

Envasado

Después de finalizar la fermentación secundaria nuestra cerveza tiene muy poco gas, por lo que resulta necesario envasarla en botellas o barriles para favorecer su carbonatación natural y afinar su maduración.

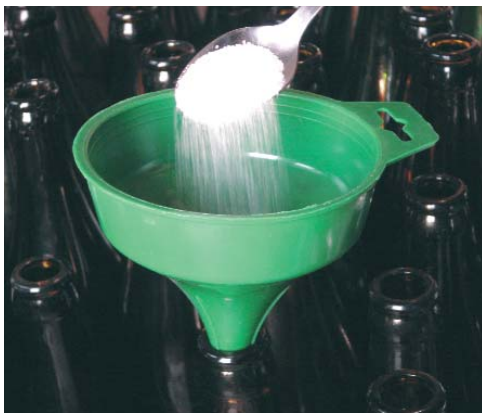
Limpieza y esterilización



Primero debemos esterilizar perfectamente los envases con una solución de lejía al 10 % o con una solución de metabisulfito al 10 % (tener precaución en no mezclar ambos productos).

Para las botellas, la manera más práctica de hacerlo es llenar una botella con la solución preparada e ir trasvasándola de una a otra mediante un embudo. Posteriormente las aclaramos dos veces con agua limpia o hasta no apreciar olor a lejía.

Envasado y carbonatación



Adición de azúcar (priming) para la posterior carbonatación de la cerveza

La cerveza se trasvasa desde el fermentador secundario a las botellas o barriles con la ayuda de un tubo «U» para evitar coger la levadura depositada en el fondo.

Las botellas deben ser llenadas hasta un dedo del borde superior. Posteriormente se añade una pequeña cantidad de azúcar (*priming*) de aproximadamente 4 gramos por litro de cerveza para barriles o $\frac{1}{2}$ cucharadita por cada botella de medio litro. Luego se tapan los envases y se depositan en un sitio fresco. La levadura residual que permanece dentro del envase acabará por consumir el azúcar extra que hemos aportado y el gas que genere carbonatará naturalmente nuestra cerveza en un plazo aproximado de 3-4 semanas.

Tipos de envases

Podemos utilizar botellas de cerveza retornables para guardar nuestra cerveza. También son necesarias chapas y el aparato para colocarlas. De igual manera se pueden utilizar las botellas de cava, muy resistentes a la presión o las botellas con tapón de cerámica. En este último tipo es preciso reemplazar periódicamente la goma ya que ésta pierde con el uso su capacidad para retener el CO₂.

Otra opción es el uso de barriles de presión. Estos recipientes son de plástico de 25 litros provistos de una válvula de seguridad para aliviar el exceso de gas que se produce en su interior. El uso de barriles de presión evita la tediosa tarea de limpiar botellas, aunque son difíciles de atemperar durante el verano a menos que se disponga de un segundo frigorífico. A medida que va sirviéndose la cerveza debe ir compensándose la presión mediante el aporte de gas carbónico a través de un dispositivo que tiene incorporado.

Una modalidad más práctica son los barriles de lata de 5 litros, estos barriles funcionan de forma similar y tienen la ventaja de que ocupan menos espacio en el frigorífico. Son ideales para reuniones de pocos amigos o familiares.

También pueden emplearse equipos de envasado más profesionales como los barriles de 25 o 50 litros estándares de cerveza. Además existen otros envases de acero de la marca Cornelius, usados en la distribución de bebidas refrescantes, ideales para su uso en *homebrewing* por su capacidad (20 litros), su forma cilíndrica y el fácil acceso al interior para su limpieza. Estos barriles deben ir acompañados de botellones de CO₂, conectores y manómetros de presión.

Una recomendación

No deben utilizarse nunca botellas de usar y tirar. El vidrio no tiene el grosor suficiente y podrían explotar bajo los efectos de la presión interior.

Aparato con adaptadores intercambiables para poner chapas de diferentes coronas.

