MALTOSAA
~MEXICAN PREMIUM MALT~

(442) 226 04 51
contacto@maltosaa.com
maltosaa.com.mx

Maltosaa

INGREDIENTES PARA 19L Blue Hefe Hefeweizen

Tipo	Materia Prima	Parámetros
Materia Prima	Malta Pilsen Maltosaa	OG 1.053
Materia Prima	Malta Trigo Weyermann	FG 1.012
Materia Prima	Malta Caramelo 20L Maltosaa	ABV 5.2%
Materia Prima	Lúpulo Magnum	IBU 25
Materia Prima	Levadura Fermentis WB-06	

¿Requieres de equipo para la elaboración de este estilo?

Adquiere tu kit de equipo para 19L

¿Vas a embotellar? esto te será de mucha ayuda:

Botellas

Corcholatas

Pastillas para carbonatar o Dextrosa

Sugerencia:

No guardes más de 1 mes o mes y medio tus ingredientes, ya que estos van molidos y por ende, quedan más expuestos a contaminarse o perder sus propiedades.

(442) 226 04 51
contacto@maltosaa.com
maltosaa.com.mx
Maltosaa

INSTRUCCIONES

1. Preparación del Área y Materiales. Antes de comenzar, asegúrate de tener todo listo:

- Identifica y revisa todos los ingredientes.
- Prepara y sanitiza tu área de trabajo.
- Reúne todos los materiales necesarios.
- Sanitiza todo el equipo que estará en contacto con la cerveza (puedes usar Star San).

2. Maceración de los Granos

- Calienta 15 litros de agua a 51°C en una olla.
- Coloca los granos molidos dentro de la bolsa de tela (sin compactarlos), haz un nudo flojo y sumérgelos en el agua caliente. revisar la temperatura periódicamente con el termómetro. Esta es la etapa inicial del macerado. En esta etapa queremos romper algunas de las proteínas que quedan en el grano, así como los Betaglucanos residuales del malteado.
- La temperatura bajará aproximadamente a 48°C; mantenla durante 20 minutos.
- Pasado este tiempo, aumenta la temperatura a 64°C en un lapso de 16-18 minutos.
- Mantén la temperatura entre 62-64°C durante 45 minutos agitando el mosto constantemente.
- Aumenta la temperatura a 78-79°C y mantenla por 15 minutos.
- Al terminar el Mash out, tenemos que separar el mosto del grano gastado, para lo cual podemos usar, un colador, una malla o un filtro. Una vez separado lo que conocemos como primer mosto del grano gastado tenemos que lavar éste para recuperar el volúmen de agua y para retirar algunos de los azucares que se quedaron impregnados en estos. Realiza el lavado de los granos de preferencia con agua a la misma temperatura (78-79°C) para recuperar aproximadamente 9-10 litros de mosto.

3. Hervido del Mosto

- Trasvasa el mosto filtrado a la olla de ebullición. Hay que subir la flama al máximo para llevar el mosto a punto de ebullición, hay que mantener el hervor durante 60 min. ¡Recuerda! El tiempo total de hervido es de una hora y el tiempo se debe empezar a tomar cuando rompe el hervor se pone el temporizador en 60 minutos y empieza la cuenta regresiva hasta llegar a cero "0" que es el final del hervido.
- Realiza las adiciones de lúpulo y aditivos según lo indicado en los sobres del kit. Ejemplo: Si el lúpulo indica "Min 50", agrégalo 10 minutos después de haber comenzado el hervor. Tip: puedes agregar el lúpulo en la bolsa para lúpulo y se cierra con un nudo para evitar el lúpulo se salga, esto ayudará a que no tengas tanto sedimento y turbidez en tu cerveza.
- Finalizado el hervor, enfría el mosto a una temperatura mínima de 18C° y máxima de 30°C. La temperatura ideal serían 25°C. Puedes utilizar un baño maría a la inversa colocando la olla en una tina con hielos. Hazlo lo más rápido posible.

4. Fermentación

- Trasvasa el mosto enfriado al fermentador. Oxigena el mosto durante el trasvase dejando golpear el líquido en forma de cascada. Ojo: oxigena después del enfriamiento y antes de la levadura es el mejor momento.
- Toma la lectura de la densidad inicial (OG) con un densímetro y anótala.
- Añade la levadura esparciéndola en la superficie y agita para homogenizar.
- Coloca el tapón perforado y el airlock, recuerda que siempre es preferible ponerle agua con sanitizante en caso de que esta llegara a entrar al fermentador, agrega esta solución hasta la línea indicada en el airlock.
- Ubica el fermentador en un lugar oscuro y fresco, de preferencia que no pase de los 25C°.

1. **Monitoreo:**
   - La fermentación debe iniciar entre 24 y 48 horas.
   - Se formará una capa de levadura y el airlock burbujeará.
   - El tiempo promedio de fermentación es de 6 días y de maduración 15 días (aquí la cerveza sigue sedimentando, y se va clarificando)
- Una vez finalizada la fermentación, toma la lectura de la densidad final (FG). ¿No sabes calcular la gravedad? Da clic aquí

5. Embotellado y Carbonatación

- Una vez terminada la maduración la cerveza esta lista para embotellarse.
- Este es un proceso muy delicado por el riesgo de contaminación que se corre al hacer las transferencias del líquido.
- Te recomendamos sanitizar todos los utensilios y botellas con Star San, así como usar cubrebocas debido a la alta cantidad de microrganismos que se encuentran en nuestra boca y nariz. Finalmente, hazlo en un lugar cerrado.
- Prepara el **azúcar** (5 gramos de azúcar por cada litro de cerveza a embotellar), dextrosa (6 gramos de dextrosa por cada litro de cerveza a embotellar) o pastillas para carbonatar (una pastilla en una botella de 350 ml).
- Trasvasa la cerveza a las botellas usando la llave del fermentador o un autosifón.

6. Carbonatación:

- Puede tardar de 6 a 15 días, dependiendo del estilo.
- Una vez lista, refrigera y disfruta tu cerveza casera. ¡Salud!
- Nota: Este instructivo es general. Sigue las instrucciones específicas de la receta de tu kit para cantidades exactas y tiempos de adición de ingredientes.