

# **Cerveza en Casa**

## **(mini-escala de 3/4 litros)**



**Lic. Sebastián Oddone**

ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

## Paso 1. **Comprar los insumos y organizar los elementos**

**Opcional, pero importante:**

- **Balanza**

### INSUMOS

- Maltas molidas
- Lúpulos
- Levaduras
- Azúcar
- Agua

### ELEMENTOS

- Bolsa de macerado
- Embudo
- Termómetro de alcohol
- Cacerola/olla de 4 o 5 litros
- Garrafón o bidón de 4/5 litros
- Film de cocina
- Botellas con tapa hermética



## Paso 2. Preparar el agua

- Calentar unos 4 litros de agua hasta alcanzar 74°C (aprox)



**Paso 3. Pesar las maltas molidas y colocar en bolsa de macerado**

- Según receta, entre 800 y 1000gr (puede ser un poco más también)
- Sumergir en el agua caliente



## Paso 4. *Maceración*

- Dejar reposar durante 1 hora
- La temperatura debe permanecer en el rango 64-68°C



## **Paso 5. Cocción y adiciones de lúpulo**

- Retirar la bolsa y escurrir
- Poner a cocinar el mosto obtenido (hervir durante 1 hora)
- Cuando rompe hervor agregar lúpulo de amargor (2/3 gramos)
- Los últimos 5 minutos de hervor agregar lúpulo de aroma (2/3gr)



- Enfriar hasta 15 o 20°C el mosto en la bacha de la cocina (agua y hielo)

## Paso 6. *Enfriamiento*



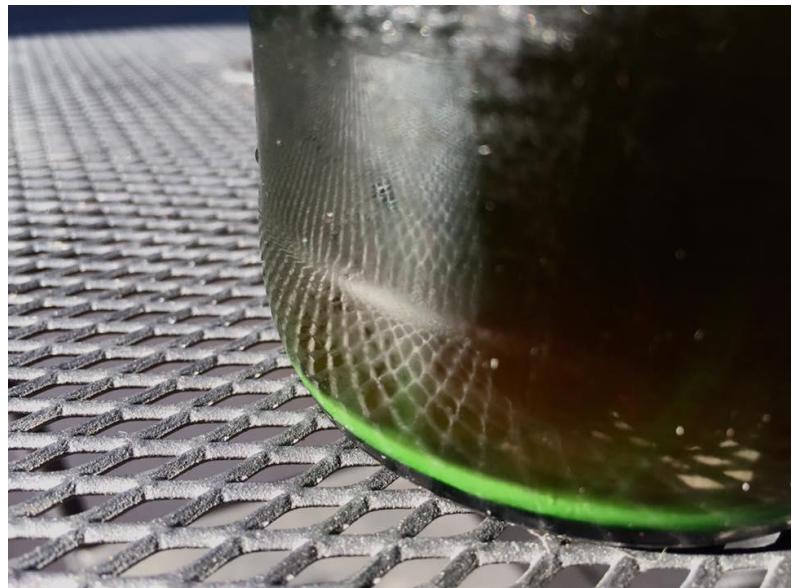
- Pasar el mosto al garrafón, inocular la levadura (1 a 3gr), y dejar a temperatura ambiente por unos 6 a 8 días

### Paso 7. Fermentación



- Colocar el garrafón en la heladera y mantener por 6/7 días

### Paso 8. *Maduración y clarificación*



## **Paso 9. *Envasado y gasificación***

- Colocar azúcar (6 a 8gr/lt) en cada botella, tapar y re-fermentar a temperatura ambiente por 8 a 12 días



- No esperes más, abrila!!

**Paso 10. *Enfriar y disfrutar***





# Nuestros datos

Canal de YouTube

*Capacitaciones El Molino*



Nuestra WEB

[www.capacitacioneselmolino.com](http://www.capacitacioneselmolino.com)



Instagram

Instagram y Facebook

@capacitacioneselmolino



**Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL**