

Cómo se hace

#Cervezania

Extra quality

★★★★

Necesitarás: Olla de 7 litros - Cazo pequeño - Colador - Botellas de Cristal
Hielo - Bote pulverizador - Azúcar blanquilla - 3 litros de agua mineral

1



Macerado

Calentar 5 litros de agua en una olla hasta 62°C. A continuación, apartar la olla del fuego y añadir toda la bolsa de malta. Mezclar bien y cubrir. Remover ocasionalmente la infusión intentando mantener la temperatura a 60°C durante 90 minutos.

2



Colado/Lavado

Colar el mosto y enjuagar la malta que queda en el colador con agua a 77°C, hasta obtener 5 litros de mosto.

3



Hervido

Calentar el mosto. Dejar hervir constante y vigorosamente. A continuación:

- Añadir el sobre de **lúpulo 1** al inicio del hervido.
- Añadir el sobre de **lúpulo 2** a los 45 minutos del inicio del hervido del mosto.
- Añadir el sobre de **lúpulo 3** a los 55 minutos del inicio del hervido, y a los 60 minutos apagar el fuego.



4



Esterilizado

Todo lo que entre en contacto con el mosto a partir de ahora tendrá que ser esterilizado, para ello se mezcla una cucharadita de agente esterilizante en un litro de agua tibia. Luego, con la ayuda de un pulverizador, se rocía el esterilizante sobre el cubo, la tapa, el colador, el termómetro... No enjuagar, dejar secar al aire. En este paso debes utilizar solo la mitad del contenido del sobre, necesitarás el resto para el paso 7. Puedes conservar la mezcla en el pulverizador, bien cerrado y a temperatura ambiente.

5



Enfriado

Llenar el fregadero con agua y hielo para introducir en él el fermentador vacío y esterilizado, poniendo especial atención en cerrar bien el grifo. Colar el mosto y añadir agua mineral muy fría hasta completar 5 litros de mosto en el cubo del fermentador. Mientras se enfría, mantener la tapa del cubo superpuesta. Cuando el mosto alcance una temperatura comprendida entre 20-25°C, retirar el cubo del fregadero.

www.cervezania.com

#Cervezania

Extra quality

★★★★

6



Fermentación

Añadir la levadura, sellar la tapadera herméticamente, presionar fuertemente los bordes hasta oír "clac" (puedes encontrar un vídeo explicativo de este paso en nuestro canal de YouTube). Añadir agua en el airlock esterilizado hasta la marca, posteriormente colocar el tapón rojo e insertar la base del airlock dentro del orificio de la tapadera. El cubo fermentador debe permanecer 6 días en un lugar fresco (alrededor de 22°C) y protegido de la luz. Si no puede mantener esta temperatura, y es más baja, puede mantener el mosto en el cubo hasta 10 días.

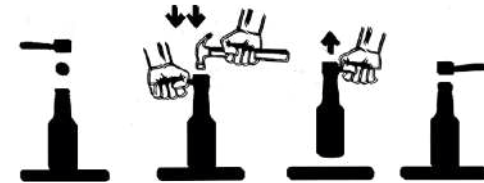
7



Embotellado

Antes de llenar las botellas hay que esterilizarlas. Una vez secas y con la ayuda del dosificador, añadir una dosis del contenedor más pequeño de azúcar blanquilla (2g) a cada una de las botellas de 33 cl. Si las botellas son de mayores dimensiones, añadir una dosis de azúcar del contenedor más grande (6g) por cada litro. A continuación, llenar las botellas con el mosto fermentado hasta la mitad del cuello y proceder al chapado.

Chapado de las botellas: colocar la chapa sobre el orificio de la botella, poner la chapadora encima de la chapa y, con la ayuda de un martillo, golpearla con firmeza realizando un movimiento vertical. Estaremos seguros de que la botella ha sido correctamente chapada si al levantar la chapadora, la botella queda adherida a esta.



8



Maduración/
Gasificación

Guardar las botellas durante dos semanas en posición vertical y en un lugar fresco (18-23°C), protegido de la luz y alejado del paso de personas para evitar accidentes. Durante el proceso de maduración la cerveza va a generar gas, madurar y asentarse, y entonces llegará... ¡El momento de disfrutar tu propia y exquisita cerveza!



#Cervezania

WWW.CERVEZANIA.COM



How to brew

#Mybrewery

Extra quality

★★★★

You will also need: 7 litres pan - Saucepan- Sieve - Glass Bottles - Crushed ice - Spray bottle - Funnel - White sugar - 3 litres of mineral water

1



Mashing

Heat 5 litres of water in a pan up to 62°C, then remove the pan from the cooker and add the whole bag of malts. Stir well and then cover. Keep the temperature at 60°C stirring occasionally the infusion, which should remain in the pan for 90 minutes.

2



Sieving/Sparging

Sieve the wort and rinse the malt left in the sieve with water at 77°C. Add water to make it up to the original 5 litres.

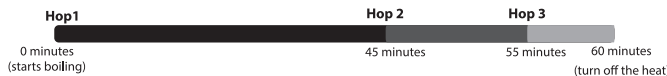
3



Boiling

Heat the wort and let it boil constantly and vigorously. Then:

- Add **hop 1** when the wort starts boiling.
- Add **hop 2** 45 minutes after the wort starts boiling.
- Add **hop 3** 55 minutes after the wort starts boiling. At 60 minutes, turn off the heat.



4



Sterilizing

Everything that comes into contact with the wort from now must be sterilized. Mix one teaspoon of the sterilizing agent per litre of warm water. Then spray the fermenter bucket, the lid, the sieve and the thermometer; don't rinse them, let them dry. In this step, you should use only half the content of the sterilizing agent packet, since you will need the rest for step 7. You can keep the mixture in the sprayer, tightly closed and at room temperature.

5



Cooling

Fill a sink with water and ice in order to place the empty and sterilized fermenter bucket in it. Sieve the wort and add very cold mineral water until there are 5 litres of wort in the fermenter bucket. While it is cooling, keep the fermenter lid on. The wort needs to reach between 20-25°C, then remove the fermenter bucket from the ice.

#Mybrewery

#Mybrewery

Extra quality

★★★★

6



Fermentation

Add the yeast, seal the lid of the fermenter bucket hermetically, pressing the lid tightly until you hear "clack". Then, add water to the sterilized airlock up to the mark and place it in the rubber seal on the lid. Place the red cap on the airlock, overlap. The fermenter bucket needs to stay for 6 days in a cool (around 22°C) and dark place. If you can not keep this temperature, and the temperature is lower, you can even keep the must in the bucket for 10 days.

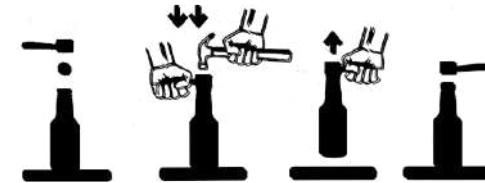
7



Bottling

Before filling the sterilised bottles, add to each one a teaspoon of white sugar through a funnel (6g/l or 2g for 33cl bottles). Then, fill the bottles with the brew half way up their neck.

Capping the bottles: Place the cap on the bottle orifice, put the hammer capper on top of the cap and strike it firmly using a hammer in a straight motion. You can check that the capping is right if the bottle is bonded to the capper when you lift it.



8



Maturation

Keep the bottles for two weeks in an upright position in a cold dark place (18-22°C) away from the flow of people to prevent accidents. During this time the brew will mature and settle, and then... Time to enjoy our own delicious beer!



Brewing Kit

WWW.MYBREWERY.BEER