

# **MANUAL DE ELABORACION PARA FABRICACION HOGAREÑA**

## **A) EQUIPO NECESARIO**

- 1.- Olla 10 litros 2 y preferentemente otro recipiente que puede ser el fermentador.**
- 2.- Quemador (Hornalla)**
- 3.- Termómetro**
- 4.- Densímetro (preferentemente se puede omitir la primera vez)**
- 5.- Probeta idem**
- 6.- Pileta donde poner la olla a enfriar a baño maria**
- 7.- Fermentador de 10 litros puede ser bidon de agua o balde alimenticio.**
- 11.- Tapón**
- 12.- Airlock**
- 13.- Embudo o manguera para sifonear**
- 14.- Colador**
- 15.- Llenadora de Botellas se puede reemplazar por embudo**
- 16.- Tapadora de Botellas o botellas pet con tapas**

## **B) MACERADO:**

### **OPERACIÓN:**

**calentar 5 litros de agua a 74°C. (figura 1)**

**Agregá la malta que se provee en el kit para 6 L (2.2 kg aproximadamente)**

**Mezclar con espumadera hasta que este bien mezclada la malta con el agua. (figura 2)**

**Medir con el termómetro, la temperatura debería bajar hasta 66°C.**

**Si está muy caliente podés agregar agua fría declorinada.**

**Hay que mantener la mezcla 60 min entre 63°C y 68 °C. Si es necesario prender intermitentemente la hornalla durante ese tiempo revolver mientras esta prendido el fuego y se eleva la temperatura. (figura 3)**

### **C) FILTRADO Y LAVADO**

**Durante el macerado en otra olla calentar otros 6 litros de agua a 75 – 80 grados,**

**IMPORTANTE: TANTO EL AGUA QUE SE USA EN EL MACERADO COMO ESTA QUE SE USARA PARA LAVAR SE DEBE DECLORINAR PREVIAMENTE .-**

**Lo mas facil para declorinar es usar filtro de carbon tipo PSA o simil.**

**Una vez terminado el macerado , vamos a colar el contenido del macerado con un colador y utilizando un tercer recipiente donde acumular el mosto obtenido. (figura 4)**

**Luego sobre los restos de malta que quedan en el colador , vamos a esparcir en forma pareja el agua caliente que preparamos a 75-80 grados de a poco hasta completar en el recipiente que recibe el mosto 7 litros , entre lo que filtramos primero del macerado y el resto por el lavado. (figura 5)**

### **D) HERVIDO:**

**Ahora vamos a necesitar la olla donde hicimos el macerado, asi que vamos a sacar todo resto y enjuagar. Dejarla bien limpia libre de restos del macerado.**

**Volvemos los 7 l de mosto obtenidos a esta olla y vamos a llevar a la hornalla para el hervido. (FIGURA 6)**

**Una vez que rompe el hervor agregar 1/3 del lupulo cascade del Kit. (recorda que el kit te trae todo el lupulo junto para los tres sabores de cerveza) (figura 7).-**

**Mantener a hervor durante 60 minutos.- y realizar las adiciones siguientes:**

**Al minute 50 , faltando 10 para terminar el hervor colocar 1/3 del clarificante de hervido Irish moss , disuelto en agua natural.**

**Al minute 55 , faltando 5 para terminar el hervor colocar 1/3 del lupulo especial del kit. (FIGURA 7)**

**Comprobar que hallan quedado en la olla 6 litros es decir se debe evaporar aproximadamente 10% del inicial. Si quedo menos compensar con agua natural declorinada. (figura 8)**

#### **E)ENFRIADO**

**Una vez finalizado el Hervido, se debe proceder al enfriado. El mismo se va a realizar por baño maría hasta que deicienda a 25 grados o menos, si no baja la temperature usar un baño de agua con hielo. (figura 9)**

#### **F)LIMPIEZA DEL FERMENTADOR:**

- 1.- Con agua y cepillo o esponja lavar y sacar cualquier suciedad.**
  - 2. Con polvo limpiador cervecero y agua caliente 80 grados limpiar a fondo el fermentador, si podes dejarlo en inmersion 30 minutos mejor. Bien a tope que el producto bañe todo el recipiente.**
  - 3.- Rociar con alcohol 70% todo el fermentador y tapar.-**
- Esta limpieza se debe hacer mientras se hirve para que no pase mucho tiempo antes de poner el mosto frio. (figura 10)**

### **G) FERMENTACION:**

**Una vez que se enfrió el mosto , vamos a pasar el mismo al fermentador recién lavado, tapar y colocar una trampa de aire airlock, bien limpia y sanitizada con alcohol. (figura 11)**

**Agregar 1 tubo de levadura provista en el kit (es la cantidad para los 6 L de mosto que preparamos) (figura 11)**

**A las 24 hs comenzara la fermentacion que se vera por la formación de espuma superior y por burbujeo en el airlock. (figura 12)**

**Luego de 7 dias cuando termine la fermentacion se procedera al embotellado.**

### **H) LLENADO:**

**Las botellas se deben lavar previamente, sugerimos para que sea mas sencillos usar botellas Pet nuevas para cerveza.**

**El lavado es igual que el fermentador, limpiador cervecero en polvo y alcohol 70%.**

**Con embudo o mejor si al fermentador se le coloca una canilla en la parte inferior se llenan las botellas y se coloca 8 gr de azucar o mas sencillos pastillas de azucar , llamadas pastillas de carbonatar.**

**Se colocan 2 en 330 a 500 cc , 3 en 660 a 750 cc o 4 en 1 L.**

**Tapar la botella y esperar 10 dias. (figura 13)**

**Es importante dejar libre 4 cm del cuello de la botella igual que como vienen las cervezas envazadas.**

FIGURA 1)



LLENAR LA OLLA CON 5L DE AGUA  
DECLORINADA Y CALENTARLA A 73-74 GRADOS  
CENTIGRADOS



FIGURA 2)



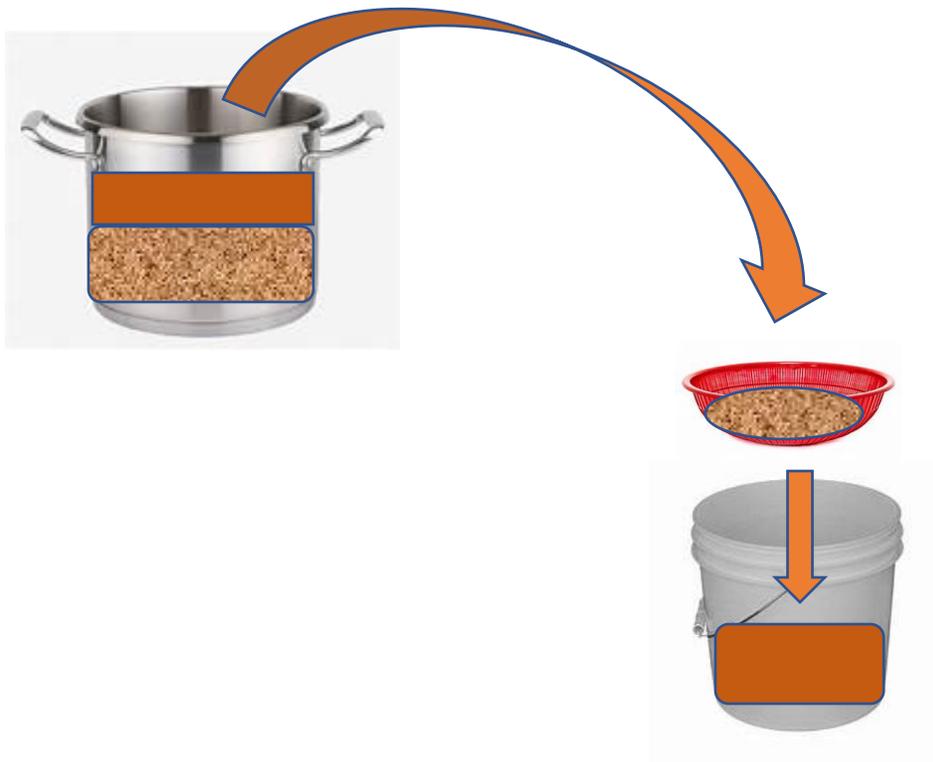
COLOCAR LAS MALTAS MOLIDAS  
DEL KIT DENTRO DE LA OLLA CON  
EL AGUA CALIENTE Y REVOLVER  
CON CUCHARA O ESPUMADERA ,  
HASTA QUE QUEDE HOMOGENEO

LA TEMPERATURA DE LA MEZCLA  
DEBE BAJAR A 63-68 GRADOS

FIGURA 3)  
EN CASO QUE LA TEMPERATURA DE LA MEZCLA BAJE MAS DE 63 GRADOS  
,SE PUEDE PRENDER LA HORNALLA Y REVOLVER PARA LOGRAR  
NUEVAMENTE LLEVARLO AL RANGO DE 63-68 GRADOS



FIGURA 4)



UNA VEZ TRANSCURRIDOS LOS 60 MINUTOS DE MACERDADO EN EL RANGO DE 63-68 PROCEDEMOS AL FILTRADO , EL COLADOR RETENDRA LA CASCARA DE LA MALTA , Y PASARA AL RECIPIENTE EL MOSTO DULCE, PARTE DEL MOSTO QUEDA RETENIDO EN LA CASCARA POR ESO ES NECESARIO LAVAR EL GRANO PARA RECUPERARLO, PROXIMA FIGURA

FIGURA 5)  
CON AGUA A 75-80 GRADOS QUE CALENTAMOS EN LA SEGUNDA OLLA VAMOS A LAVAR PASANDO EL AGUA SOBRE LOS GRANOS RETENIDOS EN EL COLADOR , HASTA COMPLETAR 7 LITROS EN EL RECIPIENTE RECOLECTOR.

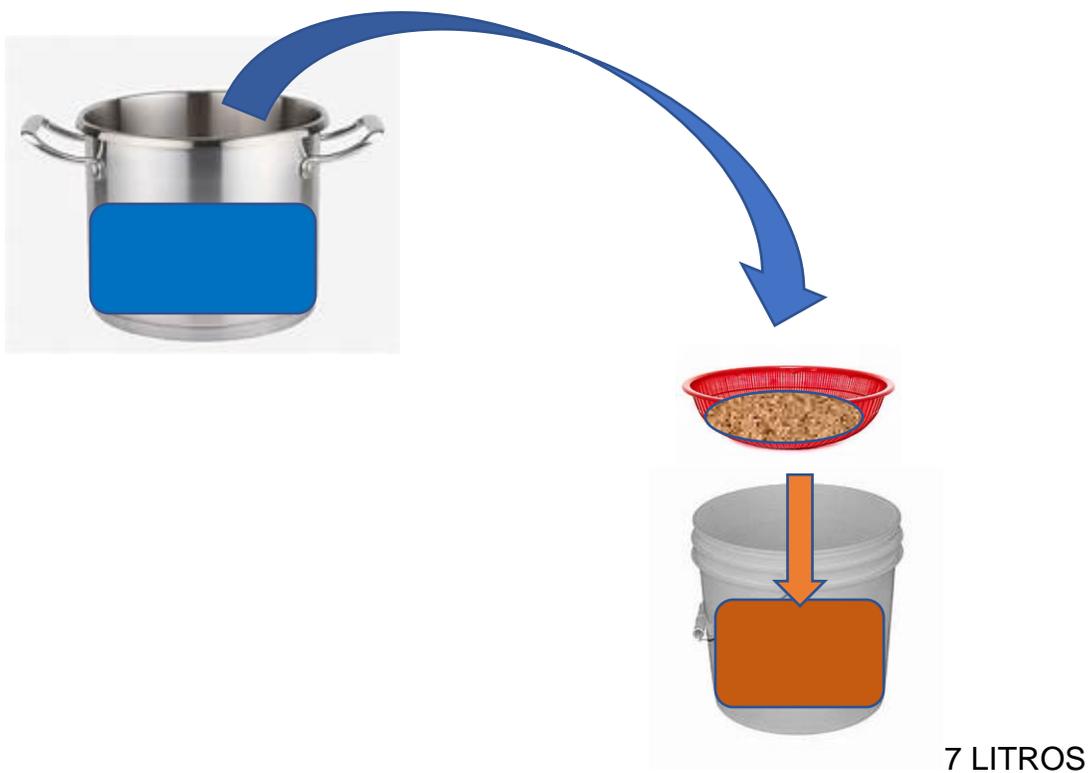
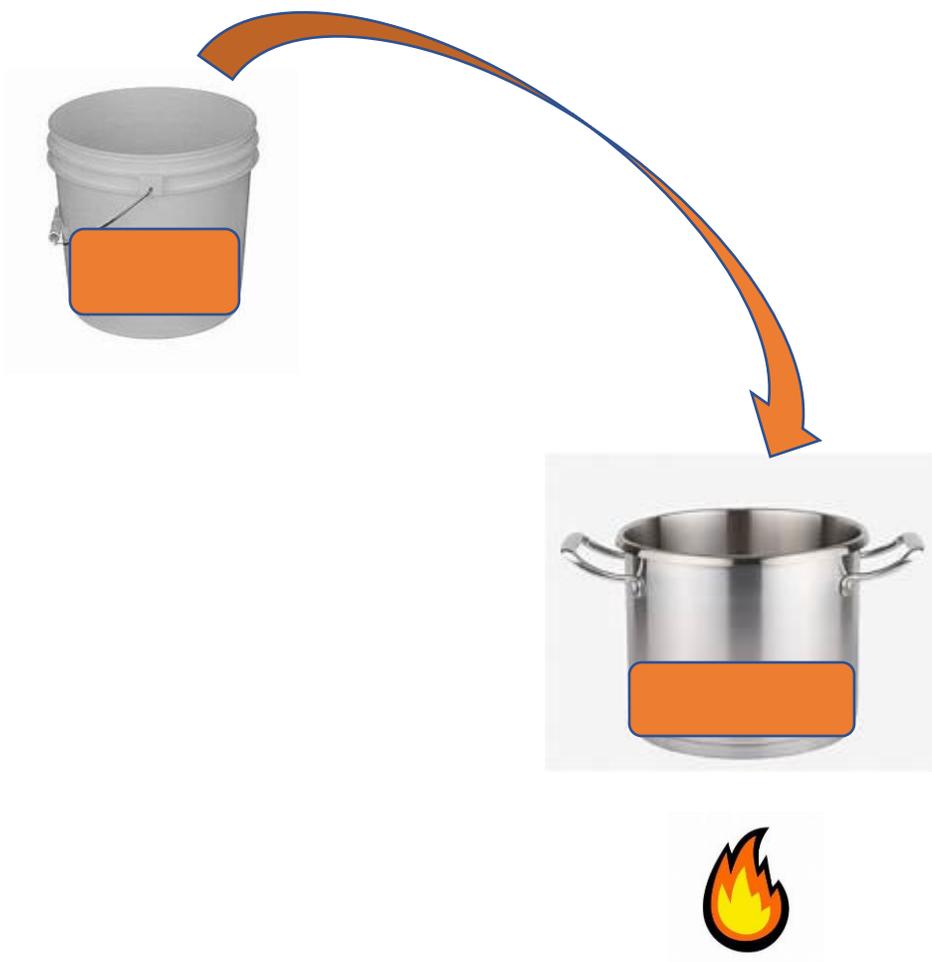


FIGURA 6)



UNA VEZ QUE LLENADO LA OLLA CON EL MOSTO , VAMOS A CALENTAR HASTA LLEVAR AL HERVIDO.

UNA VEZ QUE ROMPE HERVOR CONTAMOS 60 MINUTOS Y VAMOS A HACER LAS SIGUIENTES ADICIONES

- 1) MINUTO 0 DEL HERVOR 1 LUPULO DE AMARGOR
- 2) MINUTO 50 CLARIFICANTE DE HERVIDO
- 3) MINUTO 55 LUPULO DE AROMA

FIGURA 7)

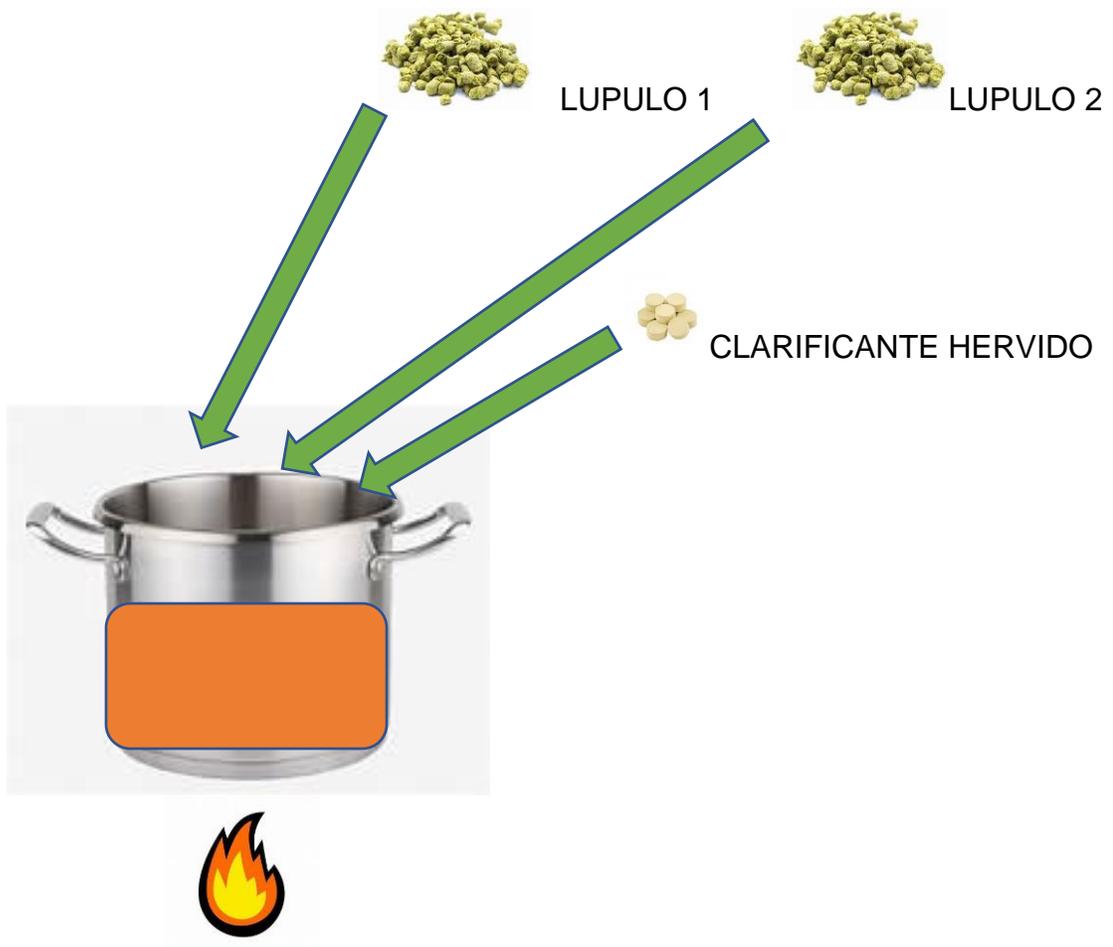


FIGURA 8) COMPLETAR CON AGUA DECLORINADA SI HAY MENOS DE 6 L,  
LLEVARLO A 6 L

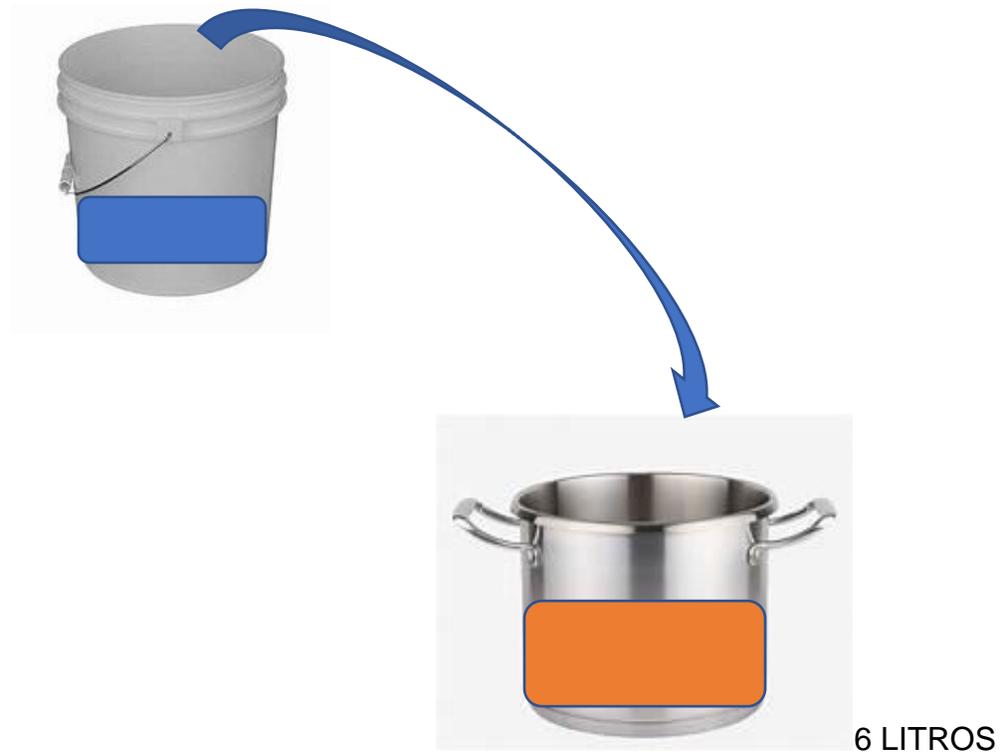


FIGURA 9) ENFRIAMIENTO A BAÑO MARIA , SI ES NECESARIO AGREGAR HIELO AL AGUA

 HIELO



BAJAR LA TEMPERATURA DEL MOSTO A 25 GRADOS O MENOS

FIGURA 10) LIMPIEZA DE LOS ELEMENTOS DE FERMENTACION



FIGURA 11)  
UNA VEZ QUE LLEGO LA TEMPERATURA A 25 GRADOS LLENAMOS EL  
FERMENTADOR Y AGRAGAMOS LA LEVADURA

25 GRADOS

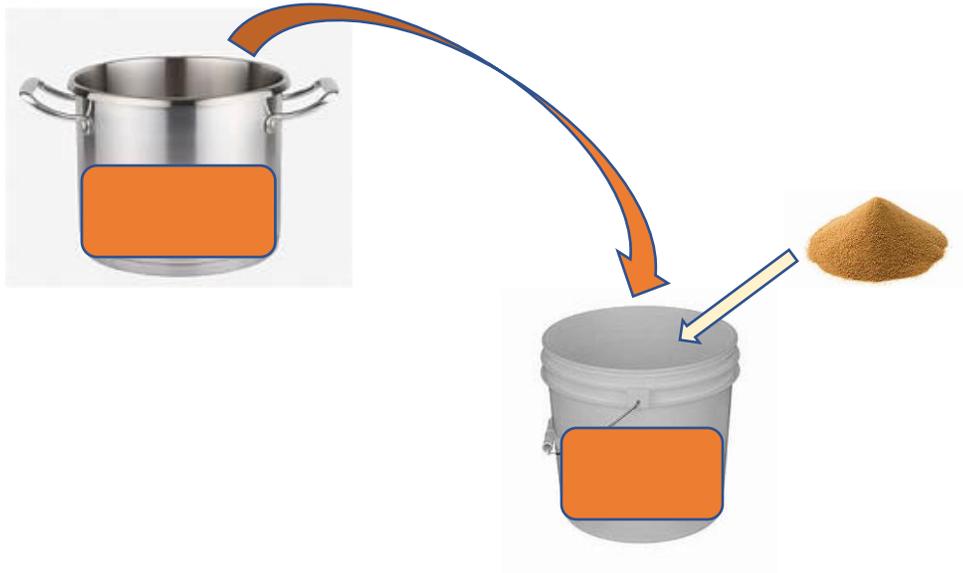


FIGURA 12)  
A LAS 24/48 HS COMENZARA LA FERMENTACION APARECE ESPUMA EN LA  
SUPERFICIE Y COMENZARA EL BURBUJEO EN EL AIRLOCK. EL AIRLOCK SE  
LLENA A LA MITAD CON ALCOHOL 70%



FIGURA 13)



LLENADO DE BOTELLAS DEJAR ESPACIO LIBRE 4 CM , COLOCAR EN LA BOTELLA 8 GR DE AZUCAR O 4 PASTILLAS DE AZUCAR X LITRO