

Los ingredientes básicos en la elaboración de cerveza son: agua, cebada malteada, lúpulo y levadura. Y sus etapas de elaboración: Macerado, Cocción, Enfriado, Fermentación y Envasado.

## Etapas del Proceso Cervecero

### Materias Primas

MALTA de cebada  
y cereales adjuntos

AGUA

(AZÚCAR)

LÚPULO  
(*Humulus lupulus*)

LEVADURA  
(*Saccharomyces*)

La cerveza artesanal conserva todas sus propiedades nutritivas. Se caracteriza por contener levadura, y su gasificación es natural.

### Molienda

### Macerado

### Cocción

### Enfriado

### Fermentación

### Envasado

### Subproductos

BAGAZO  
(Grano agotado)

LÚPULO Usado  
(Fertilizante)

LEVADURA  
(Liofilizada y desamargada)

INDUSTRIAL  
Filtración,  
Pasteurización  
y Gasificado

ARTESANO  
Acondicionado  
y Maduración  
Natural

Lata

Botella

Barril a  
Presión

Cask  
Acondicionado

### Asociación

por la elaboración de la cerveza artesana



Más info: [materiales@masmalta.com](mailto:materiales@masmalta.com)

Móvil: 626.19.81.47



## EL PROCESO CERVECERO PUEDE DIVIDIRSE EN 5 ETAPAS:

1. **Macerado y aspersión:** consiste en mezclar la cebada malteada con agua caliente formando una papilla que mantenemos durante 2h a una temperatura constante de 65°C. Mediante la aspersión de agua caliente sobre el macerado obtenemos un líquido dulce, el “mosto”.
2. **Cocción:** El mosto se hierve y se adicionan los conos de lúpulos para aromatizar y dar el amargor deseado para la cerveza. También se consigue la esterilización del mosto.
3. **Enfriado:** descenso de la temperatura del mosto a 20°C, un caldo ideal para la levadura.
4. **Fermentación:** La levadura convierte los azúcares del mosto en alcohol y gas (CO<sub>2</sub>) que conferirán a la cerveza su carácter definitivo.
5. **Envasado y acondicionado:** a diferencia del proceso industrial donde la cerveza se esteriliza y gasifica artificialmente, en el proceso casero la cerveza se mantiene viva y se deja actuar la levadura dentro de la botella para que madure (evolucione en sabores) y se gasifique.

Un cervecero (Home Brewer) puede elaborar cerveza en su casa siguiendo el proceso completo a partir del grano, a este sistema le diremos **todo grano**. También puede saltarse el proceso de macerado y elaborar a partir de **extractos de malta** y finalmente puede obtener su cerveza a partir de **Kits de cerveza** donde el proceso comienza en la etapa de fermentación.

### • KITS DE CERVEZA

Es de lejos la forma más popular de elaborar cerveza y el ideal para iniciarse por su sencillez. Sólo realizamos el **proceso de fermentación** disolviendo en 20 litros de agua el **kit** (un jarabe de mosto aromatizado o lupulizado) al que añadimos la levadura. En forma de kits podemos encontrar todo tipo de cervezas: Pilsen, de Abadía, de Trigo... (Los kits pueden utilizarse con lúpulo fresco y grano para mejorar y modificar ligeramente el color y aromas de la cerveza).

Se necesita un **Equipo Básico** y botellas donde guardar la cerveza.

### • EXTRACTOS DE MALTA

La elaboración se **inicia en la fase de cocción** lo que permite diseñar nuestra propia receta. Partimos de un **extracto de malta** (mosto sin lupulizar) que disolvemos en agua para cocerlo y aromatizarlo **con lúpulo** fresco, lo que confiere a la cerveza un carácter más personal. También pueden emplearse infusiones de maltas tostadas para aportar color y aromas más frescos.

Como equipo adicional, tan solo necesitamos un recipiente adecuado al volumen de cerveza que queremos elaborar, para hervir el mosto (**Caldero macerador** o Olla de acero 25 Litros).

### • TODO GRANO

Comprende el **proceso cervecero al completo**. La elaboración desde grano permite un control total de los ingredientes y del proceso, con lo que obtenemos una mayor satisfacción personal. Para ello seleccionamos las **maltas molidas** según el estilo de cerveza o la receta a elaborar y las maceramos durante dos horas con agua a 65°C. Posteriormente se realiza la aspersión del grano para extraer los azúcares remanentes en la cascarilla o bagazo. Obtenemos así el mosto que deberemos cocer con **lúpulo** fresco, enfriar y fermentar. Es una forma más difícil de elaboración.

Además necesitamos completar el equipo con un elemento para macerar: **Nevera de camping con grifo y cobre**.

Con este sistema obtenemos la cerveza de mayor calidad y totalmente personalizada.

¡¡Anímate a elaborar tus propias cervezas artesanales!! Es muy fácil.