

KADABRA

REDALE

SUPERB CRAFT BEER

NECESITARÁS

olla de 5 litros ♦ cazo pequeño ♦ colador
botellas de cristal ♦ hielo ♦ bote pulverizador
embudo ♦ azúcar blanquilla ♦ agua mineral

1



Macerado

Calentar 5 litros de agua en una olla hasta 67°C y, una vez alcanzada la temperatura, retirar la olla de la hornilla y agregar toda la bolsa de maltas. Remover bien y tapar. La temperatura debe mantenerse en 65°C. Remover la infusión de vez en cuando durante los 90 minutos que estará en la olla.

2



Colado/Lavado

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

3



Hervido

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

- ♦ Agregar el Lúpulo 1 cuando el mosto empiece a hervir.
- ♦ Agregar el Lúpulo 2, 45 minutos después de que el mosto haya empezado a hervir.
- ♦ Agregar el Lúpulo 3, 55 minutos después de que el mosto haya empezado a hervir.

A los 60 minutos apagar la hornilla.



4



Esterilizar

Todo lo que entre en contacto con el mosto de ahora en adelante debe estar estéril. Mezclar una cucharada pequeña del agente esterilizador en 1 litro de agua tibia. Rociar con este líquido el cubo fermentador, la tapa, el colador y el termómetro; no enjuagar, dejar secar.

5



Enfriado

Llenar el fregadero con agua y hielo y a continuación meter el cubo fermentador esterilizado en él. Colar el mosto y agregar agua mineral muy fría hasta que completemos 5 litros en el cubo fermentador. Mientras se enfría, mantener la tapa del cubo superpuesta. El mosto debe alcanzar 20-25°C, momento en que se debe sacar el cubo fermentador del agua helada.

6



Fermentación

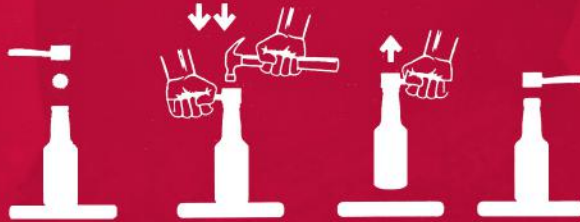
Añadir la levadura, sellar la tapadera herméticamente (se debe presionar fuertemente alrededor del perímetro hasta escuchar "clack"), agregar agua al "airlock" esterilizado hasta la marca y colocarlo en la junta de goma de la tapadera. El cubo fermentador debe permanecer 6 días en un lugar fresco y oscuro, a 22°C.

7



Embotellado

Antes de llenar las botellas (esterilizadas previamente) con el mosto fermentado (cerveza verde), añadir a cada una de ellas una cucharada pequeña de azúcar blanca, (6 gramos/L) a través del embudo, 2gr para botellas de 33cl. (ver el manual en www.cervezania.com para consultar otras medidas y volúmenes). Chapado de las botellas: Llenar las botellas hasta la mitad del cuello. Para chaparlas, colocar la chapa sobre el orificio de la botella, situar encima la chapadora y golpearla con firmeza usando un martillo en un movimiento vertical. Estaremos seguros de que está bien chapada si podemos elevar la chapadora y la botella en una sola pieza.



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!

There is Always Something to Be Discovered

KADABRA

RED ALE

SUPERB CRAFT BEER

www.kadabra.es

www.cervezania.com