

Els extractes de malt s'elaboren per deshidratació del most. Segons sigui el grau de deshidratació s'obté un producte en pols o un xarop. Els xarops són de més qualitat que els extractes en pols ja que el seu procés d'elaboració requereix una menor manipulació. Existeixen extractes de malt aromatitzats amb llúpols o sense aromatitzar (els més utilitzats) i amb diferents graus de color ("lights" clars, "medium" lleugerament foscos i "dark" molt foscos). També es pot emprar extractes amb poder diastàtic, que conserven actius els enzims amb capacitat de convertir el midó en sucres fermentables. Els extractes amb poder diastàtic s'utilitzen en processos d'elaboració en els que no es fan servir malts base però sí s'incorporen al macerat cereals que no han estat maltejats.



Es necessita un equip una mica més complet que ell que s'utilitza per l'elaboració a partir de kit: un recipient per coure el most, un fermentador, una cullera llarga, un tub per sifonar, 40 ampolles de mig litre on guardar la cervesa, un xapador i xapes.

Existeixen dos mètodes d'elaboració a partir d'extractes de malt: un **mètode bàsic** sense maceració i el **macerat parcial**.

ELABORACIÓ A PARTIR D'EXTRACTES SENSE MACERACIÓ

S'utilitza aquest mètode sempre que es vulgui emprar l'extracte de malt conjuntament amb malts de color (crystal, amber, negra...) que només aporten color o aroma a la cervesa. També és possible afegir sucres per augmentar el contingut alcohòlic. El procés de preparació del most per fermentar s'inicia en l'etapa de cocció i pot requerir unes dues hores i mitja.

1) NETEJAR I ESTERILITZAR

Assegurar-se que l'entorn de treball està net per evitar la contaminació de la cervesa per bacteris i fongs. Netejar i esterilitzar escrupolosament tot el material que tindrà contacte amb la cervesa. Pot utilitzar-se una solució de lleixiu al 10%.



2) PREPARACIÓ DEL MOST

2.1) Submergir les llaunes amb el concentrat de most al bany maria durant 10 minuts per fluidificar el seu contingut i evitar que quedi enganxat a les parets de l'envàs. Per elaborar 20-25 litres de cervesa cal utilitzar uns 3 kg de xarop o 2 kg d'extractes en pols.



2.2) Utilitzar un "boiler" per calentar a 50°C uns 16-18 litres d'aigua i abocar els extractes de malt, juntament amb la resta de gra que es vulgui incorporar a la recepta.

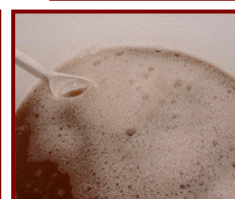
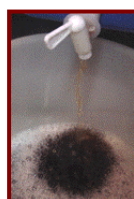
3) COCCIÓ DEL MOST

Els llúpols i el sucre (si és necessari) s'addicionen al most en el moment de l'ebullició. Deixar bullir durant una hora i mitja.



4) INOCULAR EL LLEVAT

Un cop bullit, el most es traspassa al fermentador i es refreda fins a 25° C. Seguidament s'afegeix el llevat. El most s'aireja per transvasament o removent-lo durant 10-15 minuts.



5) FERMENTACIÓ

5.1) Cobrir el fermentador amb la tapa sense encaixar-la hermèticament o bé col·locar un dispensador que impedeixi l'entrada d'aire i a la vegada permeti la sortida del CO₂. Deixar el fermentador en un lloc a una temperatura entre 18 i 22°C per a cerveses tipus ale i entre 7 i 12°C per les lager.

5.2) Després dels primers 5-7 dies de fermentació, traspasar a garrafes o cubitainers procurant no remoure el llevat depositat al fons del fermentador.



6) ENVASAT I MADURACIÓ



6.1) Després d'aproximadament una setmana transferir la cervesa a ampolles o a un barril de pressió.



6.2) Addicionar sucre per gasificar la cervesa. Mitja culleradeta per cada mig litre en ampolles, 20 g de sucre en barrils de 5 litres i 85 g en els de 25 litres.



6.3) Col·locar les xapes a les ampolles. Deixar en un lloc fresc (12 – 15°C) unes 3-4 setmanes abans de consumir la cervesa

MACERAT PARCIAL

El **macerat parcial** és el mètode d'elaboració més avançat que es pot portar a terme a partir dels extractes de malt. Para realitzar-lo es necessari utilitzar **extractes de malt amb poder diastàsic**. Aquest tipus d'extractes tenen encara els enzims necessaris per convertir cereals adjunts, no maltejats, com la farina de blat, flocs d'ordi o civada, arròs o blat de moro, en sucres fermentables pels llevats. El temps de la sessió és en aquest cas d'aproximadament 3 hores i mitja, però la qualitat de la cervesa obtinguda és considerablement superior a la que s'obté amb extractes sense maceració o un kit de cervesa.

1) NETEJAR I ESTERILITZAR

Assegurar-se que l'entorn de treball està net per evitar la contaminació de la cervesa per bacteris i fongs. Netejar i esterilitzar escrupolosament tot el material que tindrà contacte amb la cervesa. Pot utilitzar-se una solució de lleixiu al 10%.



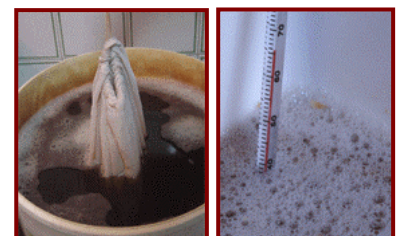
2) PREPARACIÓ DEL MOST



2.1) Submergir les llaunes amb el concentrat de most al bany maria durant 10 minuts per fluidificar el seu contingut i evitar que quedi enganxat a les parets de l'envàs.



2.2) Escalfar uns 16-18 litres d'aigua fins a 50°C i abocar els extractes de malt, juntament amb la quantitat de cereals adjunts i malts de color que es vulgui incorporar a la recepta. El total de cereal emprat no ha de ser superior a 1 kg. Es pot utilitzar una bossa de macerat.



2.3) Pujar la temperatura fins a 65°C i mantenir-la durant 30 minuts removent el most ocasionalment.

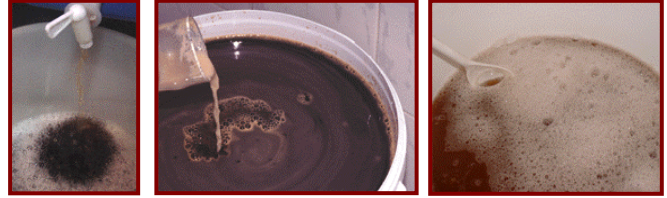
3) COCCIÓ DEL MOST

Portar el most a ebullició i retirar la bossa de macerat amb els grans ja esgotats. Addicionar els llúpols i el sucre (sí és necessari). Bullir durant una hora i mitja.



4) INOCULAR EL LLEVAT

Un cop bullit, el most es traspasa al fermentador i es refreda fins a 25° C. Seguidament s'afegeix el llevat. El most s'aireja per transvasament o remouent-lo durant 10-15 minuts.



5) FERMENTACIÓ

5.1) Cobrir el fermentador amb la tapa sense encaixar-la hermèticament o bé col·locar un dispensador que impedeixi l'entrada d'aire i a la vegada permeti la sortida del CO₂. Deixar el fermentador en un lloc a una temperatura entre 18 i 22°C per a cerveses tipus ale i entre 7 i 12°C per les lager.

5.2) Després dels primers 5-7 dies de fermentació, traspasar a garrafes o cubitainers procurant no remoure el llevat depositat al fons del fermentador.



6) ENVASAT I MADURACIÓ



6.1) Després d'aproximadament una setmana transferir la cervesa a ampolles o a un barril de pressió.



6.2) Addicionar sucre per gasificar la cervesa. Mitja culleradeta per cada mig litre en ampolles, 20 g de sucre en barrils de 5 litres i 85 g en els de 25 litres.



6.3) Col·locar les xapes a les ampolles. Deixar en un lloc fresc (12 – 15°C) unes 3-4 setmanes abans de consumir la cervesa

CerveArt, SL

Abad Escarré 26-28, 4º, 2ª
08206 Sabadell (Barcelona)
Spain
tel.: +34 607406907
e-mail: info@cerveart.com
<http://www.cerveart.com>