# Checklist Belgian Tripel – Brewferm (2 barattoli, M31, zucchero candito bianco)

## 1. Pulizia e sanificazione

* ☐ Sanifica fermentatore, mestoli, idrometro, gorgogliatore, bottiglie, tappi
* ☐ Usa Chemipro OXI o PBW + Star San

## 2. Preparazione del mosto

* ☐ Rimuovi i coperchi e le bustine di lievito Brewferm (non utilizzarle)
* ☐ Scalda i barattoli a bagnomaria (~40°C)
* ☐ Versa il contenuto nel fermentatore
* ☐ Sciogli 1 kg di zucchero candito bianco in 2 L di acqua calda
* ☐ Versa lo zucchero sciolto nel fermentatore
* ☐ Aggiungi acqua fino a raggiungere 18 L totali
* ☐ Mescola bene con mestolo pulito

## 3. Inoculo

* ☐ Raffredda a 20–25°C
* ☐ (Opzionale) Misura OG – Target: **1.075**
* ☐ Inocula il lievito **Mangrove Jack’s M31** (direttamente o reidratato)
* ☐ Inserisci il gorgogliatore e chiudi il fermentatore

## 4. Fermentazione primaria (7–10 giorni)

* ☐ Mantieni temperatura stabile tra 18–23°C
* ☐ Dopo 7 giorni, misura la FG – Target: **1.010**
* ☐ Se stabile dopo 48 ore, procedi all’imbottigliamento

## 5. Imbottigliamento

* ☐ Sanifica bottiglie e tappi
* ☐ Sciogli 126g di zucchero bianco in poca acqua bollita e raffreddata
* ☐ Aggiungi il priming al fermentatore, mescola dolcemente
* ☐ Imbottiglia e tappa

## 6. Fermentazione secondaria (carbonazione)

* ☐ Conserva bottiglie a 18–23°C per 2 settimane

## 7. Maturazione

* ☐ Trasferisci le bottiglie a 10–15°C per almeno 6 settimane
* ☐ Dopo 8 settimane totali, la birra è pronta

## Opzionali

* ☐ Etichetta le bottiglie con data di imbottigliamento
* ☐ Conserva un campione per confronto dopo 3/6/12 mesi

## Note

* OG attesa: **1.075**
* FG attesa: **1.010**
* Zucchero di priming: **7g/L × 18L = 126g**
* Lievito: **M31 Belgian Tripel Yeast**