



Guía para elaborar cerveza

TicoBirra.com

Diagonal a la Artística, Pavas carretera principal

Tel: 22963486, Email: info@ticobirra.com

Kits de Cerveza Muntons Deluxe

Antes de empezar

La técnica descrita aquí asume que cuentas con un Kit Birrero (el equipo) de TicoBirra. Si no tienes todo el equipo, escríbenos a info@ticobirra.com o llámanos y te asesoramos en cómo proceder.

El 70% del éxito de tu cerveza depende de la limpieza y sanitización apropiada del equipo que vas a utilizar. No tomes este requisito a la ligera!!! Debes tener alcohol para manos y un sanitizante apropiado.

- 1) Lava los instrumentos para remover cualquier suciedad visible.
- 2) En una cubeta o recipiente grande diluye 3oz de sanitizante por cada 4 galones de agua.
- 3) Sanitiza los instrumentos al sumergirlo en la solución por al menos 30 minutos. Asegúrate que toda la superficie de los instrumentos están en contacto con la solución.

Puedes usar el agua residencial de tu casa para preparar el sanitizante, sin embargo te recomendamos que uses agua embotellada para cocinar tu mosto, esto evitará malos sabores u olores provenientes del cloro que usualmente se usa para tratar el agua.

Kit de Cerveza Muntons Deluxe

Los kits de cerveza Muntons consisten en un extracto de malta con lúpulo ya formulado para un estilo de cerveza específico y que además incluyen un paquete de levadura Ale. En la versión deluxe del kit te incluimos ingredientes extra para que puedas elaborar 4 galones de cerveza y aportar aun más sabor con granos y lúpulo.

Modificamos la receta con

- 1 libra de extracto de malta seco
- 1 libra de malta especial en grano
- 1 oz de lúpulo de aroma

Preparación del Mosto

- 1) En una olla, debes calentar 1.5 galones de agua hasta estar entre los 65°C y 76°C.
- 2) Debes moler la malta en grano. En TicoBirra ofrecemos este servicio gratuitamente si nos lo solicitas.
- 3) Usando una bolsa para granos sumergir los granos en el agua por 30 minutos. Asegúrate de que la temperatura se mantiene entre 65°C y 76°C durante este tiempo.
- 4) Mientras tanto en una segunda olla con agua hirviendo debes sumergir la lata del kit Muntons por 5 minutos. Este paso es solo para que el extracto tome una consistencia mas líquida. Puedes obviar este paso si lo deseas.
- 5) Al completarse los 30 minutos saca los granos de la olla.
- 6) Agrega el contenido de la lata lentamente mientras mezclas con un cucharón grande. Ten cuidado, si agregas muy rápido el líquido puede hervir fuertemente y salirse de la olla.
- 7) Ahora agrega el extracto de malta seca mientras mezclas con un cucharón. Trata de romper los grumos que se forman mientras agregas la malta.
- 8) Aumenta la temperatura hasta que el agua empiece a hervir.
- 9) Agrega el lúpulo de aroma y deja hervir por 5 minutos
- 10) Completados los 5 minutos apaga el fuego y prepárate para enfriar el mosto.

Enfriando el Mosto

- 1) Enfriar el mosto rápidamente es importante para lograr un choque térmico que ayuda a la claridad de tu cerveza. Además el mosto debe estar a temperatura ambiente antes de agregar la levadura.
- 2) Sumerge la olla en agua con hielo (una pila, contenedor grande o tina de baño pueden servir) hasta llevar a temperatura ambiente (24°C - 28°C).
- 3) Ahora debes transferir el mosto a un fermentador previamente sanitizado para esto puedes usar el sifón automático incluido en tu Kit Birrero o puedes usar un embudo y verter el líquido.
- 4) Agrega agua hasta completar 4 galones totales.

- 5) Si cuentas con un hidrómetro este es el momento adecuado para tomar una muestra de la gravedad original. Para los kits Muntons la gravedad original esperada es de 1.036-1.040.
- 6) Tienes que recordar también que a partir de este momento tu mosto ya está frío por lo cual es muy importante que todo lo que entre en contacto con él esté apropiadamente sanitizado.
- 7) Agita vigorosamente por unos 2 minutos para agregar oxígeno al mosto. El oxígeno es necesario para que la levadura crezca y se reproduzca.
- 8) Abre el paquete de levadura usando una tijera previamente sanitizada y rocía la levadura sobre el mosto.
- 9) Cierra el fermentador colocando el tapón perforado junto con la trampa de aire. Llena la trampa de aire con líquido sanitizante hasta la mitad.

Fermentación

- 1) La fermentación y acondicionamiento toma aproximadamente 12 días. Durante este tiempo la levadura empezará a consumir los azúcares y convertirlos en alcohol y otros derivados. Asegúrate de dejar tu fermentador en un lugar fresco con temperaturas entre los 18°C a 21°C. El fermentador también debe estar fuera del alcance de la luz solar.
- 2) La fermentación produce CO₂, el objetivo de la trampa de aire es permitir el escape del CO₂ sin dejar que ingresen microorganismos que podrían contaminar tu cerveza.
- 3) Durante los primeros dos días observarás como el CO₂ escapa agresivamente produciendo burbujas, este es un indicador de que el proceso está funcionando.
- 4) También notarás que se genera espuma y sedimentos en el fondo del fermentador. Esto es normal y signo de buen progreso.
- 5) Cuando llegues a los 12 días toma una muestra de la gravedad final. Deberías de terminar con una gravedad final de aproximadamente 1.010. Recuerda que cada vez que tomas una muestra todo el equipo debe estar apropiadamente sanitizado.
- 6) Para determinar el grado de alcohol de la cerveza aplica la fórmula: $\text{Gravedad Original} - \text{Gravedad Final} \times 131$. Por ejemplo, $1.038 - 1.010 \times 131 = 3.68\%$ de alcohol.

Embotellado y carbonatación

- 1) Para carbonatar nuestra cerveza queremos agregar azúcares adicionales a la cerveza y forzar una mini fermentación dentro de la botella. En esta ocasión el CO₂ no tiene donde escapar por lo que el gas se impregna en tu cerveza.
- 2) Coloca 2 tazas de agua a hervir y agrega 100gr de azúcar blanca (aproximadamente 1/3 taza y dos cucharadas). Hierve por 5 minutos y deja enfriar. Coloca la mezcla de agua con azúcar en una olla o cubeta previamente sanitizada.
- 3) Usa tu sifón para transferir la cerveza que está en tu fermentador a la olla o cubeta que contiene el agua con azúcar. Esto es suficiente para que el agua con azúcar se mezcle con tu cerveza en forma uniforme. Este paso también es importante para dejar en el fermentador la capa de levadura y sedimentos que está en el fondo.
- 4) Antes de empezar el embotellado asegúrate que las botellas, las chapas metálicas, el sifón y la pistola de botellas están limpias y sanitizadas.
- 5) Llena las botellas con tu pistola de botellas hasta el tope. Cuando retires la pistola de la botella el nivel del líquido bajará a un nivel apropiado para cerrar la botella.
- 6) Usa tu enchapador para cerrar las botellas.
- 7) El proceso de carbonatación tomará entre 1 y 3 semanas. No se debe refrigerar durante este periodo. Las botellas deben mantenerse en un lugar fresco entre 18°C a 21°C.
- 8) Puedes abrir una botella después de la primera semana si quieres ver el progreso pero recomendamos 3 semanas para que la cerveza desarrolle el sabor apropiado. Antes de las 3 semanas todavía pueden darse algunos sabores desagradables producto de la fermentación que está en proceso dentro de la botella.

Disfrutando tu cerveza

La cerveza artesanal casera usualmente no se filtra por lo tanto es normal que en el fondo de la botella tengas una capa de levadura. A la hora de servir tu cerveza en un vaso debes hacerlo lentamente y dejar aproximadamente 1 centímetro de cerveza en la botella para evitar servir la levadura del fondo.

Los expertos recomiendan siempre tomar la cerveza de un vaso (sin hielo) y no de la botella. Esto permite que los aromas fluyan y complementen el paladar dándote la experiencia completa durante la degustación.