Equipo

No es difícil elaborar buena cerveza artesanal utilizando utensilios que encontramos normalmente en cualquier cocina, aunque es aconsejable disponer de un equipo básico que te facilitará enormemente la labor. Sin él un placer puede derivar en tedio. El entusiasmo no debe llevarte a gastarte una fortuna en material; hacer cerveza de calidad depende más de la práctica y la experiencia que no del dinero que inviertas. Los útiles de tu cocina pueden ser suficientes en un principio y, a medida que aumente tu interés y conocimiento, sabrás en qué equipo puedes invertir mejor tu dinero.

La composición del equipo para la preparación de cerveza en casa depende de la técnica de elaboración escogida. Si elaboramos a partir de kit nos bastará con un cubo de fermentación, una cuchara larga y un densímetro. Si elaboramos desde grano, además será imprescindible un termómetro, un caldero y/o un macerador. Además debemos disponer de materiales para el envasado de la cerveza, ya sean botellas de cristal, latas o barriles.

En nuestro país el principal obstáculo que ha habido para desarrollar esta afición ha sido la falta de material e ingredientes. Hasta ahora todo el equipo y fungibles debía comprarse en otros países, principalmente por internet. En la actualidad, en España, ya existen distribuidores de productos de elaboración de cerveza en casa, aunque sigue siendo costoso encontrar variedades de malta y lúpulo. En todo caso, internet es la herramienta de comunicación por excelencia para la difusión de esta afición y la más asequible para conseguir todo tipo de materiales relacionados.

En la elaboración de cerveza en casa se suele trabajar con volúmenes de cerveza de 20-25 litros, por lo que todo el equipo que suministran las tiendas especializadas está concebido para elaborar estos volúmenes.

Equipos empleados habitualmente para elaborar cerveza: fermentador, termonevera, caldero, chapadores y chapas, fermentador secundario, botellas, borboteador, probeta, tubos de silicona, tubo U, cuchara, densímetro y termómetro.

Fermentadores

Es el recipiente donde tiene lugar la fermentación del mosto. En principio cualquier recipiente estéril podría servir, pero lo habitual y más práctico es el uso de cubos de polietileno de alta densidad, con tapa y el distintivo de uso alimentario. Se recomienda evitar plásticos coloreados o de mala calidad, ya que las altas temperaturas del mosto y el alcohol favorecen la incorporación de sustancias tóxicas o sabores desagradables en nuestra cerveza.

Los fermentadores plásticos son ideales ya que son baratos, pesan poco, son fáciles de limpiar y tienen larga vida. Además son de gran utilidad para trasvasar líquidos, recoger el mosto o almacenar el agua, por lo que será necesario tener más de uno.

El fermentador ha de ser cilíndrico, profundo y estrecho en la base para reducir las pérdidas en los trasvases de cerveza y para que trabajen mejor las levaduras, ya que se minimiza el contacto con el aire y se mantienen mejor las condiciones de ausencia de oxígeno durante la fermentación. Para un volumen de trabajo aproximado de 25 litros de cerveza, unas proporciones que dan buenos resultados son las de un cilindro de 25 cm de diámetro por 40 cm de altura.

Tanto en la industria como en las pequeñas microcervecerías se emplean fermentadores de acero inoxidable. Estos fermentadores resultan caros y poco prácticos por su peso. Por otro lado, si te preocupa mucho la estética, puedes fer-