

Consejos y dudas frecuentes

#Cervezanía

BEBE TU PROPIA CERVEZA



Elaborado por el equipo de Cervezanía

Ebook actualizado en febrero de 2018

Elabora tu propia cerveza artesana



Más de 2 años fabricando kits de elaboración de cerveza artesana, llevando las mejores recetas a las cocinas de toda Europa.

Tanto tiempo da para muchas consultas y dudas.

¡Aquí tenéis las más frecuentes!

Dudas sobre los productos Cervezanía

Todos nuestros kits contienen todos los materiales necesarios para elaborar cerveza artesana en casa. Si encuentras un kit en nuestra web en oferta, no te preocupes. El hecho de que esté en promoción no quiere decir que no sea igual al resto.

Todos los kits contienen:

Mix de maltas de cebada molida según receta; Sobres de lúpulo según receta; Levadura según receta; 1 sobre de esterilizante 8g; 21 chapas corona 26mm; 1 chapadora de martillo; 1 cubo fermentador con tapadera, grifo y juntas; 1 airlock; 1 termómetro de alcohol; 1 manual de instrucciones según receta.

Entonces, ¿cuál es la diferencia entre los distintos kits? Muy fácil! Varía la receta de cada uno, es decir, la cerveza artesana que vas a elaborar con cada uno de ellos.

Y lo más importante: todos los kits son **reutilizables**, así podrás seguir elaborando cerveza artesana tantas veces como quieras. ¿Qué tienes que hacer para próximas elaboraciones? Adquirir las **recargas de materias primas** que contienen aquellos elementos que consumiste en la primera elaboración: mix de maltas, lúpulos, levadura, esterilizante, y chapas.

¿Por qué no disponéis de kits de extracto?

En Cervezanía abogamos por una experiencia cervecera completa y satisfactoria, por ello sólo trabajamos con kits "all grain" cuyo proceso de fabricación de la cerveza se inicia desde el cereal y no a base de mosto concentrado, como en el caso de los kits de extracto.

Otra diferencia a tener en cuenta es que los kits "all grain" permiten realizar todas las etapas del proceso dando una experiencia más rica, didáctica y productiva.



Vuestros productos incluyen el lúpulo en pellets, pero he sabido que también existen en conos. ¿Cuál es la diferencia?



Cuando hablamos de lúpulo en cono, nos referimos a la flor entera desecada. En este formato el lúpulo tiene un grado de conservación deficiente, perdiendo con rapidez sus propiedades aromáticas y sus ácidos alfa, que juegan un rol determinante en el sabor de nuestra cerveza. El lúpulo en pellet es la flor compactada en gránulos y, al contrario que la versión en cono, tiene un periodo de conservación mucho mayor.

¿Por qué vuestros productos no incluyen densímetro?

Nuestros kits incluyen 1 termómetro de cristal 10°C /110°.

Nuestros kits no incorporan densímetro por dos motivos:

- Por un lado, el uso de densímetro requiere de conocimientos previos, y por tanto haría el producto inaccesible para una gran parte de nuestros clientes.
- Por otra parte, nuestros maestros cerveceros calculan la densidad final e inicial de todas las recetas teniendo en cuenta el rendimiento de una olla doméstica de 5L, y las densidades originales y final que van a obtenerse en la elaboración, lo que permite a los usuarios tener un primer acercamiento a la elaboración de cerveza sin necesidad de conocimientos previos y en 8 sencillos pasos.

He adquirido un kit, pero me gustaría elaborar la cerveza dentro de dos meses. ¿Caducan las materias primas que vamos a usar? ¿Cuáles son las condiciones de conservación?

No debes preocuparte si has adquirido uno de nuestros kits o recargas y no puedes o no quieres usarlo hasta pasado un tiempo. Las materias primas tienen un periodo de conservación bastante alto, un año aproximadamente desde la fecha de envasado tal y como podrás verificar en la etiqueta de cada producto. Lo único que debes tener en cuenta es que se conservarán mejor en un lugar fresco, seco y oscuro.

Si quiero volver a hacer cerveza en casa pero una receta diferente, ¿tengo que comprar otro kit?

No, todos los materiales de nuestros kits son reutilizables, por tanto, sólo necesitas comprar una de nuestras recargas disponibles en la web. Pon especial atención en la higiene, lava bien todos los materiales después de su uso y desinfecta con el agente esterilizador (incluido en todos nuestros kits y recargas) todos los elementos que van a entrar en contacto con el mosto, tal y como se indica en el manual.

He comprado un kit, pero 5 litros me parecen demasiado, ¿puedo hacer tres litros de cerveza y otro día hacer el resto?

No, debes tener en cuenta varias cosas. La primera y la más importante es que la levadura, una vez abierto el sobre y en contacto con el aire, tiene un periodo de conservación muy reducido.

Por otra parte, el rendimiento, la densidad inicial y la densidad final (necesarios para calcular el volumen de alcohol, amargor o IBU, etc.) vienen calculados en base a 5 litros y a las cantidades exactas de materias primas incluidas en nuestros kits y recargas. Realizar un cambio en dichas cantidades puede implicar un resultado insatisfactorio.

Nosotros te aconsejamos que hagas los 5 litros de cerveza a la vez, una vez embotellados y pasado el tiempo de maduración en botella los podrás consumir cuando te plazca. La cerveza embotellada tiene un período de conservación bastante alto.

He comprado una recarga y no viene el manual, ¿qué hago?

Los manuales de todas nuestras recetas se encuentran disponibles en el siguiente enlace:
<https://www.cervezania.com/es/content/6-consultas>

Si lo prefieres, escribe a marketingcervezania.com y te lo enviaremos directamente a tu email.

He recibido una de las bolsas de ingredientes rota / un kit defectuoso, ¿qué debo hacer?

Ponte en contacto con nosotros a través de nuestro e-mail o nuestro teléfono:

- 955 15 45 45 - administracion@cervezania.com

Recuerda que debes disponer de la dirección de correo electrónico con la que te registraste en nuestra web y el nombre y dirección de la persona a la que se le realizó el envío. Nos encargaremos de realizar todas las gestiones pertinentes para ayudarte.

Vuestras dudas sobre el proceso de elaboración de cerveza artesana

Aquí encontrarás resueltas muchas dudas sobre el proceso de elaboración en sí. Y te darás cuenta que muchas de ellas se refieren a temperaturas y tiempos.

¿Un consejo? Sigue el manual de instrucciones al pie de la letra, y si tienes dudas, contacta con nosotros. A no ser que seas un homebrewer ya experimentado, te recomendamos no hacer experimentos en tus primeras elaboraciones.

¡Comenzamos!

La malta de mi kit debería estar molida, pero parece estar entera. ¿Es normal?

Cuando hablamos de malta molida en el caso de la cerveza, nos referimos a que el grano ha sido separado de la cáscara que lo envuelve, y no a moler el cereal tal y como haría un panadero con el trigo para hacer el pan.

Nuestro objetivo no es el de obtener harina, simplemente queremos optimizar la disolución de azúcares y de enzimas en el agua. Estas enzimas van a enlazarse con los azúcares, convirtiéndolos en azúcares fermentables para las levaduras.



¿Debo añadir los lúpulos exactamente como se explica en las instrucciones?

Sí, hay que seguir exactamente los pasos tal y como se detallan en las instrucciones. Como podréis observar, en cada sobre de lúpulo la cantidad y el nombre varían. Ello se debe a que no todos los lúpulos son iguales ni sirven para lo mismo.

Existen **tres tipos de lúpulos**: de amargor, de aroma/sabor y mixtos, ello dependerá principalmente de su contenido en ácidos alfa. Éstos ácidos están presentes en la resina del lúpulo y aportan a la cerveza su característico amargor con notas florales, herbáceas o lupuladas.

Los lúpulos que contienen un alto contenido de ácidos alfa son usados para dar amargor a la cerveza y necesitan de un período de cocción de 60 minutos. Por el contrario, aquellos lúpulos con un contenido en ácidos alfa menor, se destinan a dar sabor y aroma a la cerveza, en este caso necesitan un periodo de cocción siempre inferior a 10 minutos, por lo que se añaden siempre al final del tercer paso. En el caso de los mixtos, su contenido en estos ácidos les permite ser usados para ambos casos.



¿Cómo esterilizo el grifo?

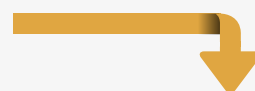
Para que el grifo quede bien esterilizado bastaría con llenar el cubo con un poco de producto esterilizante, luego abrimos el grifo y dejamos salir el líquido por él.

Recuerda que debes dejar secar el producto al aire, el uso de papel absorbente u otro tipo de material para el secado arruinaría la esterilización.

¿Cómo cierro bien la tapadera?

Dicen que una imagen vale más que mil palabras. Aquí os dejamos un enlace de nuestro canal de Youtube donde se explica de forma gráfica cómo cerrar correctamente el cubo.

<https://www.youtube.com/watch?v=DnGdEZiulCQ>



Algunas consideraciones sobre la levadura



¿En qué momento debo añadir las levaduras? ¿A qué temperatura y cuánta cantidad?

Las levaduras de nuestros kits son levaduras de alta fermentación, es decir, que trabajan a temperaturas comprendidas entre los 15 y los 25°C. Si añadimos las levaduras cuando el mosto está demasiado caliente, podemos “matar” las levaduras.

Es por ello que **las levaduras se añaden después de haber enfriado el mosto**. Para elaborar nuestras recetas es suficiente utilizar el sobre de levadura incluido en los kits o recargas.

La primera vez que hice cerveza el fermentador hacía tal cosa, y en esta fermentación está haciendo otra

Diferentes condiciones. Levaduras diferentes, e incluso la misma levadura para distintos tipos de maltas o distintos rangos de temperatura, no tienen por qué actuar de la misma manera.

No te preocupes, está dentro de lo normal.

Dudas sobre el airlock

Airlock. Aireador de dos bolas que permite la salida de CO2 e impide la entrada de aire a nuestra cerveza.



El airlock trae un tapón rojo. ¿Hay que quitarlo o se deja puesto?

Es recomendable dejar el tapón **superpuesto** para favorecer la salida del gas que se va a producir en el cubo durante el proceso de fermentación y dificulte la entrada de partículas en suspensión que podrían favorecer una contaminación de nuestra cerveza.

Mi fermentador no deja de burbujear

Bajas temperaturas. Una cerveza que ha estado continuamente fermentando en un entorno más frío del recomendado tiene un proceso de madurez más lento de lo normal. No es un problema, la cerveza se puede consumir.

Contaminación. Generalmente producido por levaduras salvajes o bacterias que se nutren de azúcares no fermentables. El resultado será una cerveza con poco cuerpo y sabor. Si esto ocurre durante la maduración en botella, obtendremos una cerveza hipercarbonatada y al abrir la botella será como abrir una lata de refresco después de haberlo lanzado desde un quinto piso. Intenta ser más exhaustivo en la esterilización la próxima vez.

Mi fermentador parece haberse detenido, ya no burbujea

Demasiado frío. Si el proceso de fermentación se lleva a cabo en un entorno más frío que el rango recomendado, **nuestra levadura se debilitará** y se ralentizará el proceso de fermentación, llegando incluso a detenerse. Pon el fermentador en un lugar más cálido, y que se encuentre siempre dentro del rango recomendado.

Añadí la levadura al mosto y el airlock no burbujea

- El cubo no está bien cerrado y el gas está saliendo por un orificio distinto al del airlock. No es necesariamente un problema, ya que seguramente no afecte al resultado final. Prueba a cerrar bien la tapa.
- El borboteo es resultado de un exceso de presión. Esta presión es consecuencia de la reacción de fermentación que generalmente es más vigorosa en las primeras etapas, puede que no hayamos estado observando durante esta fase y la sobrepresión ya se haya liberado. No te preocupes, continúe el proceso.
- Puede que el espacio entre la superficie del mosto y la tapadera del fermentador sea demasiado grande y por ende no consigamos generar la presión suficiente para, además de desplazar el aire, observar burbujeo. No es necesariamente un problema, el burbujeo es sólo un indicativo frecuente pero no necesario.
- Baja temperatura. Si el proceso de fermentación se lleva a cabo en un entorno más frío que el rango recomendado, nuestra levadura se debilitará y se ralentizará el proceso de fermentación. Consejo: Poner el fermentador en un lugar más cálido, y que se encuentre siempre dentro del rango recomendado.
- Se ha añadido la levadura cuando el mosto estaba aún muy caliente. Puedes arreglar esto añadiendo más levadura cuando el mosto llegue a la temperatura correcta. Controla siempre que la temperatura durante la fermentación esté dentro de los valores recomendados.



Hablemos sobre temperaturas

¿Es necesario respetar las temperaturas en el macerado?

Sí, es importante que mantengas la temperatura indicada durante el macerado. La temperatura que te indicamos en las instrucciones es la temperatura en la cual se liberarán los elementos enzimáticos necesarios para que las levaduras puedan transformar los azúcares en alcohol.

Un macerado más frío o más caliente del indicado, cambiará los compuestos enzimáticos, pudiendo alterar el sabor final de tu cerveza y su contenido alcohólico.

En cualquier caso, debemos mantenernos siempre en un rango entre 60 y 70 °C, fuera de este abanico no existirá conversión del almidón en azúcares fermentables y no tendremos cerveza.

¿Cuál es la temperatura idónea para que la fermentación de la cerveza sea correcta?

La temperatura de fermentación va a depender del tipo de cerveza y, sobretodo, del tipo de levadura que estemos utilizando.

En el caso de nuestras recetas, la temperatura de fermentación estará entre 18 y 25°C aproximadamente en función de la receta.

¿Es necesario que la temperatura durante la fermentación sea 22°C de forma constante?

Las temperaturas durante el proceso de fermentación vienen marcadas por el tipo de levadura que estemos utilizando.

En nuestro caso, las levaduras que vamos a usar son de alta fermentación, es decir, que van a funcionar a temperaturas templadas. Nuestra levadura Ale trabaja en un rango de temperaturas comprendido entre los 20 y los 30°C siendo 22°C la temperatura idónea para el proceso de fermentación.

Hay que tener en cuenta que una temperatura por debajo de la idónea ralentizará el proceso de fermentación, sin embargo, una temperatura por encima de la idónea lo acelerará.

Para no crear grandes variaciones en el funcionamiento de nuestras levaduras ni en el proceso de fermentación, deberíamos mantener la temperatura entre 20 y 24°C.

¿Qué le ocurre a mi mosto?



Hay una sustancia marrón / verde / blanca, flotando / desarrollándose / moviéndose, ¿a qué se debe?

No se recomienda abrir el fermentador durante el proceso de fermentación, pero si has mirado dentro de tu fermentador y ves esa espuma de color extraño, no te preocupes. Esto entra dentro del proceso natural de fermentación.

Hongos: a menudo los hongos que pueden aparecer durante el proceso de fermentación no tienen ningún efecto sobre el sabor de nuestra cerveza. Abre el grifo y prueba un poco del mosto. Si tiene un sabor fétido debes tirar el mosto. Las infecciones por hongos en la cerveza no son peligrosas y generalmente están provocadas por un exceso de aireación, cierra bien tu cubo y sé cuidadoso con la esterilización.

Mi mosto huele a huevos podridos

Esto es debido al sulfuro de hidrógeno que puede producir la contaminación por bacterias. Generalmente este tipo de contaminaciones son poco frecuentes.

Consejo: termina el proceso de fermentación, prueba el mosto antes de embotellarlo para verificar si está contaminado. De ser así el sabor será también muy desagradable. De ser así el mosto será inutilizable.

Mi mosto tiene un olor agrio

Contaminación bacteriana causada por Acetobacter y lactobacilli.

A veces esta contaminación puede producir olores dulces como a vinagre de malta o sidra. Esto puede ser debido a una esterilización inadecuada o a que el fermentador no se ha cerrado correctamente.

Consejo: termina el proceso de fermentación con normalidad. Una vez concluido prueba tu cerveza, si no te gusta el sabor, entonces tirla. Algunas de estas contaminaciones son buscadas en algunos tipos de cerveza. Para evitar que esto vuelva a ocurrir intenta ser muy meticuloso durante la esterilización.

Contaminación por levaduras salvajes Brettanomyces y Pediococcus.

El primero tiene un olor parecido a la grasa de caballo, el segundo tiene un olor ácido. Hay que ser muy escrupulosos a la hora de desinfectar todos los elementos que entrarán en contacto con nuestro mosto.

La pregunta clave

¿Por qué mi cerveza tiene que reposar dos veces?

Durante el proceso de elaboración se realizan **dos tipos de fermentaciones**, la fermentación primaria y la fermentación secundaria.

Por regla general, la levadura comienza a trabajar entre 12 y 24 horas después de haber sido añadida al mosto. Se iniciará la formación de una capa espuma en la superficie denominada “Krausen”, señal inequívoca de que la levadura está realizando su trabajo. Ésta capa protegerá el mosto del ataque de agentes externos.

Transcurridos 6 días la fermentación primaria llega a su fin y la espuma de la superficie decanta y se deposita en el fondo.

La fermentación secundaria tiene lugar en la botella o en el barril. Añadimos azúcar para estimular la producción de CO₂.

El exceso de gas va a provocar presión dentro del recipiente y acabará por carbonatar nuestra bebida, dando lugar a una cerveza de espuma persistente. Éste proceso de maduración de nuestra cerveza durará dos semanas a una temperatura de 22 °C aproximadamente.

Recuerda!

El azúcar en las botellas no está destinado a endulzar la cerveza.

Si tienes dudas sobre esto, sigue leyendo más abajo el apartado del embotellado.



Vamos a embotellar



¿Puedo variar la cantidad de azúcar en las botellas? ¿puedo usar azúcar morena, miel o edulcorante?

No, de ninguna manera. Es muy importante que las cantidades de azúcar sean respetadas y es necesario que sea azúcar blanquilla. El azúcar de las botellas no está destinado a endulzar la cerveza, éste va a ser transformado en CO₂ por los microorganismos contenidos en el mosto, la presión a la que se verá sometido el gas producirá la carbonatación del mosto y hará madurar nuestra cerveza, dando como resultado una bebida con gas y espuma.

Una **cantidad inferior de azúcar** implicará una carbonatación deficiente y, por tanto, una cerveza sin gas y sin espuma. Una **cantidad de azúcar superior** a la indicada, producirá un exceso de gas que podría llegar a hacer explotar las botellas. Usa siempre el medidor incluido en nuestros kits.

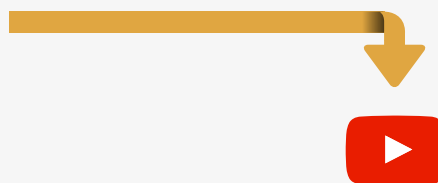
El uso de otro tipo de azúcar implicaría una carbonatación diferente, en exceso o en efecto, con los riesgos que ello conlleva. Además, la miel o el azúcar de caña pueden estropear el sabor de la cerveza.

¿Cómo se usa correctamente la chapadora de martillo?

Colocamos la chapa en la boca de la botella, y encajamos la chapadora. Damos golpes secos con el martillo (sin miedo!) repetidas veces; y si al levantar la chapadora forma un solo cuerpo con la botella, listo!

¿Sigues con dudas? Aquí os dejamos un enlace de nuestro canal de Youtube donde se explica de forma gráfica cómo usar correctamente la chapadora de martillo.

<https://www.youtube.com/watch?v=pqikKFR799s>



Abro una botella y mi cerveza ...



No tiene gas

Puede que la cerveza no esté aún madura y necesite más tiempo.

- Asegúrate de que las botellas están madurando en el rango de temperatura indicado en el manual.

- A veces la levadura se va al fondo y reduce drásticamente su actividad. Para solucionar este problema, podemos probar a mover las botellas con la intención de que la levadura vuelva a estar en suspensión y acelere la producción de CO₂.

Tiene un exceso de gas

Exceso de azúcar en el embotellado. El nivel de azúcar tiene que ser el indicado en las instrucciones.

Embotellado prematuro. Seguramente embottellaste antes de que la fermentación hubiese terminado.

Contaminación por levaduras salvajes que consumirán todos los componentes de la cerveza hasta convertirla en un “aguachirri” alcohólico.

Consejo: en estos casos, lo mejor es servir el producto, esperar que la espuma baje y comprobar si la cerveza es organolépticamente correcta. Lo ideal sería mantener en la nevera el resto del lote embottellado para detener la cualquier actividad fermentativa.

Et voilà !

Lista mi cerveza artesana: posibles resultados

Mi cerveza está demasiado turbia

La principal causa de un exceso de turbiedad en la cerveza es debido a un insuficiente enfriamiento del mosto durante el proceso de colado/lavado.

Otra posible causa: algunos tipos de levaduras de cerveza tienen una baja floculación (la floculación es un proceso químico mediante el cual, con la adición de sustancias denominadas floculantes, se aglutinan las sustancias coloidales presentes en el agua, facilitando de esta forma su decantación y posterior filtrado) y dan como resultado una cerveza turbia.

A la hora de embotellar es conveniente no mover ni agitar nuestro cubo fermentador para evitar que las proteínas y levaduras que han sedimentado pasen a la botella. La cerveza debe embotellarse lo más clara posible.



Mi cerveza está dulce ¿es eso normal?

La presencia de azúcares en la cerveza indica que las levaduras no han convertido la glucosa en CO₂, esto puede deberse a varios factores:

1. La cerveza ha sido abierta antes del periodo de reposo estipulado, y las levaduras no han tenido tiempo de consumir todo el azúcar. Este sabor vendrá acompañado de una escasa presencia de gas y espuma en nuestra cerveza.
2. Si el sabor además dulce viene acompañado por una excesiva producción de espuma, estaremos posiblemente a una fermentación deficiente en el cubo fermentador, debido principalmente a la exposición de las levaduras a temperaturas más bajas de las recomendadas. Esto produce una ralentización o incluso una parada en el proceso de fermentación que dará lugar al embotellamiento de una cerveza que no ha sido debidamente fermentada y que, por tanto, conserva aún gran parte de los azúcares contenidos en la malta. Ello explicaría un sabor dulce, acompañado de una hipercarbonatación y un bajo contenido alcohólico.
3. Abre un par de botellas más para verificar que el mismo problema se da en más de una. Puede pasar que por error añadimos dos veces azúcar a una misma botella, lo que explicaría también un sabor dulce y una hipercarbonatación.

Y no menos importante ... ¿Cómo puedo saber si mi cerveza está contaminada?

Normalmente es posible saber si una cerveza ha sido contaminada por su olor o su sabor. Un mosto con un gusto o un olor a mantequilla rancia, agrio, vinagre, manzana pocha o sidra es un indicador de contaminación, como también lo es una cerveza que genera un exceso de espuma en cuanto abrimos la botella.

Los malos sabores de la cerveza:

1. Acetaldehído.

- Sabor a manzana verde o calabaza fresca. Este compuesto es un elemento intermediario en la formación del alcohol. Su presencia indica que nuestra cerveza necesita más tiempo de madurez.
- Una temperatura de fermentación más baja reducirá la probabilidad de aparición de este compuesto.

2. Alcohol.

- Un sabor excesivo a alcohol en tu cerveza puede deberse a una exposición del mosto a altas temperaturas durante la fermentación. Esto produce alcoholes tipo fusel que tienen un sabor muy fuerte.
- Una temperatura de fermentación más baja reducirá la probabilidad de aparición de este compuesto.

3. Té negro muy amargo.

- Este sabor produce una sensación en la lengua parecida a la que produce el té negro cuando ha pasado demasiado tiempo en el agua. Se debe en la mayoría de los casos al uso de un agua excesivamente calcárea para elaborar el mosto (ph superior a 6).
- En menor medida puede ser debido a un exceso de taninos, liberados por los cereales de la malta cuando se prepara el mosto con agua demasiado caliente.
- También puede deberse a un exceso de lúpulo o a un tiempo de cocción más prolongado.
- Una contaminación por *Acetobacter* también puede ser la causa de este problema.

4. Diacetilo.

- Este compuesto da un sabor a mantequilla rancia a la cerveza. Este sabor se busca en la mayoría de las cervezas de tipo Ale, pero en determinados estilos de cerveza o circunstancias, puede aparecer un sabor a rancio. Si el sabor a mantequilla es desagradable o demasiado fuerte, puede deberse a una levadura deficiente o una aireación inadecuada.

¿Qué hago?

- a. Minimiza la exposición al aire del mosto.
- b. Mantén la temperatura correcta durante el proceso de fermentación.