

ESTERILIZACIÓN

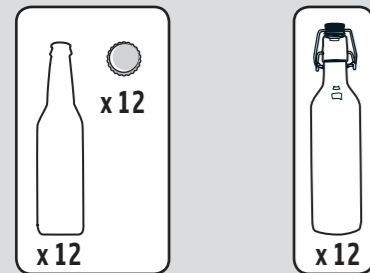
EMBOTELLADO Y GASIFICACIÓN

14 DIAS DESPUÉS...

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'



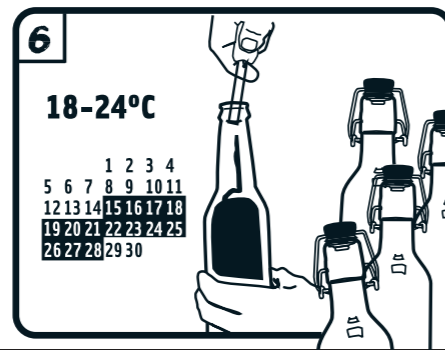
12 botellas de 33 cl + 12 chapas de 26 mm

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

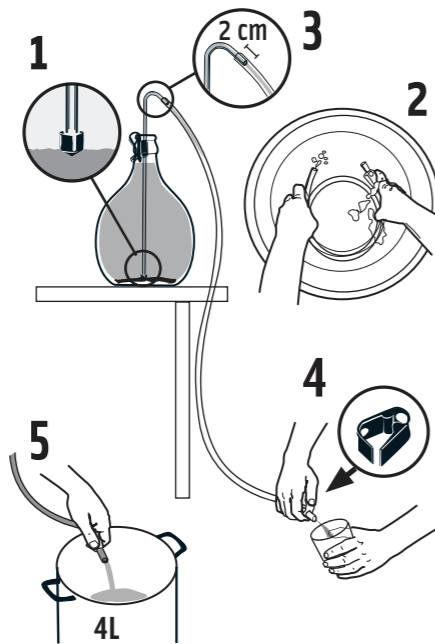
10'



Preparar la gasificación en botellas

Ahora tienes una cerveza sin gas. Para conseguir la carbonatación mete dentro de la olla previamente esterilizada, ¼ 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).

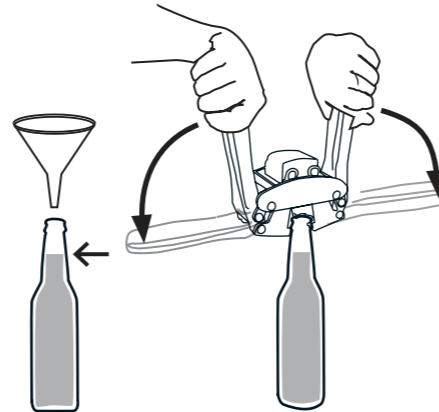
1h

Baja el extremo del tubo que tiene la pinza por debajo del nivel de la base del fermentador y por efecto de magia 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!

14 días +...

HOME BREWING KIT



BLOND ALE _4L

EL KIT 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



EL MIX CONTIENE:

- Mezcla de maltas molidas y azúcar candy
- Sobre de levadura (Conservar en la nevera hasta su uso)
- Bolsa de lúpulo flor HALLERTAU TRADITION (Conservar en la nevera hasta su uso)
- Bolsa de lúpulo flor AMARILLO (Conservar en la nevera hasta su uso)
- Bolsa de dextrosa



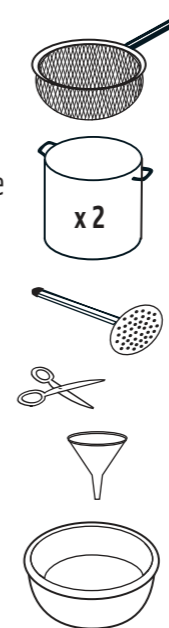
Antes de empezar lee atentamente las instrucciones para hacerte una idea general del proceso. Calcula que la elaboración te llevará unas 4 horas y el embotellado 1 hora. Es mejor que lo planifiques para hacerla sin prisas. La música y la buena compañía son más que recomendables.

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:

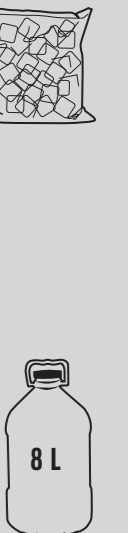
- Colador grande
- 2 ollas de acero inoxidable o de esmalte con capacidad mínima para 5L
- Espumadera
- Tijeras
- Embudo
- Balde de plástico de 10L



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
- 12 botellas de 33 cl con tapón flip top



MACERADO

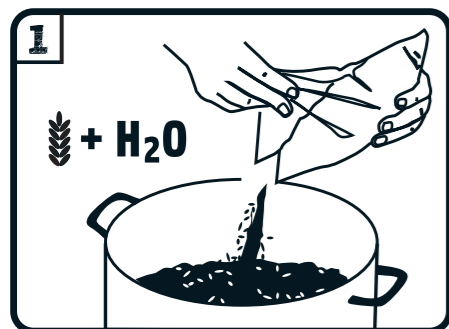
FILTRADO Y RE-CIRCULADO

HERVIDO

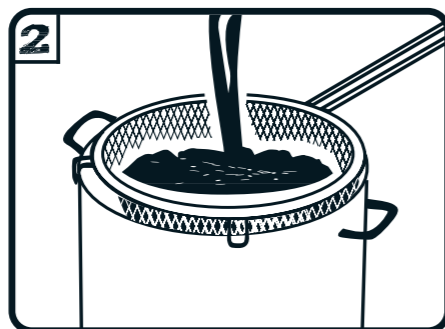
ENFRIAMIENTO

ESTERILIZACIÓN

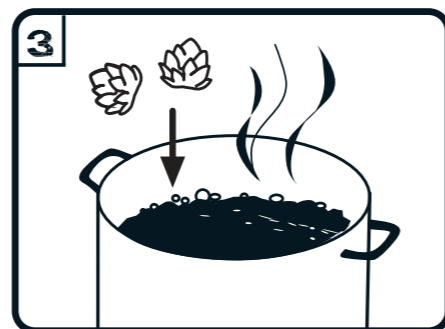
FERMENTACIÓN



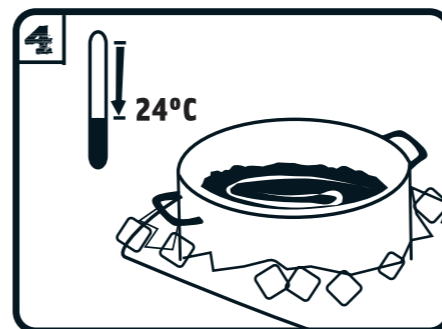
Convertir los azúcares de los cereales en azúcares fermentables



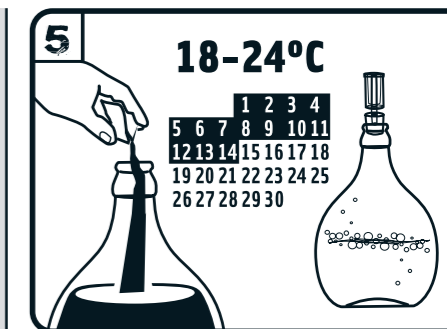
Colar el mosto y lavar el grano



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

70'

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**.

90'

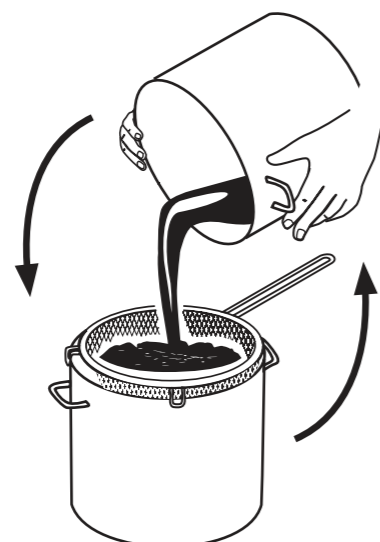
Pasada **1h 30'** sube también la temperatura de la **OLLA 1** hasta los **77°C**.

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 evapora.



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:

El lúpulo **AMARILLO** divídelo en 5 montones iguales.

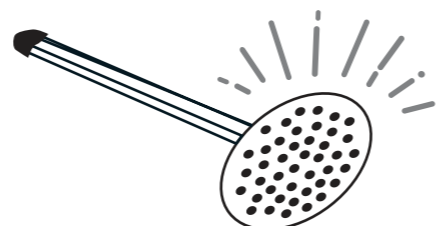
minutos

minutos		K.O.	
0	1'	55'	60'
↑		↑	↑
HALLERTAU TRADITION		2/5 AMARILLO	3/5 AMARILLO + candy sugar
		REPOSO + 5'	

En el minuto 60 apaga el fuego (K.O.). Añade la última cuota de **AMARILLO** para dar aroma, el *candy sugar* y remuévelo para disolverlo.

Déjalo reposar durante 5'.

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



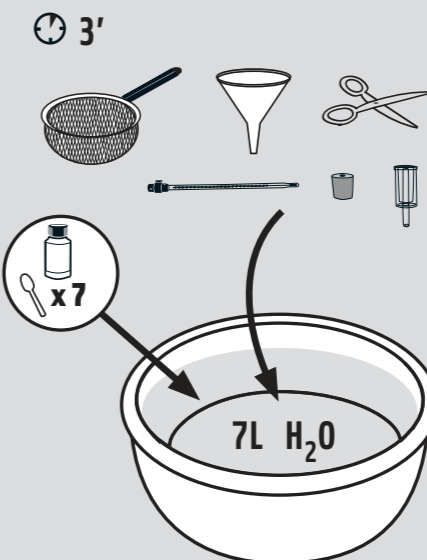
Esterilizar todos los utensilios

A partir de ahora todos los utensilios que entren en contacto con el mosto tienen que estar limpios y esterilizados para que no entren bacterias. ¡No queremos beber nada que no sea cerveza!

Llena un balde con 7L de **agua caliente** y disuelve 7 **cucharaditas** (medida de café) de esterilizador. Si tienes la piel delicada hazlo con guantes.

Llena el fermentador de vidrio con esta mezcla durante **3 minutos**, vuelve a echar el agua en el balde y deja secar el fermentador. El esterilizador no necesita de aclarado pero es conveniente que queden los menos restos posibles.

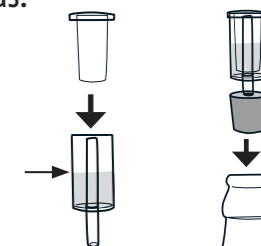
Mete en el balde el termómetro, el colador, el tapón del fermentador, el airlock, el embudo y unas tijeras como mínimo durante **3 minutos**. Saca los utensilios a medida que los necesites.



Coloca el embudo esterilizado en el fermentador con el colador esterilizado encima e introduce el mosto.

Con unas tijeras esterilizadas corta el sobre de levadura y **echa la mitad**.

Esteriliza una de tus manos y tapa con ella el agujero del fermentador. Agítalo enérgicamente para que el oxígeno se mezcle con la levadura y el mosto. Llena el airlock esterilizado con agua hasta la mitad y coloca la tapa. Introduce el airlock en el agujero del tapón y tapa el fermentador suavemente. Guarda el fermentador en un sitio tranquilo y oscuro, **entre 18°C y 24°C** durante **2 semanas**.



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...