianti ed attrezzature delle industrie alimentari in generale.

Cod. A211 Conf. da 10 kg.

IDROSAN

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



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 microbirrifici come fermentatori, filtri, maturatori, scambiatori e sala cottura.

Cod. A217 Conf. da 250 g.
Cod. A218 Conf. da 1 kg.

ENZIM-BREW



Sanificante acido a base di acido fosforico, acido benzenesolfonico e isopropanolo, garantisce una sanitizzazione efficace e sicura di tutte le attrezzature da birrificazione. Ideale per la sanitizzazione prima della fermentazione, imbottigliamento o infustamento. Adatto per immersione, spruzzo o applicazione diretta.

Cod. CHEM01 - Conf. da 100ml.
Cod. CHEM05 - Conf. da 500ml.
Cod. CHEM1L - Conf. da 1 L.
Cod. CHEM5L - Conf. da 5 L.

- Diluizione consigliata: 0,2%
- Tempo di contatto: min. 2 minuti
- Non utilizzare su metalli morbidi

CHEMSAN - SANIFICANTE ACIDO



Sanitizzante no-rinse, ideale per la pulizia e la disinfezione dell'attrezzatura da birrificazione. La formula a base di acido fosforico elimina efficacemente i microrganismi senza lasciare residui né alterare odori o sapori. Ad alto potere schiumogeno.

Cod. KL05357 Conf. da 500 ml.

STELLARSAN SANITIZER



Detergente professionale alcalino per impianti di spillatura ad alta concentrazione. Formula specifica contro lieviti, proteine e zuccheri. Cambia colore per indicare lo stato di pulizia del tubo. Diluizione consigliata: (2,5%)

Cod. DPLNP05 Conf. da 500 ml.

PIPELINE PROFESSIONAL



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



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. 1156 Pompa 2 litri

Pompa manuale per prodotti chimici aggressivi. Con Guarnizioni Viton. Capacità 2 l., getto regolabile (raggio max. 8 mt)



POMPA MANUALE "ALTA TECH" 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

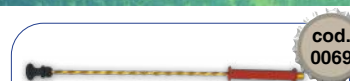
*spazzole in acciaio INOX.

LAVABOTTIGLIE A TRAPANO

Grazie alle spazzole in acciaio inox facilita la rimozione delle incrostazioni all'interno della bottiglia.

IGIENE E PULIZIA

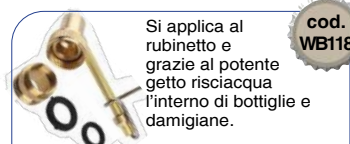
ATTREZZATURE E ACCESSORI



cod.
0069

LAVABOTTIGLIE A VITE

Grazie alle spazzole in acciaio inox facilita la rimozione delle incrostazioni all'interno della bottiglia.



cod.
WB118

Si applica al rubinetto e grazie al potente getto risciacqua l'interno di bottiglie e damigiane.

LAVABOTTIGLIE JET BEET



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.
0091

Scolabottiglie pratico e stabile, permette di scolare fino a 81 bottiglie contemporaneamente. La base larga e robusta garantisce massima stabilità e raccoglie le gocce. Completamente smontabile, compatibile con bottiglie da birra e vino di varie misure.

SCOLABOTTIGLIE 81 POSTI



cod.
1155

Lavabottiglie idraulico a turbina per bottiglie di birra o vino.

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.

Ricambi:

1155/RS - Spazzolino
1155/RC - Chiudi spazzola
1155/RP - Porta spazzola

LAVABOTTIGLIE A TURBINA



cod.
0093

Avvinatore in plastica resistente, la misura più grande facilita la sanificazione di bottiglie, bottiglioni e fiaschi.

SCIACQUABOTTIGLIE mod LUX



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.
0094/2

Avvinatore / sciacquabottiglie in plastica resistente. Per sanificare e/o risciacquare rapidamente le vostre bottiglie.

SCIACQUABOTTIGLIE PREMIUM



cod.
0095

Avvinatore / sciacquabottiglie modello standard. Sciacqua e sanifica in semplicità le vostre bottiglie.

SCIACQUABOTTIGLIE ECONOMY



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.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.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.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.

GABBETTE 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 sfogo 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



Enomatic è un'imbottigliatrice a depressione 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

cod.
1150

BECCUCCI DI RICAMBIO CON LEVE:

Cod. 1150/2 Beccuccio birra con leva
Cod. 1150/3 Beccuccio standard con leva



Cod. 1150/1 - Beccuccio di ricambio specifico per il riempimento di bottiglie per birra (senza leveraggi)

ENOMATIC - Imbottigliatrice a depressione



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



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

Tubo per travasi in PVC ad uso alimentare - in vendita al metro, il diametro corrisponde alla misura interna



Temperatura di utilizzo: +60°/-20°C

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 CRISTAL ATOSSICO

Cod. WB010 - Asta per imbottigliamento in acciaio e spazzolino pulizia Da utilizzare con tubo da 10mm (tubo non incluso)



KIT ASTA IMBOTTIGLIAMENTO

Cod. WB316 - Sifone da travaso in acciaio inox - h. 49,5 cm

Sifone automatico da travaso completo di 1m. tubo PVC e clip per aggancio.

SIFONE IN ACCIAIO

IMBOTTIGLIAMENTO TRAVASATORI E RIEMPITORI



Riempitrice semiautomatica con 4 becchi 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'ausilio di questo utile strumento si procederà alla filtrazione ed imbottigliamento in una sola operazione.

cod.
EN003

PORTA FILTRO TANDEM



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

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 riempitore a 1 via per tappi corona diam. 26

Dispositivo rivoluzionario per il riempimento delle bottiglie con iniezione di CO₂ in contro-pressione. ITAP riempie le bottiglie mantenendo la gasatura della vostra birra. Riempimento rapido: è possibile riempire eappare 50-60 bottiglie in 1 ora.

Include 1 raccordo per bottiglie tipo "long neck" con tappo diam. 26.

ITAP - BOTTLE FILLER

Cod. ITAP001 - Itap riempitore a 2 vie per tappi corona diam. 26

Riempitore in contro-pressione ITAP, versione a doppia entrata per poter collegare 2 fusti. Riempie le bottiglie mantenendo la gasatura della vostra birra.

Include 1 raccordo per bottiglie tipo "long neck" con tappo diam. 26.

ITAP2 - BOTTLE FILLER

Raccordi intercambiabili per ITAP e ITAP2



Cod. ITAP003: Raccordo per bottiglie diam. 29

Cod. ITAP004: Raccordo per bottiglie tappo meccanico

Cod. ITAP012: Raccordo per bottiglie diam. 26

ITAP - ACCESSORI

Cod. WB571 - Riempitrice manuale isobarica a contro-pressione con base

Riempitrice manuale a contro-pressione in acciaio inox 304.
- Altezza regolabile
- Adatta a bottiglie in vetro, plastica e vino (Ø 10-50 mm).
- Ideale per birra artigianale.
- Riempimento isobarico

Dimensioni: h. 68 cm
base 15,5 x 24 cm

RIEMPITRICE ISOBARICA

TAPPATRICI



cod.
0083

Pratica tappatrice adatta per tappi corona diam. 26 mm.

TAPPATRICE A 2 LEVE



cod.
0084

Tappatrice tascabile per tappi corona diam. 26. Da utilizzare con un martello.

TAPPATRICE A MARTELLO



cod.
0085

Tappatrice a colonna con boccole per tappi da diam. 26 e 29 mm.

TAPPATRICE A COLONNA



cod.
0086

Tappatrice a crema-gliera per tappi da 26 e 29. Regolazione dell'altezza per le varie tipologie di bottiglie.

TAPPATRICE A CREMAGLIERA



cod.
0087

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

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



cod.
0090

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.

TAPPATRICE PROFESSIONALE



cod.
0090/A

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.

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.
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

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

Il formato delle confezioni di bottiglie potrebbe subire variazioni

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.
FF100



Colore Argento

cod.
FF100R



Finitura nera.

FUSTINO PARTY KEG 5Ll.

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 5Ll.

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.
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 5Ll.

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.
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

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).



Codice	Capacità
WB070BK	2 litri
WB071BK	3,6 litri
WB073BK	5 litri

KEG IN ACCIAIO / TESTA FILETTATA

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.

Cornelius Keg rigenerati professionalmente, sanitizzati e con guarnizioni nuove. Con attacchi Ball lock. Innesti rapidi non inclusi. Corpo in acciaio inox.

Cod. KKEGR001: 19 litri/5gal h. 56cm./diam.23cm
Cod. KKEGR001: 9 litri/2.5gal h. 34.2cm./diam.23cm



Cod. KKEGR002: 12 litri/3gal h. 39cm. / diam. 23cm

Cod. KKEGNC19: 19 litri/5gal h. 63cm. / diam. 21cm

Cod. KJKT001: Giacca in neoprene per corny keg 19 litri

CORNELIUS KEG RIGENERATI

Cod. WB331



Tubo in silicone da 80 cm con sfera galleggiante. Progettato per l'uso nei keg, permette di pescare il liquido evitando residui sul fondo.

SFERA PER KEG

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

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

Cod. WB044: Spillatore a gambo corto Flow Control



Cod. WB046: Spillatore con flow control e attacco ball lock



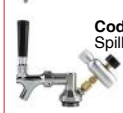
Cod. WB076: Spillatore con attacco filettato e regolatore CO2 da 60 PSI



Cod. WB039: Kit porta cartucce CO2 portatile



Cod. WB029: Kit con Ball Lock e rubinetto per spillatura Keg



Cod. WB023: Mini keg Dispenser



SPILLATORI E ACCESSORI

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 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.

cod.
LID60



Coperchio di ricambio per fermentatore da 60 lt. (cod.0025), predisposto con foro per gorgogliatore.

COPERCHIO FERMENTATORE 60 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**

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



GORGOLIAITORE

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



Cod. 0042 - Tappo fermentatore piccolo adatto per fermentazioni in damigiana

cod.
0043



Cod. 0043 - Tappo fermentatore grande adatto per fermentazioni in damigiana

TAPPO FERMENTATORE

cod.
0064

40 cm



cod.
0065

27 cm



BICCHIERE PER DENSIMETRO

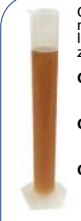
Tappo conico in gomma con foro 10mm, adatto per airlock S/M/L e gorgogliatori classici a 3 bolle



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**



STRUMENTI DI MISURAZIONE



cod.
0040/1



TERMOMETRO ADESIVO

Termometro adesivo a cristalli liquidi.

cod.
0041



TERMOMETRO 0/100

A IMMERSIONE CON GABBIA (30cm)

cod.
0063



TERMOMETRO 0/100 A IMMERSIONE (27 cm)

cod.
1400



Termometro a stick, scala da -50.0°C a +150°C, con sonda in acciaio inossidabile e pulsante per controllo calibrazione.

TERMOMETRO A STICK TH310 Milwaukee

cod.
1405



Termometro con sonda di penetrazione e cavo da 1 metro, senza interruttore on/off. Scala da -50.0°C a +150.0°C.

TERMOMETRO CON SONDA TH300 Milwaukee

cod.
1410



Tester pH600 Milwaukee

Tester pH, calibrazione in 1 punto, precisione +/- 0.2 pH

TESTER pH600 Milwaukee

cod.
1415



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.

TESTER pH55 Milwaukee

cod.
1450



Phmetro impermeabile Milwaukee Ph 51

Tester di pH impermeabile con calibrazione manuale a 2 punti, precisione ± 0,1 pH e un intervallo da 0,0 a 14,00 pH.

PHMETRO IMPERMEABILE Milwaukee

cod.
1213



Soluzioni tampone per la taratura del Tester pH.

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

SOLUZIONE PH 4.01 + 7.01

cod.
1252



Rifrattometro ottico ATC con scala BRUX 0-20. Ideale per la misurazione nei mosti caldi durante la filtrazione della miscela acqua/malto nella birrificazione.

RIFRATTOMETRO SCALA BRUX 0-20

cod.
1253



Rifrattometro ottico ATC per birra, modello di precisione adatto con compensazione automatica della temperatura. Oltre ai Brix ha anche la scala della densità Wort.

RIFRATTOMETRO 2 SCALE

cod.
1255



Rifrattometro ottico ATC con scala BRUX 0-32. Ideale per la misurazione nei mosti caldi durante la filtrazione della miscela acqua/malto nella birrificazione.

RIFRATTOMETRO SCALA BRUX 0-32

cod.
1256



Rifrattometro ottico ATC a 3 scale, specifico per la misura del contenuto di zucchero nel mosto.

RIFRATTOMETRO TRIPLICE SCALA

FERMENTATORI INOX



FERMENTATORE 30 litri GRAINFATHER

Cod. GFF002 - Grainfather Fermenter GF30

GRAINFATHER



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
- Dimensioni: Altezza senza airlock: 91 cm
Altezza con airlock: 109 cm / Diametro: 36 cm

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 30 litri BrewMonster

BREW MONSTER

Cod. KM100: Fermentatore conico in acciaio INOX BrewMonster - capacità 30 litri



Caratteristiche principali:

- Capacità effettiva 30l.
- Adatto 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 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).

Cod. KMFJK001 - Giacca in neoprene per fermentatore cod. KM100



Giacca isolante in neoprene per fermentatore da 30 litri.

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



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.



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

N.B: i modelli in foto sono dei prototipi, possono verificarsi piccoli cambiamenti e miglioramenti

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 304AISI 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

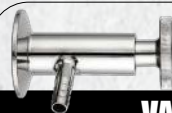
Cod. KMPLC30: per Unitank 30l. (cod. KMP030)

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. GF070V2 - 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.

BREWMONSTER

WWW.PINTA.IT



BREWMONSTER
WWW.PINTA.IT

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 spargimento 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



BREWMONSTER
WWW.PINTA.IT

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



BREWMONSTER
WWW.PINTA.IT

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



BREWMONSTER
WWW.PINTA.IT

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



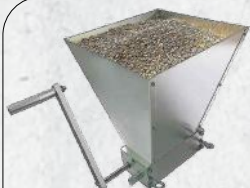
Il mulino elettrico per malto Grainfather ti consente una macinatura rapida ed efficiente. Motorizzato, compatto e facile da usare in casa, con 10 impostazioni di spaziatura facilmente regolabili, il mulino Grainfather stato progettato per frantumare una varietà di cereali. Puoi aggiungere diversi malti 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

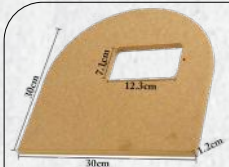


Mulino a 2 rulli per macinatura del malto in grani o cereali, costruito utilizzando materiali di alta qualità.

- Dimensioni: 76 x 150 x 50 mm
- Rulli in acciaio inox ø 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.

GRAINFATHER



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.

GRAINFATHER



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



Immagine riferita al mod. 0,9kw

Refrigeratore a glicole realizzato in acciaio inox, dalla struttura semplice e 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%. Dotato di raccordi da 3/8" in acciaio inox, si utilizza con set di pompe a immersione e controller temperatura (non inclusi, vedi "Glycol Accessory Kit" a pag. 44).

Quantor MiniChilly SB è disponibile in 4 versioni da scegliere in base alla potenza di raffreddamento e al nr. di fermentatori/litri che si desidera controllare.

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.	58x36,5x68cm/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

ICEMASTER G20



L'IceMaster G20 è un chiller a glicole compatto, silenzioso ed efficiente, dotato di due pompe e due controller di temperatura integrati per raffreddare due fermentatori in modo indipendente a temperature diverse.

È in grado di gestire un fermentatore ben isolato fino a 300 litri o 2 fermentatori più piccoli contemporaneamente.

Con una potenza di raffreddamento di 500 watt (0.67hp), l'IceMaster G20 è perfetto per il crash cooling anche a temperature ambiente elevate.

Specifiche Tecniche:

- Capacità Serbatoio: 16.42 L
- Prevalenza Massima (per pompa): 5 metri
- Flusso Massimo (per pompa): 600 L/Ora
- Refrigerante: R600a Isobutano
- Consumo Energetico: 155w
- Potenza di Raffreddamento: 500 watt (0.67hp) - a 22°C ambiente
- Uscita portagomma: per tubo da 10mm ID
- Dimensioni: 51cm (L) x 30 cm (W) x 46 cm (H)

Per impostazioni a 0°C e inferiori è necessario utilizzare una miscela di acqua e glicole propilenico (20-30%). Tubi di connessione non inclusi.

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 filettato 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 autoadescente ad anello liquido, adatta per il travaso di liquidi caldi

POMPA "ROVER" B20



cod.
1180

Elettropompa autoadescente 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



600 micron

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.

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. KMHOP1 - 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

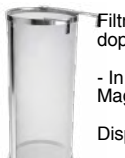


Maglia in acciaio inox 300micron completamente saldata senza rivetti. La parte superiore del coperchio con occhio di sollevamento viene utilizzata per rimuoverla dal fusto

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 LUPPOLO

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 riflusso 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. 50042 - SS Create+ Boiler 25L



Create+ Boiler 25 L è la base consigliata per l'uso con la Create+ T500 Colonna & Condensatore e con la Create+ Cupola in Rame & Condensatore. Capacità massima 25 litri, compatibile con accessori tri-clamp da 2".

Da utilizzare con cupola + condensatore (50045K) o colonna di riflusso-condensatore in acciaio (50043) o in rame (50052)

SS CREATE + BOILER 25L

Cod. 50045K- Cupola in Rame e Condensatore

Cupola in rame con condensatore, adatta sia al Grainfather G30 che al Boiler Create+ per la produzione di liquori ed essenze in cui si desidera mantenere ed esaltare gli aromi naturali.



- Realizzato in rame per massima resa aromatica
- Connessione tri-clamp da 2" compatibile con accessori modulari

CUPOLA + CONDENSATORE

Cod. 50043

Condensatore in Acciaio



Create+ T500 Pro - colonna di riflusso e condensatore in acciaio. Include termometro digitale e attacco tri-clamp da 2".

CONDENSATORE in acciaio

Cod. 50052

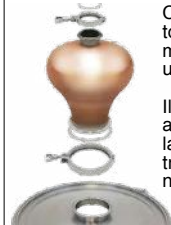
Condensatore in Rame



Create+ T500 Pro - colonna di riflusso e condensatore in rame. Include termometro digitale e attacco tri-clamp da 2".

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 tri-clamp 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 tri-clamp 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



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



Raccordi rapidi John Guest, inquadra il QR code per l'elenco completo.

RACCORDI JOHN GUEST

BICCHIERI DA DEGUSTAZIONE

rastal



cod.
BIC001



BICCHIERE TEKU 3.0

42,5 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC002



BICCHIERE MINI TEKU 3.0

33 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC003



BICCHIERE NONIC

28 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC004-1



BICCHIERE NONIC

58,5 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC005



BICCHIERE CONIL

56 cl. - confezione da 12 pezzi

cod.
BIC006



BICCHIERE LUTTICH

37,5 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC007



BICCHIERE KOLSCH

38,2 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC008



BICCHIERE TANHEIM

66,6 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC010



BICCHIERE CRAFT MASTER

47,3 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC012



CRAFT MASTER ONE 19,5 cl.

19,5 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC011



**con vassoio in legno*

Set 4 bicchieri CRAFT MASTER ONE

4 bicchieri "Craft Master One" da 19,5 cl.

cod.
BIC013



BICCHIERE CONIL 47 cl.

47cl. - confezione da 12 pezzi

cod.
BIC014



BICCHIERE CONIL 28 cl.

28 cl. - confezione da 12 pezzi

cod.
BIC015



BICCHIERE BAMBERG 41 cl.

41cl. - confezione da 6 pezzi



cod.
BIC017



BICCHIERE BALOON 37 cl.

37 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC019



BICCHIERE LAWRENCE

40 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC020



BICCHIERE RENO

49 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC021



BICCHIERE LONDON

24 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC022



BICCHIERE TEKU SPIRITS

20 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC023



BICCHIERE CAN

47,5 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC024



BICCHIERE CONIL 33 cl.

33 cl. - confezione da 12 pezzi

cod.
BIC025



BICC. CRAFT MASTER PURE

33 cl. - confezione da 6 pezzi

cod.
BIC026



BICC. HARMONY BALOON

36 cl. - confezione da 6 pezzi



rastal



**High Quality
GLASSES**

cod. B018

LE TUE BIRRE FATTE IN CASA

Ricette per tutti gli stili selezionati 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

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

Esaustivo 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

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. Conumero 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

disponibile in confezioni da 1kg.,5kg.,25kg.

	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

PASSIONATE ABOUT MALT SINCE 1921

High Quality British Malt
100% Sustainable
Innovation
Expertise



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 temperature più alte rispetto al malto pale per garantire un gusto più tondo, con leggere note di 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"  o "dual purpose" .

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.



GERMANIA



ARIANA 	10-13	MITTELFRUH 	3-6
CALLISTA 	2-5	NORTHERN BREW. 	8-10
GERMAN TAURUS 	12-17	PERLE 	7-9,5
HALL. BLANC 	9-12	POLARIS 	18-22
HERSBRUCKER 	2-5	SELECT 	3-6
HERKULES 	12-17	TETTNANG 	3-6
MAGNUM 	10-14	TRADITION 	5-7
MANDARINA BAV. 	8-11	SAPHIR 	2-5



INGHILTERRA



ADMIRAL 	13-16	GOLDINGS 	4-7
BRAMLING X 	5-8	NORTHDOWN 	7-10
BULLION 	6-13	OLICANA 	6-9
CHALLENGER 	6-10	PILGRIM 	9-13
EAST KENT GOLDING 	4-6	TARGET 	8-13
FUGGLE 	3-7		



FRANCIA



ARAMIS 	7-9
BARBE ROUGE 	7-8
BREWERS GOLD 	6-9
STRISSELSPALT 	3-5
TRISKEL 	8-9



SLOVENIA



AURORA 	5-10
BOBEK (ST. GOLDING) 	3-7
CELEIA (ST. GOLDING) 	2-4
ST. WOLF 	10-19



POLONIA

MARYNKA 	9-12
SYBILLA 	6-8



REPUBBLICA CECA

SAAZ 	3-5
--	-----



AUSTRALIA

GALAXY 	13-15
ECLIPSE 	15-19
ENIGMA 	13-17
ELLA 	14-16
VIC SECRET 	11-17
TOPAZ 	13-18



STATI UNITI



AMARILLO 	7-11	IDAHO GEM 	12-14
AHTANUM 	5-8	JARRYLLO 	15-17
APOLLO 	15-19	LEMONDROP 	5-7
AZACCA 	14-16	MCKENZIE 	9-11
BELMA 	9-12	MOSAIC 	11-14
BRAVO 	12-14	NUGGET 	9-14
CALYPSO 	12-14	PALISADE 	5-10
CASCADE 	4-9	PEKKO 	13-16
CENTENNIAL 	9-12	SABRO 	12-16
CASHMERE 	7-9	SIMCOE 	12-14
CHINOOK 	12-14	SORACHI ACE 	10-16
CITRA 	11-13	STRATA 	11-15
CLUSTER 	5-9	SULTANA 	13-15
COLUMBUS 	14-18	SUMMIT 	16-19
COMET 	9-12	TALUS 	7-8
CRYSTAL 	3-6	VISTA 	9-11
EL DORADO 	13-17	WARRIOR 	14-18
EQUINOX 	14-16	WILLAMETTE 	4-6
GALENA 	11-14	ZAPPA 	6-8
IDAHO 7 	14-15		



NUOVA ZELANDA

NZ CASCADE 	6-8
GREEN BULLET 	11-14
KOHATU 	5-7
MOTUEKA 	5-8
NELSON SAUVIN 	10-13
PACIFIC GEM 	13-16
PACIFIC JADE 	12-14
RAKAU 	10-12
WAI-ITI 	2-4
WAKATU 	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 Wheat 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 Dortmunder, 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 Dortmunder, 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

