

Els Kits de cervesa són preparats de most aromatitzat i deshidratat a punt per fermentar. Aquesta és la forma de fer cervesa a casa més estesa en el món ja que es requereix poc temps per obtenir un most fermentable i es necessita un equip mínim: un fermentador, una cullera llarga, un tub per sifonar, 40 ampolles de mig litre per guardar la cervesa, un xapador i xapes.

Únicament requereix un esforç d'una sessió setmanal al llarg de tres setmanes. El temps per sessió és d'aproximadament mitja hora.

És possible trobar kits per elaborar de 20 a 23 litres de qualsevol tipus de cervesa: pilsen, d'abadia, de blat, ales britàniques o stouts.



## ELABORACIÓ PAS A PAS

### 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.



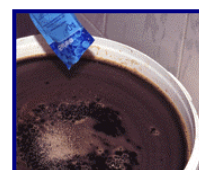
2.2) Abocar el contingut de les dues llaunes a l'interior del fermentador i afegir 2,5 litres d'aigua bullint, remouent constantment fins obtenir un líquid espès i homogeni.



2.3) Afegir aigua a temperatura ambient remouent el most durant 4-5 minuts fins obtenir un volum total de 20 litres.

### 3) INOCULAR EL LLEVAT

Afegir el sobre de llevat quan la temperatura del most sigui inferior als 25°C.



### 4) FERMENTACIÓ

4.1) 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 CO<sub>2</sub>. 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.

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



## 5) ENVASAT I MADURACIÓ



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



5.2) 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.



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

## SIS NORMES PER OBTENIR UNA BONA CERVESA A PARTIR DE KITS

- Netejar y esterilitzar adequadament tot el material que s'utilitzi.
- Afegir l'inòcul de llevat ja activat. Es pot hidratar el llevat unes dues hores abans d'afegir-la al most utilitzant aigua prèviament bullida i refredada per sota dels 30°C o una solució d'extracte de malt també esterilitzada prèviament.
- Procurar que la temperatura de fermentació sigui constant i no depassi l'interval recomanat per cada tipus de llevat.
- Reduir al màxim el contacte de la cervesa amb l'aire durant la fermentació i l'embotellat.
- Traspasar la cervesa a un segon recipient després de la primera setmana de fermentació. D'aquesta manera s'aconsegueix eliminar l'excés de llevat precipitat al fons del fermentador, que pot donar un sabor no desitjat a la cervesa.
- Posar la dosi correcta de sucre per gasificar la cervesa.



## COM MILLORAR LA CERVESA OBTINGUDA A PARTIR DE KITS

### 1) ADDICIÓ DE LLÚPOLS AROMÀTICS

Aquesta mesura vol potenciar l'aroma a llúpul de la cervesa, ja que en el procés de deshidratació del most emprat per fabricar els kits es perd gran part d'aquests aromes. Per a tal fi es prepara una infusió de 10 – 15 g de llúpols aromàtics en ½ litre d'aigua bullint i s'afegeix al most abans d'inocular el llevat. Una altra possibilitat és addicionar a la cervesa aproximadament 1 g de cons de llúpul durant la segona fermentació. L'alcohol produït durant la fermentació evita possibles contaminacions bacterianes i facilita la dissolució dels principis aromàtics del llúpul. Aquesta tècnica s'anomena *dry hopping*.



### 2) ADDICIÓ D'UNA INFUSIÓ DE MALTS

Aquesta tècnica permet modificar el color de la cervesa o donar-li un major sabor a gra. Cal preparar una infusió de 250-500 g de malts en 1 ½ litre d'aigua i deixar-la 15 minuts a 65°C. Després es bull la barreja per esterilitzar-la i un cop filtrada, s'afegeix al most del kit abans d'inocular el llevat.



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