



**1-** El equipo (cubo fermentador y cuchara) deben ser convenientemente esterilizados. Llenar el fondo del fermentador con solución esterilizante y agitar varias veces dejando actuar la solución un total de 10 minutos. Realizar mínimo tres aclarados con agua corriente.

**2-** Fluidificar el jarabe mediante un baño maría durante 5 min. También deben prepararse 2 litros de agua hirviendo.

**3-** Abrir la lata precalentada y verter su contenido en el fermentador esteril.



**4-** Enjuagar la lata con parte del agua hirviendo para aprovechar todo su contenido.



**5-** Añadir al fermentador el resto de los 2 litros de agua hirviendo y remover 2 minutos hasta que el jarabe quede totalmente disuelto.



**6-** Añadir 20 litros de agua corriente o embotellada y remover durante 5 minutos para asegurar una correcta mezcla. La Densidad Original (D.O.) debe situarse entre: 1040 -1044 (cuanta más agua añadimos, menor densidad y por tanto menor grado alcohólico).



**7-** Añadir la levadura que incluye el kit y remover. (La levadura puede rehidratarse previamente, Ver *mejora de kits*). A las 12-24 h podremos apreciar los primeros signos de actividad. **Nunca cerrar herméticamente** el recipiente de fermentación.



Rehidratada o del sobre



**8.a-** La fermentación “Ale” se realiza entre 18° y 25° C, con una duración aproximada de 5-7 días según la Tª. Se caracteriza por la formación de una capa de espuma en la superficie.



**8.b-** La fermentación “Lager” (que requiere la compra de levadura específica, pues el kit siempre contiene una levadura Ale) se realiza entre 7° y 12° C, con una duración aproximada de 4-5 días. También levaduras afloran a la superficie pero en menor intensidad y duración.

**9.a-** Daremos por finalizada la *fermentación primaria “Ale”* cuando la capa superficial de levadura prácticamente haya desaparecido o la densidad del mosto se aproxime a 1.010.

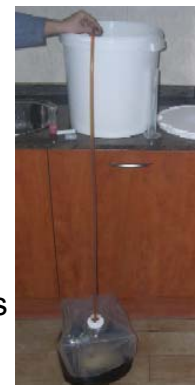


**9.b-** Daremos por finalizada la *fermentación primaria “Lager”* al desaparecer las levaduras superficiales o 5° día. La densidad del mosto suele ser más elevada de 1015.



**10-** Sifonar (tubo de silicona y tubo-U) la cerveza desde el fermentador hasta el cubitainer para proceder a iniciar la *fermentación secundaria* y completar la clarificación de la levadura.

Para ello colocamos el fermentador en un nivel superior al cubitainer. Introducimos en el fermentador el tubo-U evitando remover la levadura depositada en el fondo. Nos situamos a un nivel inferior que el fermentador y aspiramos por la goma de silicona para iniciar el flujo (sifonado) y procedemos a llenar el cubitainer.





**11-** Una vez transferida la cerveza, nos queda un poso de levadura en el fermentador. Esta levadura fresca y de sabor amargo, es muy adecuada para cocinar y la preparación de vinagretas.

**12-** En la *fermentación secundaria* hemos de evitar el contacto de la cerveza con el oxígeno. Por ello tapamos el cubitainer con el tapón de goma horadado al que previamente hemos insertado el borboteador.

**13.a-** La *fermentación secundaria "Ale"* se realiza preferentemente a baja T<sup>a</sup> (12° C), con una duración aproximada de 5-7 días.

**13.b-** La *fermentación secundaria "Lager"* debe realizarse a baja T<sup>a</sup> (0-7° C), con una duración mínima de un mes. Durante este tiempo la cerveza lager afina sus sabores.



**14-** Finalizada la *fermentación secundaria* y con la levadura sedimentada, transferir la cerveza a botellas o un barril de presión. (**Sifonar**: Tubo-U, tubo de silicona y tubo con válvula)

**15-** Es recomendable llenar bien las botellas para evitar que quede una gran cantidad de aire en la parte superior que pueda oxidar la cerveza. Se recomienda llenarla hasta 3 cm por debajo del borde.

**16-** Adicionar el azúcar (priming) para gasificar la cerveza en las botellas: añadir extracto de malta o azúcar a razón de una cucharada de postre rasa (2-3gr) por cada ½ litro de cerveza.

**17-** Poner las chapas a las botellas. Finalmente conservar en un lugar fresco 12-15°C durante 1 a 2 semanas, para *acondicionar* o gasificar la cerveza antes de proceder a consumirla.



- ➡ Esta cerveza es una cerveza viva y ganará en complejidad y equilibrio de sabores si prolongamos el acondicionamiento.
- ➡ Las cervezas que han sido bien conservadas (por debajo de 20°C) desarrollan todo su potencial aromático (*maduración*) a los 2-6 meses dependiendo del tipo de cerveza (mayor grado alcohólico más tiempo).
- ➡ No tienen caducidad, a partir de un año se nota su envejecimiento en la excesiva gasificación y su sabor seco.

