



CÓMO SE HACE

NECESITARÁS

olla de 7 litros ● cazo pequeño ● colador
 botellas de cristal ● hielo ● bote pulverizador
 azúcar blanquilla ● agua mineral

1



Macerado

Calentar 5 litros de agua en una olla hasta 57°C, y una vez alcanzada la temperatura, retirar la olla de la hornilla y agregar toda la bolsa de malta. Remover bien y tapar durante 5 minutos. Pasado este tiempo, colocar de nuevo la olla en la hornilla hasta elevar la temperatura de la mezcla a 65°C. Esta temperatura debe mantenerse durante 60 minutos removiendo de vez en cuando.

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.

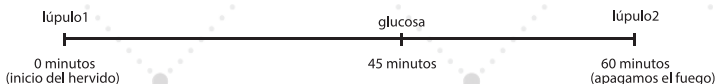
3



Hervido

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

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



4



Esterilizar

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, necesitaras 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.

6



Fermentación

Añadir la levadura, sellar la tapadera herméticamente, presionar fuertemente los bordes hasta oír "clac"(puedes encontrar un video 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.

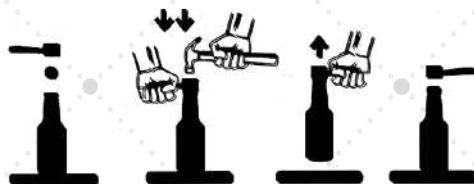
7



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: debemos 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 describiendo 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... ¡Momento de disfrutar tu propia y exquisita cerveza!

