

## MANUAL PARA ELABORAR CERVEZA CON EXTRACTOS Y MALTAS COMBINADOS

1.- HIGIENE: VER CURSO ABC .-

[http://minicerveceria.com.magenta.mysitehosted.com/back\\_office/system/images/Curso%20ABC%20blanco.pdf](http://minicerveceria.com.magenta.mysitehosted.com/back_office/system/images/Curso%20ABC%20blanco.pdf)

2.- AGUA: VER CURSO ABC IDEM1

3.- INGREDIENTES:

Los kits de extractos Minicerveceria se componen de:

1 Pote de 5 kg de extracto

2 bolsas de maltas especiales

2 bolsas con (Levaduras,lúpulos, clarificantes)

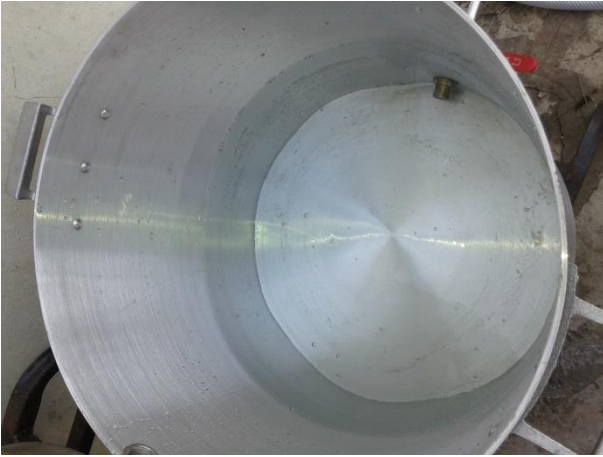
2 kg de azúcar de maíz

1 bolsa de macerado

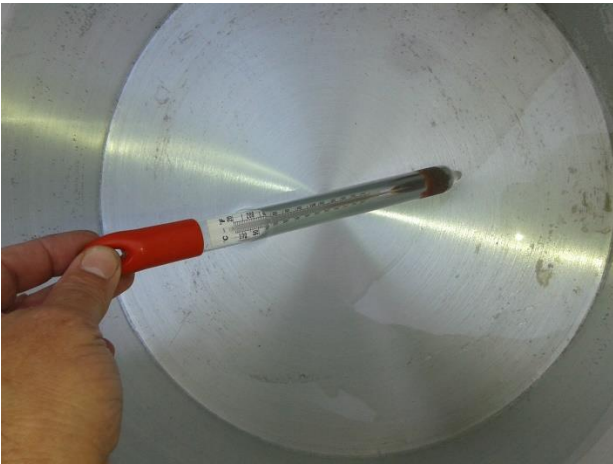


4.- PROCESO DE ELABORACION

1.- Llenar en una olla de 50 L, con 20 L de agua dechlorinada.-



2.- Calentar el agua hasta 50 grados.-



3.- Colocar el pote de Extracto a baño maria durante unos minutos para lograr fluidez del extracto, (limpiar bien con agua el pote por afuera y sacar etiquetas de papel).-



4.- Abrir el pote y vaciarlo en el agua caliente que tenemos a 50 grados.-



5.- Mezclar bien con cuchara o pala el extracto en el agua.-



6.- Colocar las maltas especiales dentro de la bolsa de macerado.-



6.- Cerrar la Bolsa con un precinto



7.- Prender el fuego de la hornalla y elevar la temperatura hasta 66 grados, cuando se llegó a esa temperatura mantener durante 20 a 30 minutos constante entre 64 y 66 grados.-

8.- Durante el paso 7, mover la bolsa de macerado como cuando se hace Te dentro de la olla.-



9.-Cumplido los 30 minutos, completar con agua declorinada a través de la bolsa para que lave el grano con otros 25 litros de agua , preferentemente a 80 grados.-



10.- una vez completado los 45 litros, a fuego máximo buscar el hervor.-

11.- una vez que rompe hervor adicionar lúpulo de amargor.-

12.- A los 50 minutos de hervor colocar clarificante de hervido. Y lúpulo de sabor/aroma

13.- A los 60 minutos apagar el fuego.- Completar con agua declorinada hasta obtener la densidad deseada.-

14.- Seguir pasos de curso ABC a partir de Whirlpool.-