



COMO HACER CERVEZA

MiniBrew 10lts



Elaboración: 5-6hs

Elementos del equipo

- *Olla de 12lts.*
- *Balde 10L con canilla + Airlock (Fermentador).*
- *Balde 8L con canilla (Madurador)*
- *Termómetro digital*
- *Enfriador inmersión de aluminio.*
- *Tapadora a martillo+ Tapas+ Azúcar de Maíz*
- *1m de manguera atóxica de 1/2*
- *Bolsa de macerado 100% algodón*
- *Kit de insumos para 10L*

Opcionales/ Recomendados:

- *Espumadera.*
- *Balde 4 lts aprox.*
- *Densímetro y probeta*
- *Tester Mash*
- *Nutriente de levaduras.*
- *Phmetro.*
- *Ácido fosfórico/láctico.*
- *Sanitizante*
- *Termómetro.*

ANTES DE EMPEZAR

Limpieza y Sanitización:

Antes de nada limpiar con detergente normal todos los productos a utilizar.

Es muy importante en cada etapa del proceso, sobre todo luego de la cocción SIEMPRE desinfectar con alcohol al 70% o algún otro producto apto alimentos.

Nunca usar detergente alcalino en aluminio.

PROCESO

Maceración

Cantidad total de grano a utilizar: **2.5kg**

Cantidad de agua necesaria para el empaste: **7.5lts**

Temperatura del agua: **80°C**

Temperatura recomendada de maceración: **65-67°C**

Procedimiento:

1. En el balde de 10lts, colocar el agua caliente y luego la bolsa. Incorporar en forma de lluvia la malta (revolver para que no se formen grumos).
2. Dejar reposar (tapado) durante 1 hs para que el proceso de maceración termine. Dentro de la hora se puede ir revolviendo cada tanto para mejorar la extracción.
3. Luego de una hora, se destapa y se empieza a escurrir la bolsa (tener cuidado porque puede quemar) extraer la máxima cantidad de **mosto**.

Opcional:

- Realizar un test de iodo (tester mash) para verificar que el proceso termine.
- Ph Optimo: 4.6-4.8

Para bajar el ph:

- Medir una muestra de mosto
- Agregar el ácido gota a gota.
- Medir el cambio de ph (no agregar mucha cantidad de ácido porque se puede bajar el ph pero no subir)

RECIRCULADO

Procedimiento:

1. Con la ayuda de una jarra o balde de 4lts , abrimos la canilla de balde y lo que sacamos lo volvemos a reincorporar al balde usando una espumadera, así cae en forma de lluvia, de esta manera se forma la cama de granos (no revolver ni mover).
2. Hacerlo unas 10 veces.

LAVADO DEL GRANO

Cantidad de agua necesaria: **7.5lts**

Temperatura del agua: **80°C**

Procedimiento:

Nota: el agua caliente conviene pasarla al balde de 8 lts.

1. Abrir la canilla del balde y trasvasar el mosto a la olla de cocción.
2. Agregar el agua nueva al balde y hacer lo mismo de paso anterior.
3. Escurrir la bolsa con fuerza para extraer lo máximo que se pueda del mosto (tener cuidado con las manos CALIENTE)

Opcional: Usar un densímetro para tener referencia de la densidad, así no se lava en exceso el grano.

Densidad antes de cocción 1035-1040

COCCIÓN

Temperatura **100°C**

Tiempo: **60 min (hervor)**

Procedimiento:

1. Llevar al hervor el mosto durante 1 hs, fuego fuerte y hervor vigoroso.
2. Luego de los 30 min de hervor empezar el agregado de lúpulo según la receta indicada.
3. 10 min antes de terminar el hervor agregar el clarificante de hervor (Irish Moss)
4. Apagar el fuego, revolver durante 5 min con fuerza.

Nota: No tapar la olla durante todo el tiempo de cocción, dejar que evapore el mosto.

Densidad INICIAL 1040-1050

ENFRIADO

Tiempo: **15-20min**

Temperatura **18-20°C**

Recordatorio: desinfectar antes del uso.

Recomendación: hacer circular un poco de alcohol por el enfriador y descartar el alcohol.

Hay dos métodos de enfriado por inmersión:

1. Sumergir el enfriador en la olla con el mosto y hacer circular agua helada.
2. Sumergir el enfriador en un balde con agua helada/fría y hacer circular el mosto.

Recomendamos: opción 2

Procedimiento:

1. Colocar la manguera en el enfriador.
2. Pasar de la olla al fermentador. Se puede controlar el caudal desde la olla así pasa más lento y se enfría más rápido.

FERMENTACIÓN

Tiempo: **4-7 días**

Temperatura: **18-20°C**

DENSIDAD FINAL: **1008-1016**

Recordatorio: desinfectar antes del uso.

Tips:

- Para saber si la fermentación terminó, medir la densidad 2 días seguidos si se mantiene, pasar a madurar.
- Usar nutriente de levaduras para que la fermentación mejor.

Procedimiento:

1. Verter el mosto entre los 18-20°C dentro del balde.
2. Agregar el sobre de levadura directamente al mosto.
3. Tapar.

4. Agregar el Airlock (previamente lleno con alcohol hasta la línea indicadora)
5. Agitar el fermentador suavemente.
6. Esperar a que la levadura haga su magia.

MADURACIÓN

Temperatura: **3-5°C**

Tiempo: **4-7 días**

Opcional: usar clarificante de frío (gelatina sin sabor/beergelatin)

Procedimiento:

1. Pasar la cerveza del fermentador al balde de 8 lts, tener la precaución de no pasar la levadura, SOLO LA CERVEZA.
2. Llevar a heladera en frío y dejar madurar.

ENVASADO Y GASIFICADO

Tiempo: **10-15 días.**

Temperatura: **ambiente.**

- Dejar las tapas en remojo con alcohol al 70%
- Usar 7 gr de azúcar de maíz por cada litro de cerveza a envasar.

Recomendamos: hacer un almíbar con agua estéril (agua previamente hervida), para disolver el azúcar necesario.

Procedimiento:

1. Agregar el almíbar a la cerveza.
2. Llenar botellas por la canilla del balde, se puede usar una llenadora o alguna manguera. Evitar que se forme espuma.
3. Tapar con la tapadora a martillo (para evitar roturas, usar una base de goma para la botella)
4. Dejar gasificar a temperatura ambiente

UNA VEZ GASIFICADAS LLEVAR A LA HELADERA Y DISFRUTAR CON AMIGOS O FAMILIA!

