MALTOSAA®

~MEXICAN PREMIUM MALT~

Prepara tu propia

CERVEZA

KIT DE PRINCIPIANTE

INSTRUCTIVO

Felicidades por adquirir tu primer kit para elaborar tu propia cerveza en casa.

Siguiendo estos sencillos pasos podrás obtener una cerveza como los profesionales.

Pero primero es importante que identifiques y conozcas todo lo que contiene el Kit.

Cada cosa esta identificada con una etiqueta con su nombre y número.

EQUIPO

1. Fermentador de Vidrio de 1 Gal.
2. Tapón Perforado *(1 pza)*
3. Airlock *(1 pza)*
4. Manguera de vinil *(1 pza)*
5. Autodifón *(1 pza)*
6. Embudo (1 pza)
7. Termómetro (1 pza)
8. Bolsa para grano (1 pza)
9. Bolsa para Lúpulo (1 pza)
10. Botella tipo Alemán (4 pzas)
11. Llenador de Botellas (1 pza)

INSUMOS

a. Extracto de malta en Polvo (1 bolsa)
b. Maltas Especiales (1 bolsa)
c. Lúpulo (Depende de la receta pueden ser hasta 3)
d. Levadura (1 sobre)
e. Sanitizante (1 bote)
f. Pastillas para carbonatar (8 piezas)

Además del equipo que viene en la caja, vas a necesitar algunas otras cosas, las cuales puedes encontrar en tu casa, tales como:

- Una olla de cocina de 5 Lts. con tapa (De preferencia de Acero Inoxidable)
- Un cucharón de cocina
- Una tina o tarja que pueda retener agua y donde quepa el fermentador de vidrio.
- Un bote de vidrio o plástico de 1 Lt.

Ya que tengas todo lo anterior a la mano, ¡VAMOS A COMENZAR!

PROCESO PARA PREPARAR TU CERVEZA!

1

INFUSIÓN DE GRANOS

2

AGREGAR EXTRACTO DE MALTA

3

HERVIR Y AGREGAR LÚPULO

4

ENFRIAR

5

FERMENTAR

6

EMBOTELLAR

REALIZA EL PROCESO CON CALMA Y SIGUE PASO A PASO LAS INSTRUCCIONES

PASO 1:

Llena la olla de cocina con un total de 4.5 litros de agua potable *(filtro o garrafón)*, y comienza a calentar el agua en la estufa.

PASO 2:

Colocar el contenido de la bolsa de maltas especiales (b) dentro de la bolsa para grano (8) y cerrar la bolsa con un nudo sin apretar demasiado los granos, éstos se tienen que mover un poco dentro de la bolsa.

PASO 3:

Ya que tenemos nuestra agua calentándose en la estufa tenemos que revisar la temperatura periódicamente con el termómetro (7) hasta que el agua alcance una temperatura de 65°C, al llegar a esta temperatura agregamos la bolsa de granos en el agua durante 20 minutos manteniendo la misma temperatura, esto lo puedes logras subiendo y bajando el nivel de la flama o apagando y prendiendo la estufa.

PASO 4:

Una vez transcurridos los 20 min, se debe de retirar la bolsa con los granos, ésta se debe de escurrir pero no exprimir. Una vez hecho esto subimos la flama al máximo.

PASO 5:

Después de subir la flama al máximo revisamos periódicamente la temperatura del agua y cuando ésta alcance los 80°C hay que agregar el Extracto de Malta (a) y disolverlo en el agua hasta que no queden grumos con ayuda del cucharón.

PASO 6:

Ya que esté bien mezclado el extracto de malta seguimos calentando el agua hasta que alcance el punto de ebullición, y ahí lo vamos a hervir durante 60 minutos contando el tiempo de 60 a 0.

PASO 7:

Durante el hervido vamos a agregar también el lúpulo (c), Para agregar el lúpulo se introduce primero en la bolsa para lúpulo (9) y se cierra con un nudo para evitar el lúpulo se salga. En esta receta se agrega una sola adicion al minuto 50 del hervido.

Esta receta tambien incluye un bote con tintura de habanero líquido que se deben de agregar directamente al mosto hirviendo cuando falten 10 minutos para terminar el hervido.

Paso 8:

Cuando falten 10 minutos para terminar el hervido hay que comenzar a sanitizar el resto del equipo para esto debes mezclar el sanitizante (e) en 1 lt de agua, después con esta mezcla vas a sanitizar el fermentador de vidrio de 1 gal (1) introduciendo 250 ml dentro del mismo y lo vas a agitar para que el sanitizante cubra todos los rincones del Fermentador de vidrio, después de dos minutos vas a tirar el líquido y hay que dejar escurriendo el fermentador (Importante: no enjuagar después de sanitizar, solo escurrir), después de esto vas a sumergir en el resto de agua con sanitizante las siguientes piezas para que también se esterilicen: Tapón del Fermentador de vidrio Tapon Perforado (2), Airlock (3), Embudo (6) y Manguera (4). Es importante que estas piezas permanezcan en el sanitizante hasta el momento de ser usados.

PASO 9:

Una vez que terminó el tiempo de Hervido, hay que apagar la flama y retirar la olla del fuego, y colocar la tapa de la olla para evitar que caga algo dentro de la misma.

PASO 10:

Ya con la olla cerrada, vamos a enfriar el mosto introduciendo la olla en agua con hielo, teniendo mucho cuidado de que no se destape o que el agua entre a la olla. Una vez que esté la olla dentro del agua, se puede comenzar a girar despacio la olla esto para que se enfríe más rápido y uniformemente. El objetivo es que el mosto baje hasta los 25°C lo cual puede tardar hasta 30 minutos, dependiendo de la cantidad de hielo que se use. Para ir midiendo la temperatura del mosto mientras se va enfriando, podemos usar el mismo termómetro que usamos para la maceración, pero es muy importante lavarlo y sanitizarlo perfectamente antes y cada vez que se vaya a introducir en el mosto. También debemos de cuidar en checar periódicamente la temperatura una vez que la olla se sienta mas fría, porque mientras menos veces abramos la tapa de la olla para checar la temperatura, es mejor.

PASO 11:

Una vez que el mosto alcance los 25°C vamos a retirarlo del agua con hielo, se va a secar el agua que queda por fuera de la olla. Después vamos a vaciar el mosto en el fermentador previamente sanitizado utilizando el embudo de plástico que también debe de estar sanitizado. Hay que vaciar todo el contenido de la olla en fermentador, con excepción del asiento que quede al final.

PASO 12:

Para corregir el nivel de mosto en el fermentador es necesario, hervir por 15 minutos 2 litros de agua, después pasarla a un recipiente que se pueda cerrar y dejarla enfriar (es recomendable hacer esto al comenzar el hervido de el mosto).
Ya que tenemos nuestro mosto frío y en el fermentador, podemos agregar el agua esteril para subir el nivel en el fermentador hasta donde comienza el cuello del galón. De esta manera obtendrás la cantidad de cerveza correcta y en la concentración adecuada.

PASO 13:

Una vez que subimos el nivel de nuestro fermentador al adecuado, vamos a inocular la levadura, se toma el sobre de ingredientes con la letra D, y vamos a sanitizarla por fuera, también debemos de sanitizar las tijeras que vamos a usar para abrirla. Una vez abierta la vaciamos en el fermentador, lo cerramos y comenzamos a agitarlo, esto con la intencion de diluir la levadura y oxigenar el mosto dentro del fermentador.

PASO 12:

Una vez que esté disuelta la levadura vamos a retirar el tapón del fermentador y vamos a colocar en su lugar el tapón perforado (2) previamente sanitizado, y vamos a insertar una de las puntas de la manguera de vinil (4) hasta que quede al ras con la parte de debajo del tapón perforado, y la otra punta se coloca dentro de un recipiente con agua y la punta debe de quedar sumergida en el agua, así se quedará fermentando durante los 2 primeros días en los cuales la fermentación es muy violenta y se van a poder apreciar ver muchas burbujas saliendo por la manguera al recipiente con agua. (Nota: es importante que la punta de la manguera que se encuentra dentro del recipiente de agua esté sumergida en todo momento para evitar que entre aire al fermentador pero a su vez deje salir el CO_2). Durante este proceso es importante colocar nuestro fermentador en un lugar fresco y oscuro ya que la temperatura óptima de fermentación de la levadura es entre 18 y 24 grados centígrados.

PASO 13:

Al terminar todo el proceso de cocción es importante lavar todo el equipo antes de guardarlo, y es importante guardar el sanitizante restante en una botella cerrada ya que se utilizará después para el airlock y para el embotellado.

PASO 14:

Terminado el segundo día de fermentación, vamos a retirar la manguera que se encuentra dentro del tapón perforado, para cambiarla por el airlock (3), este tiene una tapa en la parte superior la cual vamos a abrir para poder llenar con parte del sanitizante que guardamos de los pasos anteriores, hasta la marca que tiene gradaba el airlock, después de esto se queda fermentando otros 15 días de igual manera en un lugar oscuro y fresco. También es importante que cuando retires la manguera la laves muy bien ya que ésta la volveremos a ocupar para el embotellado.

PASO 15:

Una vez trascurridos los 15 días notarás que en el fondo del fermentador hay un sedimento, esto es por la levadura y restos de sólidos del proceso, esto es totalmente normal, lo que tenemos que hacer antes de embotellar es colocar por 3 días en un refrigerador, esto para que se termine de clarificar la cerveza.

PASO 16:

Transcurridos los 3 días la cerveza está lista para embotellar hay que retirar la cerveza del refrigerador con cuidado de no agitar el sedimento. Con el sanitizante que teníamos guardado de la ocasión anterior vamos a sanitizar lo siguiente: Autosifón (5) Manguera de Vinil, Llenador de botellas (11), y las botellas tipo alemán (10) (Nota: de igual manera que todo lo demás el sanitizante no se enjuaga sólo se escurre) se pueden llenar las botellas y vaciar en el mismo recipiente para reutilizar el mismo sanitizante.

PASO 17:

Se conecta la manguera de vinil al autosifón y al llenador de botellas, uno en cada punta. Después se introduce el llenador hasta el fondo de la botella presionando la válvula que tiene en la punta, después introducimos el autosifón en el fermentador y colocamos la punta del autosifón justo por encima del sedimento para que no se vaya a la botella, y ya que está en esta posición comenzamos a bombear hasta que la cerveza comience a salir por el llenador de botella. Una vez que comience a salir podemos dejar de bombear ya que el líquido saldrá por gravedad. Debemos de llenar la botella hasta el ras, ya que cuando llegue a este punto se debe de retirar el llenador, éste cerrará la válvula para que deje de salir líquido y al sacarlo de la botella el volumen que desplazaba hará que baje el líquido hasta el nivel adecuado. Una vez que esté llena la botella, insertamos 2 pastillas para carbonatar (f) en cada botella y cerramos la botella. Ya que tenemos cerrada la botella la colocamos en un lugar fresco y oscuro para que comience a carbonatar y éstas se deben de colocar de forma horizontal y esto tomará 10 días.

PASO 18:

Después de transcurridos los 10 días, la cerveza está lista para ponerla en el refrigerador a enfriar, lo más recomendable es dejarla algunos días en el refrigerador para que clarifique aún más.

PASO 19:

Una vez que ya está fría tu cerveza está lista para tomar, sírvela en un vaso de vidrio y comparte con tus amigos. (Nota: Esta cerveza está carbonatada en la botella por la levadura y ésta presentará sedimento al fondo de la botella, éste puede que sirva un poco en el vaso, pero es completamente normal, no afecta en nada a la cerveza sólo si ésta se revuelve en el líquido la vuelve más turbia).

Para ayudarte a visualizar el proceso, puedes apoyarte en nuestro siguiente video que encontrarás en youtube.com como “Elaboración de Kit de Cerveza Maltosaa”.

https://youtu.be/Q9-i-n8G4xQ

Después de haber disfrutado de tu cerveza y quieres una recarga de tu receta o si tienes más preguntas acerca del proceso no dudes en ponerte en contacto con nosotros en:

www.maltosaa.com.mx | contacto@maltosaa.com
O a los teléfonos:
(442) 325 34 04 | (442) 458 25 99

MALTOSAA®

~MEXICAN PREMIUM MALT~

(442) 325 3404 contacto@maltosaa.com

www.maltosaa.com / Maltosaa

Condominio Ind. Euro Business Park, Nave Ind. #114
Carretera Qro - Mex, Km. 201.5
El Marqués, Qro. C.P. 76240