

Amb aquest sistema s'obté una cervesa de més qualitat. Cal iniciar el procés macerant els grans de malt triturats en aigua calenta durant unes hores. D'aquesta manera s'obté el most que després cal sotmetre a cocció, refredar i deixar fermentar. Es la forma més complexa d'elaboració i per la gent que s'inicia pot semblar complicada, ja que la sessió pot durar unes 8 hores i cal emprar més material. Tot i així l'elaboració a partir de tot gra permet un control total dels ingredients i el procés, fet que permet obtenir una major satisfacció personal.



- 1) Fermentador.
- 2) Termonevera.
- 3) Boiler.
- 4) Fermentador secundari.
- 5) Proveta.
- 6) Dispensador d'aire.
- 7) Tub flexible de silicona.
- 8) Tub U.
- 9) Cullera.
- 10) Termòmetre.
- 11) Densímetre.
- 12) Ampolles.
- 13) Xapadors.
- 14) Xapes.

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 bacteres 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) MÒLTA DEL GRA

Abans d'iniciar el macerat cal moldre lleugerament el malt, intentant conservar la pellofa. En aixafar el gra es trenca la coberta del gra, permetent així que els sucres quedin més exposats per la següent etapa del procés.



3) MACERAT O BRACEIG

El malt mòlt es barreja amb aigua calenta. La mescla s'ha de mantenir a una temperatura de 63°-68° C durant unes 2 hores per tal de facilitar la conversió del midó en sucres més simples que posteriorment puguin ser consumits pel llevat.



4) ASPERSIÓ O RENTAT DEL GRA

La mescla de sucres i aigua, anomenada most, es decanta i separa del gra esgotat o bagàs. El rentat posterior amb aigua calenta permet recuperar els sucres que hagin pogut quedar atrapats entre els grans de malt.



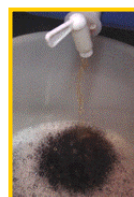
5) COCCIÓ DEL MOST

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.



6) 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 removent-lo durant 10-15 minuts.



7) FERMENTACIÓ

7.1) 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.

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



8) ENVASAT I MADURACIÓ



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



8.2) 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.



8.3) 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, 4^o, 2^a
08206 Sabadell (Barcelona)
Spain
tel.: +34 607406907
e-mail: info@cerveart.com
<http://www.cerveart.com>