Luglio– Agosto 2012

La Voce Della Brasseria
Newsletters della Associazione

LA BRASSERIA VENETA

Brasseria e Solidarietà
www.brasseriaveneta.org

La **BRASSERIA VENETA** nel suo percorso culturale e associativo ha deciso di inserire e di dare valore alla solidarietà.Abbiamo iniziato raccogliendo fondi in una serata qualsiasi e tanto ci è sembrata una cosa positiva che abbiamo deciso di motivare la nostra solidarietà. Prima semplice raccolta fondi con piccole "lotterie" spontanee che nascevano nel corso delle nostre serate eventi poi la decisione di programmare qualcosa che avesse questa finalità.L'anno scorso abbiamo sensibilizzato i microbirrifici italiani, ben 36 hanno aderito, e con le loro birre in una serata dove sono andate all' "Asta" il ricavato è stato destinato a un Hospice in provincia di Treviso per l'assistenza ai malati terminali e in parte per finanziare la ricerca per la cura di una malattia assai rara. Siamo riusciti ad **adottare** nel 2012 un bimbo di 7 anni della Costa d'Avorio e questo ci ha riempito di gioia e di sorrisi. Di recente una serata dedicata alla **Fattoria disabilità di Vecchia Orsa** Crevalcore (BO), colpiti dal recente terremoto a cui abbiamo devoluto l'intero ricavato della serata. Ma non abbiamo ancora finito !!!

Lo striscione della Brasseria Veneta

Alla Terza Rassegna di **UNA BIRRA PER TUTTI** grazie alla generosità dei microbirrifici italiani, ci sarà uno stand dedicato alla solidarietà dove il ricavato delle "**OFFERTE**" per le birre presenti verrà devoluto in beneficienza per finanziare la ricerca scientifica di una malattia autoimmune rara e per aiutare nello studio un ragazzo la cui famiglia non ha la disponibilità per dargli questa opportunità.

Il Presidente

UNA BIRRA PER TUTTI — 3a edizione
Il Programma dell' 8/9/2012

Il programma della manifestazione, dopo l'adesione dei microbirrifici invitati e degli ospiti, **Sabato 8 Settembre 2012**, località TESSERA luogo SAGRA della SBRISA presso FORTE BAZZERA è il seguente :

Ore 10.00 ritrovo per preparare le postazioni, **Ore 11.00** riunione della giuria di esperti e degustazione delle birre del concorso homebrewers **Ore 14.30** Apertura stand di degustazione homebrewers e birrifici artigianali, stand Birra e Solidarietà con degustazione baccalà e enogastronomici vari **Ore 14.45** Cotta Pubblica

Ore 15.15 Laboratorio su prenotazione **Ore 18.00** Concerto live "**Quarto Vuoto**" **Ore 20.00** **Premiazioni concorsi palco principale**

Ore 23.45 Chiusura

Sommario:

Braumeister Spiedel : la birra n casa	2
Birrando s'impara	2
Il metodo Krausening	3
Homebrewer per caso	3
Le Castagne nella birra	4
Lo spillatore Fai da Te—prima parte	4
Quarto Vuoto la band di una Birra per Tutti	5

Notizie di rilievo:

- *Una Birra per Tutti –3a edizione*
- *Il metodo Krausening*
- *Concorso Homebrewer Brasseria*

LA BIRRA IN CASA : Braumeister
il sistema per chi non ha spazio in casa

Il Braumeister è un sistema pratico, semplice e molto efficace per produrre birra in casa, pensato per quegli homebrewer che hanno poco spazio. E' composto di una caldaia in inox riscaldata con una resistenza, un programmatore di tempi e temperature, un cilindro interno inox di contenimento del macinato, di una pompa di ricircolo del mosto e accessori vari. Come si usa ? Dopo avere provveduto a un perfetto lavaggio di tutta l'attrezzatura e alla sua disinfezione, si macina il malto e lo si inserisce nel cilindro centrale dopo che è stato fatto scorrere lungo l'albero di centraggio, con un falso fondo che viene ricoperto con il filtro in tela. Una volta immesso il macinato, si mette anche l'altro filtro tela e il fondo inox, fissandolo strettamente con la barra sull'albero di centraggio. Si riempie di acqua, la quantità dipende dal modello, a 30-35°c, si impostano le rampe di ammostamento sul programmatore e si fa partire il ciclo produttivo. L'apparecchio provvede a incrementare le T, a fare le soste programmate, facendo circolare il mosto attraveso il malto macinato, concentrandolo sempre più. Una volta finito il mash, si toglie la barra di fissaggio , si solleva il cestello contenente le trebbie e dopo averlo fissato con lo strumento in dotazione si provvede a far gocciolare e se necessario a percolare con acqua a 70°c se è finito il mosto; si controlla il grado plato e se è corretto si toglie il cilindro con le trebbie esauste e si passa alla fase di bollitura sempre agendo sul programmatore per tempi e temperature. Per il raffreddamento si inserisce la spirale inox collegata alla rete dell'acqua e quindi il mosto va nel fermentatore. Senza sporcare e senza difficoltà farete la vostra birra fatta in casa, con pace e tranquillità domestica garantite.

Associazioni di Homebrewers : Birrando S'Impara

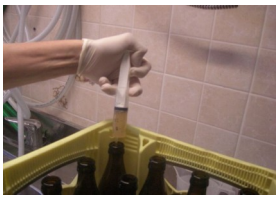
Nasce come Movimento culturale birraio nel 2002 da un'idea di Marco Maietta, titolare dell'unico beershop del centro sud Italia " Birroteca Birra e Dintorni " ad Atripalda (AV) e da Beppe Barone Beerman, degustatore birraio di Salerno. Il progetto voleva promuovere la cultura della buona birra attraverso degli appuntamenti di degustazioni. Durante tutti questi anni si è cercato sempre di organizzare degli incontri con l'intento di promuovere la cultura birraia non solo artigianale ma anche quella industriale. Sono diventate famose le degustazioni con birre particolari provenienti da tutto il mondo abbinate ai piatti più strani. Nel tempo sono stati organizzati anche corsi, concorsi, incontri, degustazioni e verticali in collaborazione con altre associazioni come i Birrai Ciociari. Fino a poco più di un anno fa il movimento culturale era composto da poche persone ma grazie all'aiuto di altri homebrewers conosciuti durante i corsi e tramite il forum è andata via via crescendo. In questo modo gli eventi che negli anni scorsi avevano una minore visibilità si sono allargati su tutto la regione e non solo, basta vedere il Concorso HB all'interno della Settimana della birra artigianale e il BBQ Birraio. Ancora non siamo diventati un' associazione ma il consiglio direttivo e le cari-

Quasi una associazione ... di Antonio De Feo

che a grandi linee ci sono. I prossimi mesi saranno decisivi sia per la nascita ufficiale che per l' organizzazione degli eventi estivi che riteniamo fondamentali per la sopravvivenza dell'associazione stessa. I primi eventi saranno organizzati in Campania, sia per la conoscenza del territorio che delle strutture. L'idea principale è quella di creare delle delegazioni nelle varie regioni italiane che collaboreranno con le varie associazioni locali in modo da allargare questi eventi e di far diffondere la cultura birrai in tutto lo stivale. Si faranno delle degustazioni online in contemporanea, dei punti di raccolta per le birre da presentare ai concorsi e anche degli eventi in zone non coperte dalle associazioni culturali e come per cantine aperte si potrebbe organizzare birrifici aperti. Per quanto concerne il territorio campano, l'idea è sicuramente la collaborazione con il movimento artigianale fatto di birrifici, Pub/locali ed altre associazioni. Il punto forte sarà il Corso HB di primo livello. Si stanno studiando soluzioni per livelli superiori al primo e la possibilità di riconoscimenti da parte di qualche ente. L'evento che coinvolgerà tutto il movimento sarà il Concorso HB all'interno della settimana della birra artigianale ed il Barbecue birraio visti i successi e la copiosa partecipazione di questo anno. Il nostro scopo principale resta sempre quello di diffondere e far conoscere la cultura della birra.…

RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA E METODO KRAUSEN - LA MIA ESPERIENZA

Per la maggior parte degli homebrewers è quasi scontato utilizzare zucchero per ottenere la carbonazione durante la rifermentazione della birra in bottiglia, fustini e fusti perchè pratico e facile da dosare.
Per come lo si trova nel sacchetto non è del tutto adatto, poiché potrebbe avere (e spesso ce l'ha sul serio) una carica batterica in grado di infettare la nostra birra, producendo acidità e carbonazione eccessiva : per non incorrere in questo rischio è consigliato stemperare la dose pre-calcolata in acqua e portarla in ebollizione per alcuni minuti, raffreddare e immettere la soluzione nel tino di pre-imbottigliamento (che non dovrebbe contenere sedimento di lievito sul fondo) oppure immettendo una quantità calcolata in ogni bottiglia tramite una siringa (suddividendo il volume totale della soluzione per il numero di bottiglie).
Pare tutto facile o no??
Arrivati a questo punto il metodo Krausen potrebbe risultare più semplice.
Basta ricordarsi a fine cotta, prima dell'inoculo del lievito di prelevare e mettere in congelatore in bottiglie di plastica sanitizzate un 8% di mosto (sicuramente ne sarà avanzato e potrà essere utilizzato per idratare lieviti o preparare degli starter) che andrà scongelato in tempo utile prima dell'imbottigliamento, miscelato nel tino di pre-imbottigliamento oppure immesso nelle bottiglie tramite siringa (per esempio: con 50 lt di mosto a densità iniziale circa 1048, avremo conservato 2.5/ 3lt, con 100 bottiglie da 50cl immetteremo dai 2,5 ai 3 ml per bottiglia). Per scongelare il mosto conservato va bene qualsiasi metodo, anche la bollitura, ma NON il microonde. Probabilmente a livello di homebrewing è difficile ottenere fermentazioni perfettamente concluse e birre con pochissimi lieviti in sospensione anche dopo diversi giorni di abbattimento a 2°C come invece riescono ad ottenere (quasi) tutti i birrifici professionali. Quindi per non incorrere in esplosioni di bottiglie e fontane di schiuma, la quantità di mosto da miscelare alla birra, al momento dell'imbottigliamento non sarà 8-10% come dicono approssimativamente molti libri, ma un **4 - 6%**.



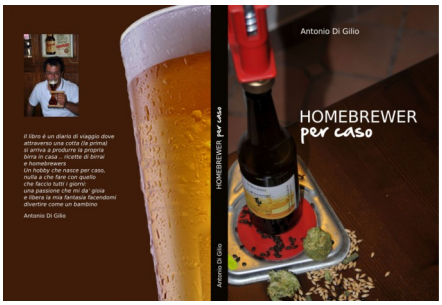
IL METODO KRAUSENING

Per birre sopra i 14° plato la quantità va leggermente ridotta, poichè il grado zuccherino del mosto è maggiore; per le birre a bassa fermentazione se stoccate in tini di maturazione per almeno 60 giorni a 10-12°C prima di imbottigliare vale la stessa regola, altrimenti bisogna prestare molta attenzione, perchè il lievito a bassa fermentazione se non opportunamente trattato con lagherizzazione continuerà a lavorare producendo anidride carbonica in modo eccessivo.Nel caso di fusti di grandi dimensioni, utilizzare max un 3%. Questo è un metodo molto elegante che, una volta "tarato" da risultati migliori dello zucchero, una carbonazione fatta di bollicine più fini, persistenza della schiuma, maggiore stabilità della carbonazione anche dopo molti mesi e un tocco di purezza alla nostra birra. Non trovo giusto che sia inteso come sistema riservato solo alle birre di stile tedesco o ai puristi, poichè il mosto è parte della stessa birra, ogni homebrewer se lo produce e il lievito se potesse parlare, ma visti i risultati non ci sono dubbi, ci direbbe che lo preferisce allo zucchero.

Fabio Polesel
Socio Brasseria Veneta

HOMEBREWER PER CASO : NON SOLO UN LIBRO

Dopo Birrando, **Doc** ci riprova con questa fatica che racconta come ci si ritrovi a essere homebrewer per caso in una sorta di diario autobiografico pieno di emozioni sensazioni e voglia di fare birra in casa. I commenti sono positivi e chi ha letto il libro ha potuto anche assaporare quanto amore ci sia, amore che rende semplice l'applicazione della metodica All Grain. L'autore dice che è questo il miglior risultato per un libro scritto con passione e che vuole essere un punto di partenza per chi volesse cimentarsi nell'avventura della birrificazione casalinga. Un libro ricco di tecnica e di "trucchi" dettati dall'esperienza, che si conclude con una ricca collezione di birre regalate da grandi birrai per il mondo homebrewing. Un libro per gli homebrewer dalla penna di un homebrewer. Per avere informazioni sul come riceverlo scriva a brasseriaveneta@gmail.com.



Homebrewers d'Europa : Le castagne nella birra

La purea di castagne si puo' aggiungere secondo me a tutti i tipi di birra (escluse le bianche). La % dipende dalla ricetta che si vuol fare e dal gusto personale. E' necessario fare 2 mash per non rischiare l'intasamento del bazooka. Facendo solo un mash e' necessaria una pompa adatta allo scopo. Questo è il mio modo di procedere : la purea si immerge in acqua bollente (livello dell'acqua appena sopra la purea) e con un mixer a staffa si fà' una massa omogenea. Si frantuma il malto di pils nella stessa quantità' della purea facendo tutti gli steps previsti dalla ricetta (protein rest 20 min.) fino a che tutti gli amidi sono resi idonei per il fermento. (jodium proof). Fatto questo si mette tutto in un filtro + lo sparge. La filtratura durerà

molto piu' a lungo della procedura standard e si raccoglierà "il mosto" fino a una densità tra i 1010 e 1 1020. Io ho usato un secchio a cui ho forato la base e dentro ho inserito un filtro della stessa misura del secchio; lo riempio e lo lascio una nottata a filtrare, e l'indomani lo aggiungo all'altro mosto.

Qui sorgera' una domanda : **"Perche' non tutto in uno step ?"**

Certo si può fare ma il secchio dovrà' essere molto più 'grande e il filtro idem, è importante che il filtro abbia la stessa forma del secchio.

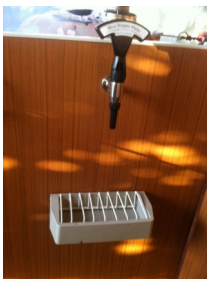
Gino Di Pietro

(Pincopallino)

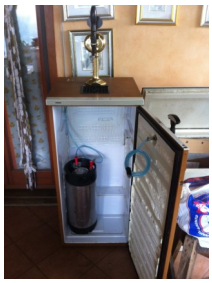
by Holland

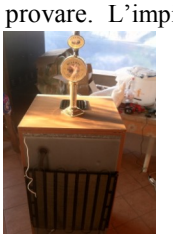
FAI DA TE : Impianto di Spillatura di Francesco Viti

La mia Passione sfrenata per la birra mi ha sempre fatto sognare di avere un impianto di spillatura in casa : io mi faccio la birra in casa e così mi sono ingegnato per costruirmi anche l'impianto di spillatura, che utilizzo anche per fermentare la birra sia in estate che inverno. Ora vi spiego, anche con delle foto, come ci sono riuscito, così che anche voi ci possiate provare. L'impianto si presenta con 2 spillatori : uno a colonna sulla parte superiore ed un altro sulla portiera.



Questa è la parte interna della portiera.



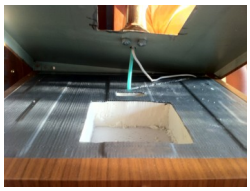


prima parte

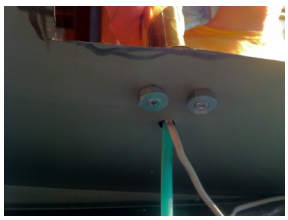
continua

Ho tolto lo strato sopra la spugna e sostituito con una lastra di plexiglass perchè non ci fossero problemi nella chiusura del frigo. Nella foto si vede il dettaglio del foro fatto al plexiglass e alla portiera, ho innestato un tubo con delle fascette. Vi consiglio di coprire la spugna : in questo caso ho rimesso il plexiglass, questo perché con il tempo la spugna

scoperta si stacca e il frigo non riesce a mantenere la temperatura. Come si può vedere nella foto ho fatto un taglio alla Lamiera e ho tolto la spugna, qui verrà inserita la vaschetta raccogli gocce. Il cavo bianco sulla destra è una alimentazione a 24V per la colonna, dispone di una lampadina davanti per far vedere il logo e marca della birra. Il tubo verde è



quello per il collegamento al fusto, dove passa la birra. Ho collegato la colonna alla lamiera con due dati e relativi bulloni.



Fine della prima parte

Quarto Vuoto

Storia di un complesso rock

Il **Quarto Vuoto** è un gruppo rock progressivo italiano nato nella primavera 2008, che dall'estate 2009 trova sede stabile a Frescada.

I due membri fondatori sono Mattia (tastiera e pianoforte) e Davide (batteria) che cominciano a suonare assieme nel maggio 2008 imparando cover di pezzi rock.

Nell'ottobre dello stesso anno entra nel gruppo Luca (chitarra), con cui Davide e Mattia trovano subito affinità dal punto di vista dello studio della musica e dei rispettivi strumenti. I tre membri del gruppo nel periodo successivo ampliano la propria scaletta di cover e comprendono l'enorme difficoltà di unire i diversi gusti musicali in un pezzo composto dal gruppo.

Al fine di completare la sezione strumentale, il complesso si mette alla ricerca di un bassista, individuato in Edoardo (basso), che si inserisce nel gruppo nel maggio 2009. Infine, dopo la lunga ricerca di un cantante, nel gennaio 2010 entra nella band Federico (voce e violino), che completa definitivamente la formazione anche a livello strumentale. Nell'anno successivo il gruppo Quarto Vuoto intraprende le prime esperienze compositive e concertistiche.

E la storia continua ....

A partire dall'estate 2011, l'attività della band viene sostenuta dalla partecipazione di Roberto che grazie alla sua esperienza come fonico aiuta il gruppo nelle esibizioni dal vivo e nella creazione di brani originali.

Con impegno e passione crescenti, **il Quarto Vuoto** prosegue sulla strada intrapresa: la composizione di brani originali dialoga costantemente con l'esperienza maturata dal vivo. Peculiarità del gruppo è la diversità dei gusti musicali dei singoli membri, le cui influenze spaziano dal metal al fusion, dal progressive rock alla musica classica, dalla musica italiana al blues. I componenti del gruppo tuttavia non vogliono riprodurre un singolo genere o un'alternanza dei diversi stili, ma fonderli realmente per creare qualcosa di originale e caratteristico, che punti sulla varietà delle scelte strumentali. Il gruppo ha una propria pagina su facebook che vi consigliamo di visitare facebook.com/quarto.vuoto, dove è possibile visionare filmati live delle loro performance.

Il perché di un nome

Il Quarto Vuoto è il deserto più inospitale del pianeta, situato nel sud della penisola arabica. È tradizione del luogo ritenere che il deserto permetta a chi lo attraversa di trovarsi solo di fronte ai propri limiti. È solamente riconoscendosi in essi che l'individuo può rivalutare sè stesso ed estendere la propria consapevolezza alla realtà da cui ha sentito la necessità di estraniarsi.

Ispirandosi al nome Quarto Vuoto, il gruppo cerca quindi con la propria musica e i propri testi di creare uno spazio in cui l'ascoltatore sia libero di intraprendere il proprio viaggio.

L' 8 Settembre 2012 nel corso della TERZA RASSEGNA "Una Birra per Tutti" si esibiranno live alle ore 18.00

LA BRASSERIA VENETA

E-mail : brasseriaveneta@gmail.com

www.brasseriaveneta.org

Una passione per la Birra, una Birra per passione

LA VOCE DELLA BRASSERIA

Oltre alla rassegna **UNA BIRRA PER TUTTI** *di cui si parla in prima pagina, a Ottobre avremo il piacere di ospitare a Villa Braida a Mogliano Veneto il birraio dell'anno* **Gino Perissutti**, *che ricordo essere il birraio del Foglie d'Erba birrificio di Forni di Sopra (Ud). Ma la Brasseria Veneta ha sempre in serbo sorprese e avvenimenti che nascono dalla passione e dalla voglia dei soci di confrontarsi e di proporre le loro birre all'assaggio di amici appassionati e curiosi. Abbiamo in previsione un incontro* **BIRRA & GRIGLIA riservato ai soci e amici,** e come al solito per chiudere l'anno solare il pranzo/cena di Natale dove i soci mettono in passarella le loro migliori produzioni in un menu' goliardico e casareccio per scambiarsi gli auguri e la promessa di un anno nuovo ricco di birra buona e di novità. E nei progetti c'è ancora la voglia ci reare momenti di incontro con serate a tema sulle birre delle nazioni europee, oltre alla possibilità di corsi homebrewing per imparare a fare la birra in casa. Ricordo che associandovi avrete diritto a una serie di sconti e di "privilegi" riservati solo ai soci : per info brasseriaveneta@gmail.org

3° Concorso Homebrewer della Brasseria Veneta
I Premi dell'Edizione 2012

Durante la TERZA RASSEGNA di UNA BIRRA PER TUTTI che si svolgerà sabato 8 Settembre 2012 presso il Forte Bazzera a Tessera (Ve) nel corso della 33a Sagra della Sbrisa, avrà luogo il terzo concorso per Homebrewer quest'anno per la prima volta aperto anche a non soci della Brasseria Veneta. Quest'anno il concorso avrà il patrocinio di UNIONBIRRAI, che ringraziamo per l'opportunità concessaci : il premio offerto da Uniobirrai consiste nella possibilità di partecipare a uno dei corsi professionali che organizza UB. La partecipazione di Mr. Malt e Birramia ci dà la possibilità di avere premi dedicati agli appassionati homebrewer. Altro bel premio per l'homebrewer vittorioso sarà quello di poter partecipare e assistere a una cotta professionale presso un birrificio il più vicino possibile alla sua residenza tra quelli che offrono questa possibilità. Ma i premi non finiscono qui, diplomi e la pinta della Brasseria Veneta, oltre premi per un quintale totale di malti Weyermann e luppoli vari offerti dalla ditta Uberti di Mestre (VE). Per partecipare e iscriversi leggete quanto descritto nel primo numero della newsletter oppure scrivere chiedendo semplicemente info alla mail **brasseriaveneta@gmail.com**

Non perdete tempo, perché c'è un tetto max di iscrizioni.

La giuria a oggi è così composta : Paolo De Martin, Fabiano Toffoli, Pierluigi Chiosi,Simone Dal Cortivo, Gino Perissutti, Ivan Borsato (mastri birrai), Doc(Homebrewer), Nicola Ancillotto (Homebrewer), Fabio De Filippi (esperto del settore), Roberto Mozzato (Homebrewer) e Francesco Meneghetti (esperto Confagricoltura).