

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 rompa 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*



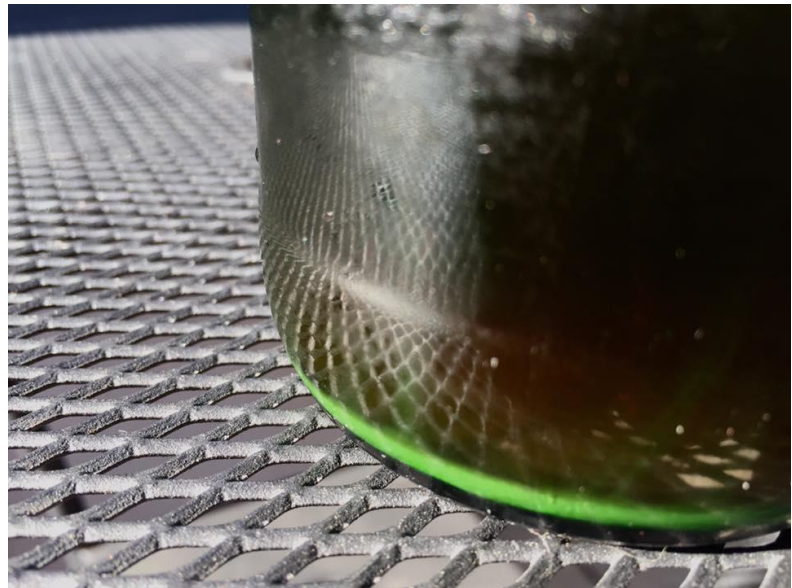
- Pasar el mosto al garrafón, inocular la levadura (1 a 3gr), y dejar a temperatura ambiente por unos 6 a 8 días

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/lit) en cada botella, tapar y re-fermentar a temperatura ambiente por 8 a 12 días



- No esperes más, ábrila!!

Paso 10. *Enfriar y disfrutar*





Nuestros datos

Canal de YouTube
Capacitaciones El Molino



Nuestra WEB
www.capacitacioneselmolino.com



Instagram

Instagram y Facebook
@capacitacioneselmolino



Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL