

## ESTERILIZACIÓN

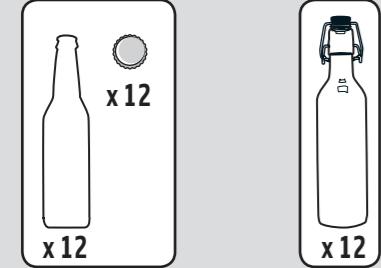
14 DIAS DESPUÉS...

## EMBOTELLADO

## Esterilizar todos los utensilios

**Esteriliza:** Cuchara sopera, tubo, clip para el tubo, caña de trasvase, pinza para la caña, recipiente pequeño, olla de 5L

3'



12 botellas de 33 cl + 12 chapas de 26 mm

0

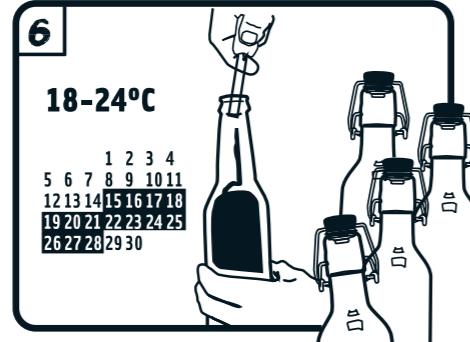
12 botellas de 33 cl con tapón flip top.

Las botellas deben ser de vidrio ámbar. Si utilizas el sistema de chapas puedes reciclar las botellas comerciales de 33 cl.

Si es la primera vez que embotellas te recomendamos que practiques antes con agua

10'

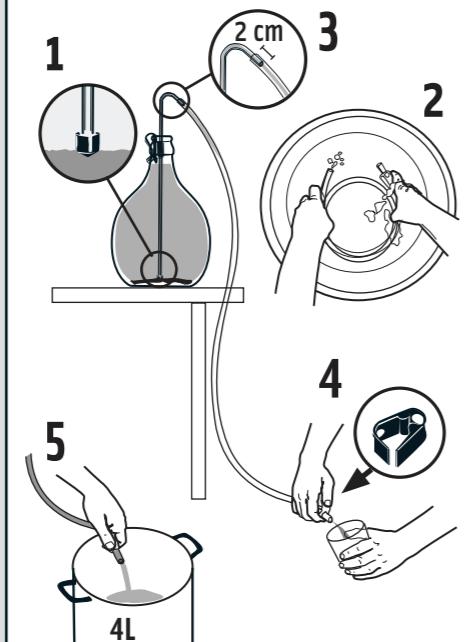
## EMBOTELLADO Y GASIFICACIÓN



## Preparar la gasificación en botellas

Ahora tienes una cerveza sin gas. Para conseguir la carbonatación mete dentro de la olla previamente esterilizada,  $\frac{1}{4}$  de taza con agua caliente previamente hervida y disuelve toda la dextrosa.

Pon el fermentador sobre una mesa o en la repisa de la cocina.



Mete la caña de trasvase en el fermentador con cuidado para no remover el poso de levadura del fondo, situando la pieza negra encima del poso (1).

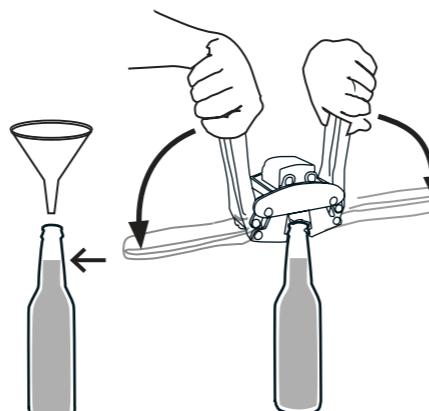
Introduce la pinza en el tubo y llénalo con el agua esterilizada (2). Conecta el tubo a la caña de trasvase unos 2 cm (3).

Baja el extremo del tubo que tiene la pinza por debajo del nivel de la base del fermentador y por efecto de vacío se producirá la succión de la cerveza. Abre la pinza y desecha la solución de agua y esterilizador en el recipiente pequeño y cierra la pinza (4).

Abre la pinza y añade la cerveza en la olla con el agua y la dextrosa, que hemos preparado antes, y dale vueltas con una cuchara esterilizada (5).

Con el embudo esterilizado llena las botellas dejando dos dedos de oxígeno en el cuello.

Chapa o cierra las botellas con el tapón *flip top*.



Guárdalas en un lugar tranquilo, oscuro y a temperatura entre **18°C y 24°C** durante **dos semanas**. Pasado este tiempo, abre una y si la gasificación te gusta, traslada el resto de botellas a tu nevera.

Coloca las botellas en vertical en tu nevera 24 h antes de consumirlas.



**¡Tu cerveza está lista!**

1h

14 días +...

## HOME BREWING KIT



## RED ALE\_4L

## EL MIX CONTIENE:

Fermentador de vidrio  
Airlock  
Tapón  
Termómetro  
Tubo de plástico  
Clip para el tubo de plástico  
Caña de trasvase  
Pinza para la caña de trasvase  
Esterilizador en polvo



Mezcla de maltas molidas

Sobre de levadura  
(Conservar en la nevera hasta su uso)

Bolsa de lúpulo flor EAST KENT GOLDING  
(Conservar en la nevera hasta su uso)

Bolsa de lúpulo flor CASCADE  
(Conservar en la nevera hasta su uso)

Bolsa de 24 g de dextrosa



**Antes de empezar** lee atentamente las instrucciones para hacerte una idea general del proceso. Calcula que la elaboración te llevará unas 4 horas y el embotellado 1 hora. Es mejor que lo planifiques para hacerla sin prisas. La música y la buena compañía son más que recomendables.

Lo más importante del proceso es que los utensilios estén perfectamente limpios y esterilizados y que sigas fielmente los tiempos y las temperaturas. Ahora ya puedes empezar tu carrera de *homebrewer*.

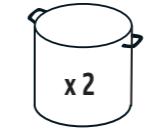
## NO INCLUIDO Y NECESARIO:

## UTENSILIOS:

Colador grande



2 ollas de acero inoxidable o de esmalte con capacidad mínima para 5L



Espumadera



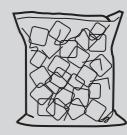
Tijeras



Embudo

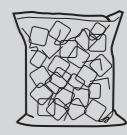


Balde de plástico de 10L



## INGREDIENTES:

Bolsa de hielo



Unos 8L de agua

Si te gusta el agua de tu casa, perfecto. Si tienes dudas, recomendamos hacerlo con agua embotellada. Nunca con agua destilada ni con cloro. Para eliminar el cloro puedes hervir el agua, dejarla al sol durante unas horas o dejarla reposar un día antes



## PARA EL EMBOTELLADO:

12 Botellas de 33 cl + chapadora + 12 chapas o 12 botellas de 33 cl con tapón flip top



## MACERADO

## FILTRADO Y RE-CIRCULADO

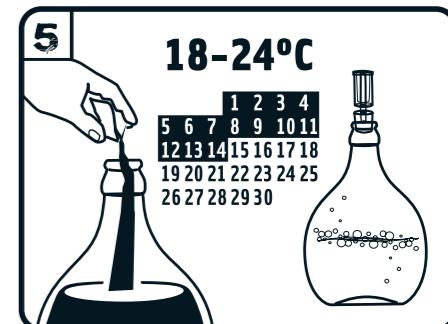
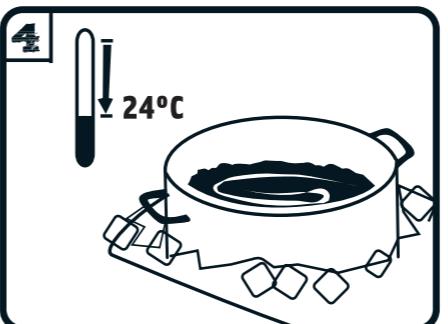
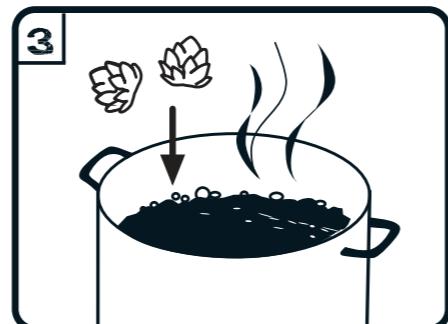
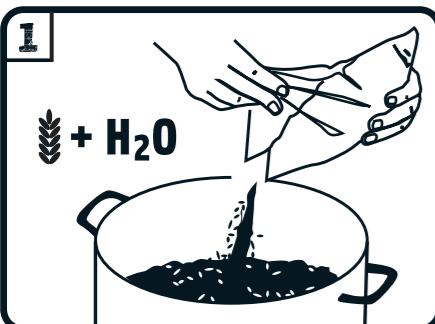
## HERVIDO

## ENFRIMIENTO

## ESTERILIZACIÓN

## FERMENTACIÓN

## ELABORACIÓN



Convertir los azúcares de los cereales en azúcares fermentables

Colar el mosto y lavar el grano

Aportar amargor, sabor y aroma

Adecuar el mosto a la temperatura ideal para la levadura

Las levaduras convierten los azúcares del mosto en alcohol

1'

**MASH**  
**OLLA 1**  
3,5 L agua + Maltas

Calienta 3,5 L de agua en una olla hasta que alcance los **71°C**, apaga el fuego, echa las maltas (MASH) y remuévelo.

Al cabo de un minuto la temperatura habrá bajado hasta los **65°C**.

Mantén la **temperatura entre 63°C-68°C** durante **1h 30'**, controlándola en diferentes puntos y caliéntala hasta alcanzar la temperatura indicada, si es necesario\*. No olvides remover este *mash* de vez en cuando.

\* Si tapas la olla el calor se conservará durante más tiempo

**OLLA 2**  
4 L de agua

En el minuto 70 del macerado pon a calentar en la **OLLA 2** 4L de agua hasta que ésta alcance los **77°C**.

**OLLA 1**

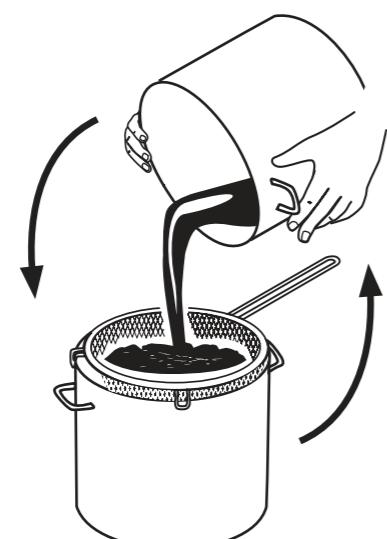
Pasada **1h 30'** sube también la temperatura de la **OLLA 1** hasta los **77°C**.

Utilizando el balde de plástico, deposita el grano en el colador para obtener el **MOSTO**.

Pasa el agua de la **OLLA 2** a través del grano. Ahora tienes unos 5L de mosto.\*

Re-circula todo el mosto a través del grano.

\* Durante el hervor se puede evaporar hasta un 20% de éste. Añade en la olla el mosto sobrante a medida que se evapore.



Lleva el mosto a ebullición y manténlo a fuego medio, retirando la espuma que se vaya formando.

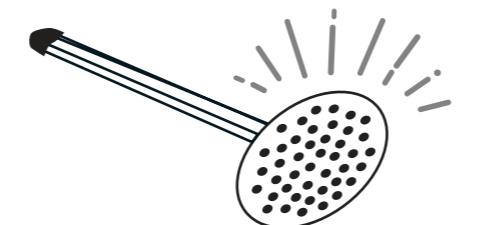
Añade los lúpulos en los tiempos indicados a continuación:

minutos

0	1'	55'	60'
CASCADE		EAST KENT GOLDING	K.O.

En el minuto 60 apaga el fuego (K.O.).

Con la espumadera limpia y esterilizada, retira el grueso de lúpulos y deséchalos. No pasa nada si quedan algunos trozos, ya que luego filtrarás el mosto.



Llena el fregadero con agua y hielo y mete la olla que contiene el mosto. Déjalo enfriar hasta que la temperatura de éste sea de unos **24°C**.

**TOMA LA TEMPERATURA CON EL TERMÓMETRO ESTERILIZADO**



## BEER SCHOOL BREWING

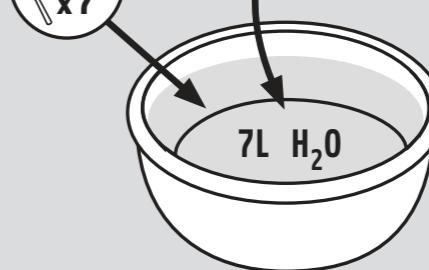
Consulta nuestro video de elaboración en el apartado **Beer School** de

[www.family-beer.com](http://www.family-beer.com)

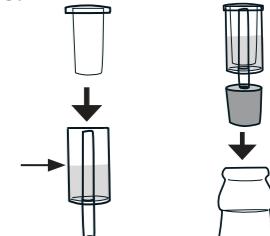
3'



x7



10'



18-24°C

1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20
21	22	23	24
25	26	27	28
29	30		

Los dos primeros días verás cómo se forman burbujas y espuma en la superficie. Tu cerveza ya está en marcha. Esta actividad se irá reduciendo gradualmente y verás que la levadura muerta se va depositando en el fondo del fermentador.

**SUPERVISA LA TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE LA FERMENTACIÓN**

2h

20'

1h 20'

30'

10'

14 días...