

# Francachela

## Cómo se hace

# APA



### 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 68°C. A continuación, apartar la olla del fuego y añadir toda la bolsa de maltas. Mezclar bien y cubrir. Remover ocasionalmente la infusión intentando mantener la temperatura a 65°C durante 60 minutos.

2



Colado/Lavado

Colar el mosto y enjuagar la malta que queda en el colador con agua a 82°C. Añadir agua hasta obtener 5 litros de mosto

3



Hervido

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

- Añadir la bolsa de lúpulo 1 cuando el mosto empiece a hervir.
- Añadir la bolsa de lúpulo 2 a los 45 minutos después de que el mosto haya empezado a hervir.
- Añadir la bolsa de lúpulo 3 a los 60 minutos después del inicio del hervido y retiramos del 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, necesitarás el resto para el paso 7.

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

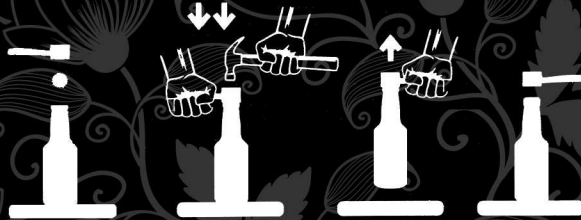


Embotellado

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 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 en posición vertical y en un lugar fresco y oscuro (18-22°C), alejado del paso de personas (para evitar accidentes) durante dos semanas. En este tiempo la cerveza va a generar gas, madurar y asentarse, y entonces... ¡Momento de disfrutar tu propia y exquisita cerveza!

Francachela  
 APA 