



Guía para elaborar cerveza

TicoBirra.com

Diagonal a la Artística, Pavas carretera principal

Tel: 22963486, Email: info@ticobirra.com

Corveza: TicoBirra Pale Ale

Antes de empezar

La técnica descrita aquí asume que cuentas con un Kit Birrero (el equipo) de TicoBirra. Si no tienes todo el equipo, escribenos 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 residencial.

Kit de Cerveza: TicoBirra Pale Ale

Este kit esta formulado para elaborar 5 galones de cerveza estilo Pale Ale, el kit incluye:

- 1 libra malta caramelo 30L
- 5 libras de extracto de malta golden light
- 1 libra de extracto de malta sparkling ambar
- 1 onza de lúpulo Centennial 8.1% AA (lúpulo para amargor)
- 1 onza de lúpulo Cascade 3.2% AA (lúpulo para aroma)
- 1 sobre de levadura US-05

Preparación del Mosto

- 1) En una olla debes calentar 2.5 galones de agua hasta alcanzar una temperatura entre los 65°C y 76°C.
- 2) Agrega los granos previamente molidos usando una bolsa para granos. Deja reposar durante 30 minutos mientras se hace un té a partir de los granos. Controla que la temperatura se mantenga entre los 65°C y 76°C durante este tiempo.
- 3) Finalizados los 30 minutos retira los granos de la olla y pon la cocina en fuego lento.
- 4) Lentamente y revolviendo con un cucharón agrega todo el extracto de malta seco. Evita que se te formen grumos mientras lo haces.
- 5) Aumenta el fuego hasta que el agua empiece a hervir.
- 6) Cuando empiece a hervir agrega el lúpulo de amargor Centennial usando una bolsa para lúpulo y ajusta tu reloj a 45 minutos.
- 7) Al cumplirse los 45 minutos de hervido agrega el lúpulo de aroma Cascade usando una bolsa para lúpulo. No tienes que retirar el lúpulo de amargor de la olla en este paso. Ajusta tu reloj a 15 minutos.
- 8) Al cumplirse el tiempo habrás hervido por un total de 60 minutos.
- 9) Apaga el fuego y retira los lúpulos de la olla.

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 llegar a temperatura ambiente (24°C - 28°C).
- 3) Ahora debes transferir el mosto a un fermentador previamente sanitizado.
- 4) Parte del agua se ha evaporado debido al hervido. Agrega agua adicional hasta completar los 5 galones totales.
- 5) Si cuentas con un hidrómetro este es el momento adecuado para tomar una muestra de la gravedad original. Para esta receta se espera una gravedad original de 1.044-1.052.

- 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 1 minuto para agregar oxígeno al mosto. El oxígeno es necesario para que la levadura crezca y se reproduzca.
- 8) Abre el paquete de levadura US-05 que viene con tu kit 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 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 24°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 14 días toma una muestra de la gravedad final. Deberías de terminar con una gravedad final de aproximadamente 1.010 - 1.015. 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, $1.048 - 1.010 \times 131 = 4.98\%$ 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 diluye 125gr de azúcar blanca (aproximadamente ½ taza). Deja hervir por 5 minutos, apaga el 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 hasta el tope usando la pistola de embotellar. 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 24°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.