

## Instrucciones de elaboración de cerveza en kit

Los kits de cerveza Brewferm® son muy fáciles de usar. Lo más importante es asegurarse de que todo esté limpio. Lea las instrucciones cuidadosamente y completamente antes de comenzar. El proceso de preparación es esencialmente el mismo para todos los tipos de cerveza, pero las cantidades de azúcar y agua son diferentes para los distintos tipos. Las cantidades para cada tipo se muestran en la TABLA DE AGUA Y AZUCAR.

### Procedimiento

Retire la tapa de plástico, el sobre de levadura y la etiqueta de lata. Abra la lata con un abrelatas y caliéntela en un baño de agua (al baño María) durante aproximadamente 10 minutos, para que el extracto de malta sea más líquido. Vierta el contenido en un recipiente de elaboración limpio (cubo de plástico blanco, damajuana, barril, etc.). Enjuague la lata con 1 litro de agua caliente del grifo aproximadamente a 55°C y agregue el agua al recipiente de elaboración. Ahora agregue 2 litros de agua caliente, agregue la cantidad de azúcar (de la columna SUGAR 1) por cada litro de infusión que se disolvió y mezcló completamente (total de litros). *(Nota: el azúcar se disuelve más rápido en agua hirviendo, pero esto prolonga el tiempo de enfriamiento.)*. Finalmente, agregue la cantidad de agua por tipo de cerveza como se muestra en la columna de AGUA 1 y deje que la mezcla se enfríe hasta aproximadamente 20°C.

Disuelva la levadura completamente en medio vaso (aproximadamente 150 ml) de agua a aproximadamente 25°C, espere 15 minutos y luego revuelva la mezcla enfriada. Ahora debe medir la densidad de inicio con el hidrómetro. El valor ideal se muestra en la etiqueta de la lata (*O.G. - Gravedad original*).

### Fermentación

Cierre el recipiente de elaboración con la tapa y coloque el airlock en la tapa. Vierta agua en airlock hasta que esté medio llena y ciérrela con el tapón para evitar que entre el polvo o insectos. Coloque el recipiente de elaboración en un lugar fresco (18-23 ° C) y deje que la mezcla fermente durante aproximadamente 10 días. Para mejores resultados, mantenga la temperatura lo más constante posible. El tiempo de fermentación depende de la temperatura ambiente, pero, en cualquier caso, debería ver alguna actividad entre las 12 y 24 horas. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de fermentación. Cuando las burbujas dejan de borbotear o el nivel de agua en la cámara estanca permanece igual, esto indica que la fermentación se ha completado.

### Clarificación

Es aconsejable transferir la cerveza a un recipiente limpio con airlock antes de fermentar completamente, se muestra poca actividad en airlock (borboteo). Haga esto cuidadosamente usando el grifo inferior del recipiente, después de quitar primero el airlock o la tapa. De esta manera separa la cerveza del sedimento de levadura en el fondo. Guarde la mezcla entre 1 a 2 semanas a una temperatura constante de 20 - 23°C. Esta es la clarificación o segunda fermentación. Mida la densidad nuevamente después de la aclaración *(Nota: Se recomienda este paso intermedio, pero puede omitirlo si solo tiene un depósito)*.

### Embotellado

El hidrómetro es esencial para determinar cuándo se puede comenzar a embotellar. Usar el hidrómetro para medir la densidad de embotellado. Esta es la densidad final (*F.G. - Gravedad*

*Final*), que puede variar según el tipo de cerveza (consulte la TABLA DE AGUA Y AZUCAR). Para todos los kits de cerveza Brewferm®, la densidad óptima de embotellado es 1.010. Puede comenzar a embotellar cuando la cerveza alcance la densidad correcta. Primero, transfiera la cerveza nuevamente a otro recipiente limpio. Haga esto cuidadosamente usando el grifo del recipiente, sin remover el sedimento y después de quitar primero el airlock o la tapa. A continuación, agregue la cantidad de AZÚCAR 2 a la cerveza, que es 7 g / l.

Primero disuelva este azúcar en una pequeña cantidad de agua hirviendo. *Precaución: si llenas la cerveza en un barril, agrega solo 2.5 g/l.* Si llena una combinación de un barril y botellas, primero separe los 2 volúmenes y luego agregue la cantidad recomendada de azúcar a cada uno.

Mezcle bien con un agitador para distribuir el azúcar uniformemente a través de la cerveza. Ahora transfiera la cerveza a botellas de cerveza resistentes, o un barril para refermentación. Selle las botellas con la chapa y manténgalas en un lugar fresco durante 14 días. Al final de este período, abra una botella (si llenó botellas) y verifique si se ha formado suficiente gas carbónico. Si ese es el caso, mueva la cerveza a un lugar fresco (aproximadamente 10°C) durante 6 o 8 semanas para permitir que acabe de madurar y aclarar. Si aún no se ha formado suficiente gas carbónico, espere varios días y vuelva a verificar. Vierta su deliciosa cerveza con cuidado, sin remover el poso de sedimento de la levadura.

### Consejos

- Todos los contenedores, botellas y otros materiales deben limpiarse a fondo. Para obtener mejores resultados, utilice un producto de limpieza comercial específicamente diseñado para este fin.
- Las cervezas Brewferm® son cervezas fuertes y aromáticas y, por lo tanto, generalmente requieren un tiempo de maduración más largo (de 6 a 8 semanas). Siempre respeta este período. Su paciencia será recompensada con una calidad de cerveza incomparable.
- Particularmente en áreas con alta dureza del agua (sales minerales), preferiblemente debe usar agua que ha sido hervida y enfriada para hacer su cerveza (así elimina el cloro del agua). Esto mejora el sabor y la cabeza de la cerveza terminada.
- Para obtener un sabor específico, puede usar azúcar Candy o azúcar de caña en lugar de azúcar común. En ese caso, debes usar un 5% más de azúcar.
- La mayoría de las cervezas Brewferm® tienen una larga vida útil. Cuanto más fuerte es la cerveza, más tiempo conserva.

### Precauciones de seguridad

Observe las siguientes reglas para evitar el riesgo de explotar botellas o barriles:

- Utilice únicamente botellas de cerveza resistentes a la presión y reutilizables, libre de arañazos y grietas.
- No confíe únicamente en un tiempo de fermentación fijo y en el burbujeo del airlock. Siempre mida la densidad de inicio y la densidad final de la cerveza como se describe en las instrucciones.
- Nunca agregue demasiado azúcar cuando embottle.
- Almacene botellas y barriles durante la fermentación en una habitación separada y cerrada. Evite lugares de almacenamiento en pasillos o áreas de mucho tráfico y puedan recibir golpes/caídas.
- Nunca almacene botellas de cerveza o barriles llenos donde estén expuestos a la luz solar directa.