

Con este sistema se obtiene la cerveza de mayor calidad. Para ello se utilizan los granos de malta triturados que deben macerarse durante en agua caliente. Se obtiene así el mosto que se debe cocer, enfriar y fermentar posteriormente. Es la forma más compleja de elaboración y para un principiante puede ser tediosa, ya que la sesión puede durar unas ocho horas y es preciso emplear una mayor cantidad de utensilios. Aún así la elaboración desde grano permite un control total de los ingredientes y el proceso, con lo que se obtiene una mayor satisfacción personal.



- 1) Fermentador.
- 2) Termonevera.
- 3) Caldero.
- 4) Fermentador secundario.
- 5) Probeta.
- 6) Borboteador.
- 7) Tubo flexible de silicona.
- 8) Tubo U.
- 9) Cuchara.
- 10) Termómetro.
- 11) Densímetro.
- 12) Botellas.
- 13) Chapadores.
- 14) Chapas.

ELABORACIÓN PASO A PASO

1) LIMPIAR Y ESTERILIZAR

Asegurarse que el entorno de trabajo esté limpio para evitar la contaminación de la cerveza por bacterias y hongos. Limpiar y esterilizar escrupulosamente todo el material que tendrá contacto con la cerveza. Para ello puede emplearse una solución de legía al 10%.



2) MOLIENDA DEL GRANO

Antes de macerar, la malta debe ser ligeramente molida intentando conservar la cascarilla. El proceso rompe la cubierta del grano permitiendo que los azúcares queden más expuestos en la siguiente etapa del proceso.



3) MACERADO

La malta molida es mezclada con agua caliente hasta conseguir una papilla que debe mantenerse a 63°-68° C de temperatura durante unas 2 horas, evitando la pérdida de calor para facilitar la conversión del almidón en azúcares más simples que posteriormente puedan ser consumidos por las levaduras.



4) ASPERSIÓN DEL GRANO

La mezcla de azúcares y agua, denominada mosto, es decantada y separada del grano agotado o bagazo. El lavado posterior con agua caliente permite recuperar los azúcares que hayan quedado atrapados entre los granos de malta.



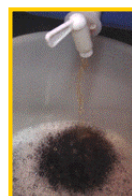
5) COCCIÓN DEL MOSTO

Los lúpulos y el azúcar (si es necesario) son adicionados al mosto en el momento de la ebullición. Hervir por espacio de una hora y media.



6) INÓCULO DE LA LEVADURA

Después de ser hervido, el mosto es drenado al fermentador y enfriado hasta 25° C. Seguidamente se añade la levadura. El mosto es aireado mediante trasvase o removiendo durante 10-15 minutos.



7) FERMENTACIÓN

7.1) Cubrir el fermentador con la tapa sin encajar herméticamente o bien colocar un borboteador que impida la entrada de aire i a la vez permita la salida del CO₂. Dejar el fermentador en un lugar a una temperatura entre 18 y 22° C para cervezas tipo ale y entre 7 y 12° C para las lager.

7.2) Después de los primeros 5-7 días de fermentación, transvasar a garrafas o cubitainers procurando no remover la levadura depositada en el fondo del fermentador.



8) ENVASADO Y MADURACIÓN



8.1) Al cabo de aproximadamente una semana transferir la cerveza a botellas o a un barril de presión.



8.2) Adicionar azúcar para gasificar la cerveza. Media cucharadita por cada medio litro en botellas, 20 g de azúcar en los barriles de 5 litros y 85 g en los de 25 litros.



8.3) Colocar las chapas a las botellas. Dejar en un lugar fresco (12 – 15° C) unas 3-4 semanas antes de consumir la cerveza.

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