

Como se hace

#Cervezania
extra quality

1



Macerado

Calentar 5 litros de agua en una olla hasta 62° C y, una vez alcanzada la temperatura, retirar la olla de la hornilla y agregar toda la bolsa de malta. Remover bien y tapar. La temperatura debe mantenerse en 60°C. Remover la infusión de vez en cuando, durante los 90 minutos que permanecerá en la olla.

2



Colado/Lavado

Colar el mosto y enjuagar la malta que queda en el colador con agua a 74°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



Esterilizado

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



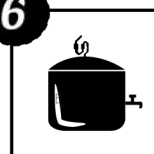
Enfriado

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.

También necesitarás:

- Olla de 5 Litros
- Cazo pequeño
- Colador
- Botellas de cristal
- Hielo
- Bote pulverizador
- Embudo
- Azúcar blanquilla
- Agua mineral

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.

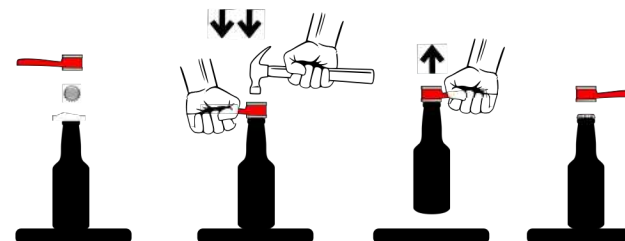
7



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, 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!



#Cervezania
www.CERVEZANIA.COM

www.facebook.com/kitscervezania
[@cervezania](https://twitter.com/cervezania)
www.instagram.com/cervezania
plus.google.com/+cervezania

*Puedes consultar el **manual ampliado**, **preguntas frecuentes** y **video tutorial** en el apartado tutorial de nuestra web www.cervezania.com