



IL MALTO FATTO IN CASA

di Aldo Bongiovanni

Ingredienti. 2Kg di [orzo maltato tipo Pilsner](#) (chiaro), 8 litri di acqua.

Accessori. 2 Pentole capienti, 1 [filtro](#), [tintura di iodio](#), [termometro](#), [bilancia](#), vasetti in vetro per circa 2 litri di sciroppo, densimetro (facoltativo).



Pesare 2kg di malto in grani.



E procedete alla frantumazione.



Una volta terminata lo sfarinato ottenuto dovrà presentarsi non eccessivamente fine.



Versate lo stesso in una pentola capiente con 6 litri di acqua di sorgente.



bongiovanni



E portate a 50° per 15 poi a 65° per 30 min.



Trascorsi i 30 min. controllare, ogni 5 minuti con la tintura di iodio se la scissione si è completata. Proseguire se la colorazione è ancora blu.



Quando non ci sarà più presenza di colorazione blu, la scissione è completata. A questo punto andrà portato il tutto a 79° per almeno 10 min.



Si procede quindi alla filtrazione, aggiungendo 2 litri d'acqua fresca e ripassando eventualmente due volte se si dovessero presentare delle impurità.



Una volta che lo sgocciolamento sia terminato.



Rimettere la soluzione ottenuta (senza trebbie) nella pentola e portate ad ebollizione.



bongiovanni



Fino a che il succo si sia concentrato



Prima di terminare la cottura verificare la densità raffreddando un cucchiaino di soluzione (deve essere identica la miele).



Invasettare infine, ancora caldo, nei barattoli precedentemente sterilizzati (come per le marmellate).

Suggerimenti di massima.

- ⤴ La tintura di iodio è un **veleno** ! va utilizzata esclusivamente per testare la presenza di amido ancora da scindere. Il mosto oggetto del test non va assolutamente utilizzato.
- ⤴ Le temperature di operazione vanno seguite con attenzione e l'aumento da un step all'altro non deve essere maggiore di **1° al minuto** (eccetto l'ultimo, quello in cui si porta a 79° dove può essere brusco). Tuttavia un controllo non eccessivamente preciso delle temperature determinerà caratteristiche diverse allo sciroppo, come un aspetto **gelatinoso** per via della presenza di amido non scisso (può anche non essere un problema, solo che il prodotto finale non sarà come il malto tradizionale).
- ⤴ Il controllo della densità sarebbe opportuno farla con il **densimetro**, sarebbe più preciso.



Inoltre la densità si controlla **a freddo** perchè a caldo è più liquido e non come si presenterà una volta raffreddato.

- ⤴ In base alla concentrazione ottenuta si avrà un malto più o meno dolce (più concentrato= più dolce).
- ⤴ Per il filtraggio il **mashing bag** è il più indicato, perchè filtra alla perfezione.
- ⤴ La macinazione con il cutter è un pò difficoltosa rispetto a quella effettuata con un mulino, ma tuttavia l'importante è non frantumare eccessivamente il chicco ma **romperlo grossolanamente** (pena un'elevata difficoltà nella filtrazione).
- ⤴ Nel corso della concentrazione è probabile la formazione di **schiuma**, si può eliminare con un mestolo, senza particolari problemi. Se tuttavia se ne dovesse formare molta meglio abbassare la fiamma.

Glossario.

- **Trebbie.** Cuticola / buccia esterna del chicco di orzo.
- **Orzo maltato.** Orzo precedentemente sottoposto a germinazione ed essiccazione.
- **Pilsner.** Tipologia di malto molto chiaro (poco tostato).
- **Farina d'orzo maltata.** Ottenuta dalla macinazione dell'orzo maltato.
- **Malto d'orzo o estratto di malto.** Lo sciroppo finale, ottenuto per concentrazione del "filtrato" / mosto.
- **Tintura di iodio.** Reagente chimico per la rivelazione della presenza di amido.
- **Densimetro o Aerometro.** Strumento che misura la densità di una soluzione.
- **Rifrattometro.** Strumento che misura la quantità di zuccheri presenti (misura in Brix).

- ***Ti è piaciuta questa ricetta ?***

Puoi consultarne altre sul il mio blog www.fysis.it

- ***Ti occorrono questi ingredienti ?***

Per l'orzo maltato [clicca qui.](#)

Per la tintura di iodio [clicca qui.](#)

Per il termometro [clicca qui.](#)

Per il filtro [clicca qui.](#)

Per la bilancia [clicca qui.](#)

- ***Vuoi conoscere le nostre attività ?***

Via su www.bongionatura.it

- ***Vuoi contattarmi per maggiori dettagli ?***

Scrivimi a info@fysis.it

- ***Ti interessano questi argomenti, acquista i miei libri ?***

[Clicca qui.](#)

Puoi distribuire liberamente questa ricetta sul tuo blog, sito web, negozio, portale purchè citi la fonte, non modifichi o prelevi parte del contenuto.