



Tabla 2.- Principales ventajas e inconvenientes de los tres sistemas de elaboración de cerveza en casa.

SISTEMA	VENTAJAS	INCONVENIENTES
Kits de cerveza	<ul style="list-style-type: none"> el tiempo de cada sesión es corto. Obtención de un mosto fermentable en media hora. se precisa de un equipo mínimo. Ahorro de espacio en casa. poca inversión económica inicial. ideal para principiantes aún poco familiarizados con el proceso y el equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> existe poca posibilidad de control sobre los ingredientes y el proceso. se obtiene un producto final de menor calidad.
Extractos de malta	<ul style="list-style-type: none"> ofrece más capacidad de control sobre los ingredientes y el proceso. son algo más baratos que los kits de cerveza. mayor satisfacción personal. 	<ul style="list-style-type: none"> se necesita más tiempo para obtener un mosto fermentable (3-4 horas). necesidad de disponer de más material y de un recipiente para cocer el mosto.
Todo grano	<ul style="list-style-type: none"> total posibilidad de control sobre los ingredientes y el proceso. producto final de excelente calidad. gran satisfacción personal. 	<ul style="list-style-type: none"> cada sesión requiere de mayor tiempo. Obtención de un mosto fermentable en 7-8 horas. necesidad de invertir en un equipo más completo que ocupará más lugar en casa. es recomendable estar familiarizado con el equipo y el proceso.

La elaboración desde el grano permite obtener unas cervezas de mayor calidad y disponer de un control total de los ingredientes y del proceso, con lo que tenemos la posibilidad de realizar nuestras propias recetas. Además el coste de las materias primas es sensiblemente más barato que en los dos sistemas anteriores. Tiene como contrapartida que es la forma más compleja de elaboración; el tiempo necesario para llevarlo a cabo es más largo (aproximadamente 5-8 horas de preparación del mosto). Además es preciso emplear un equipo más completo.

A continuación se resumen las principales ventajas e inconvenientes de cada uno de los tres sistemas de elaboración de cerveza en casa (tabla 2) y el equipamiento necesario para cada caso (tabla 3).

Nuestra recomendación para los principiantes es que se empiece a elaborar a partir de **kits de cerveza**.

Una vez se obtenga un producto satisfactorio, continuar con **extractos de malta**, para ir familiarizándose con el proceso y el equipo, y finalmente atreverse a elaborar una cerveza **todo grano**.

Tabla 3.- Equipo necesario para los tres sistemas de elaboración de cerveza en casa.

SISTEMA DE ELABORACIÓN	EQUIPO BÁSICO	OTROS UTENSILIOS RECOMENDADOS
Kits de cerveza	<ul style="list-style-type: none"> fermentador. tubo para sifonar. 40 botellas de medio litro o barril de presión. chapador y chapas. 	<ul style="list-style-type: none"> termómetro. cuchara larga. cubitainer. airlock. hidrómetro.
Extractos de malta	<ul style="list-style-type: none"> recipiente para cocer el mosto fermentador. tubo para sifonar. cuchara larga. 40 botellas de medio litro o barril de presión. chapador y chapas. 	<ul style="list-style-type: none"> termómetro. hidrómetro o densímetro. cubitainer. airlock. intercambiador de calor (serpentín de cobre). balanza.
Todo grano	<ul style="list-style-type: none"> equipo para macerar. recipiente para cocer el mosto. fermentador de 25 litros (2). cubitainer con tapón de goma para colocar un airlock. bolsa para contener el grano o falso fondo. termómetro de alcohol. hidrómetro y probeta. cuchara larga de plástico. jarra de plástico de 1-2 litros graduada. colador de poro pequeño. tubo para sifonar. 40 botellas de medio litro o barril de presión. chapador y chapas. 	<ul style="list-style-type: none"> molinillo para el grano (en caso de no comprar la malta molida). papel indicador de ph (4-6). tintura de yodo. intercambiador de calor (serpentín de cobre). balanza.