



## Guía para elaborar cerveza

TicoBirra.com

Diagonal a la Artística, Pavas carretera principal

Tel: 22963486, Email: info@ticobirra.com

### Kits de Cerveza Muntons

#### 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.
- 4) Las proporciones para disolver el sanitizante y el tiempo contacto mencionadas anteriormente son específicas para el sanitizante Dynatrol que viene con nuestro equipo. Otros sanitizantes podrían requerir de proporciones o tiempo de contacto diferentes.

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

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 TicoBirra recomendamos usar este kit para elaborar 3 galones de cerveza. Por favor nota que las instrucciones que vienen en la lata difieren de las recomendaciones en esta guía, para más detalle de porque nuestras recomendaciones visita nuestra sección de preguntas frecuentes en [www.ticobirra.com](http://www.ticobirra.com).

#### Preparación del Mosto

- 1) En una olla con agua caliente debes sumergir la lata del kit Muntons por 10 minutos. Este paso es solo para que el extracto tome una consistencia mas líquida. Puedes obviar este paso si lo deseas.
- 2) Necesitas una segunda olla para cocinar el mosto. En esta olla coloca 1.5 galones de agua a calentar. No es necesario que el agua hierva, simplemente que este lo suficientemente caliente para disolver el contenido de la lata.
- 3) 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.
- 4) Cuando terminas de diluir el contenido de la lata apaga el fuego.

#### 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. Si tienes un fermentador Pail Ale simplemente vacía el contenido de la olla en el balde. Si tu fermentador es de tipo bidón puedes usar el sifón automático incluido en tu Ki o puedes usar un embudo y verter el líquido.
- 4) Agrega agua hasta completar 3 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 este apropiadamente sanitizado.

- 7) Agita vigorosamente por unos 30 segundos 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 y coloca 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 CO<sub>2</sub>, el objetivo de la trampa de aire es permitir el escape del CO<sub>2</sub> sin dejar que ingresen microorganismos que podrían contaminar tu cerveza.
- 3) Durante los primeros dos días observarás como el CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> no tiene donde escapar por lo que el gas se impregna en tu cerveza.
- 2) Coloca 1 taza de agua a hervir y agrega 75gr de azúcar blanca (aproximadamente 1/3 de taza). Hervir por 5 minutos, quita del fuego 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 cubeta. 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) Ajusta la pistola de embotellado a tu auto-sifón. Llena las botellas con tu pistola 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.