



## ATTREZZATURA NECESSARIA PER LA PRODUZIONE DELLA BIRRA IN CASA (METODO PARTIAL MASH)

### INDISPENSABILE:

- Pentola smaltata Ø 35 cm (riscaldamento acqua risciacqui) [61152352](#)
- Mulino a rulli MARGA [4934640](#)
- Serpentina raffreddamento in rame (da accessoriare con connettori tipo giardinaggio) [6155430](#)
- Fermentatore in plastica da 28 litri (dotato di tappo a chiusura ermetica, gorgogliatore, termometro adesivo e rubinetto) [0130045](#)
- Detergente/sanificante Chemipro-OXI [4534535](#)
- Densimetro doppia scala [53146602](#)
- Cilindro test per densimetro doppia scala [5394872](#)
- Termometro con gabbia protettiva [5344801](#)
- Mestolo [6135400](#)
- Tappatore a due leve [5715035](#)
- Libro "La tua birra fatta in casa" di Bertinotti-Faraggi [6515495](#)

### UTILE:

- 2° fermentatore in plastica da 28 litri (per travasi) [0130045](#)
- Tappatore a colonna (in alternativa a quello a due leve) [5715050](#)
- Tappi a corona (Ø 26 [5714960](#) o Ø 29 [5714980](#))
- Bottiglie con tappo meccanico (confezione 36 bottiglie da ½ litro) [3733915](#)
- Sterilizzatore per bottiglie [6135265](#)
- Scolabottiglie [5775220](#)
- Densimetro di precisione (in alternativa al densimetro doppia scala) [5314665](#)
- Cilindro test per densimetro di precisione (in alternativa al cilindro test per densimetro doppia scala) [5394875](#)
- Kit di misurazione durezza acqua [5394905](#)
- Termometro digitale (in alternativa al termometro con gabbia protettiva) [5344805](#)
- Tester per misurazione pH [5334725](#)
- Soluzioni campione per taratura Tester [5334785](#)
- Filtri per bollitura luppolo [6135375](#)
- Ossigenatore mosto [6135390](#)
- Mulino a dischi Brouwland (in alternativa al mulino a rulli MARGA) [4934635](#)