



La elaboración desde kits no suele presentar excesivas dificultades, y es fácil obtener una buena cerveza si se siguen algunas reglas muy sencillas:

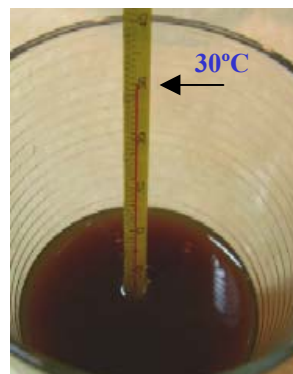
1. Desinfectar escrupulosamente todo el material.
2. Mantener siempre la temperatura de fermentación recomendada para cada tipo de cerveza.
3. Evitar el contacto con el oxígeno del aire durante la fermentación, principalmente durante la segunda fermentación y el embotellado.
4. Ajustar la dosis de "priming" para el acondicionado o gasificación de la cerveza.

Para obtener una cerveza de mayor calidad a partir de los kits se recomienda utilizar los siguientes recursos:

**1- Añadir la levadura rehidratada.** Se recomienda rehidratarla 20 minutos antes de su uso para comprobar su actividad y aumentar la rapidez de colonización del medio que evita la propagación de otras bacterias que acidifiquen la cerveza.

1- Una porción de agua caliente con jarabe (*pto 4 de "Elaboración con kit"*) puede emplearse para rehidratar la levadura.

2- Para añadir la levadura hay que asegurarse que la temperatura está por debajo de 30°C. Para ello podemos añadir una pequeña cantidad de agua fría.



En unos 20 min. la levadura muestra signos de actividad. La rehidratación se ha completado y la levadura está lista para su uso.

**2- Adición de lúpulos aromáticos.** Aunque el kit sea de calidad, en el proceso de deshidratación para convertirlo en jarabe, el mosto pierde una gran parte de los aromas que son aportados por los lúpulos. Es posible restituirlos de dos maneras: añadir una *infusión de lúpulo* en la preparación del mosto, o *adicionar lúpulo* en la segunda fermentación.

**A- Infusión de lúpulo:** Poner entre 10 y 15 g (para 20 litros de cerveza) de lúpulos aromáticos en un cazo y añadir después 1/2 litro de agua hirviendo (*pto 4 de "Elaboración con kit"*). Dejar reposar el recipiente tapado por espacio de 15 minutos. Colar el lúpulo (dejando que los conos hagan de lecho filtrante) y añadiendo esta infusión al mosto. (realizarlo en el punto 4 del "paso a paso" kits). Con esta técnica el lúpulo aporta todos sus aromas al mosto que vamos a fermentar.



**B- Adición de conos de lúpulo:** consiste en añadir de 0,5 a 1 g de conos de lúpulo por litro de cerveza durante la *segunda fermentación* (*pto 10 de "Elaboración con kit"*). Con esta técnica el lúpulo aporta aromas y desprende resinas que también acentúan el amargor.

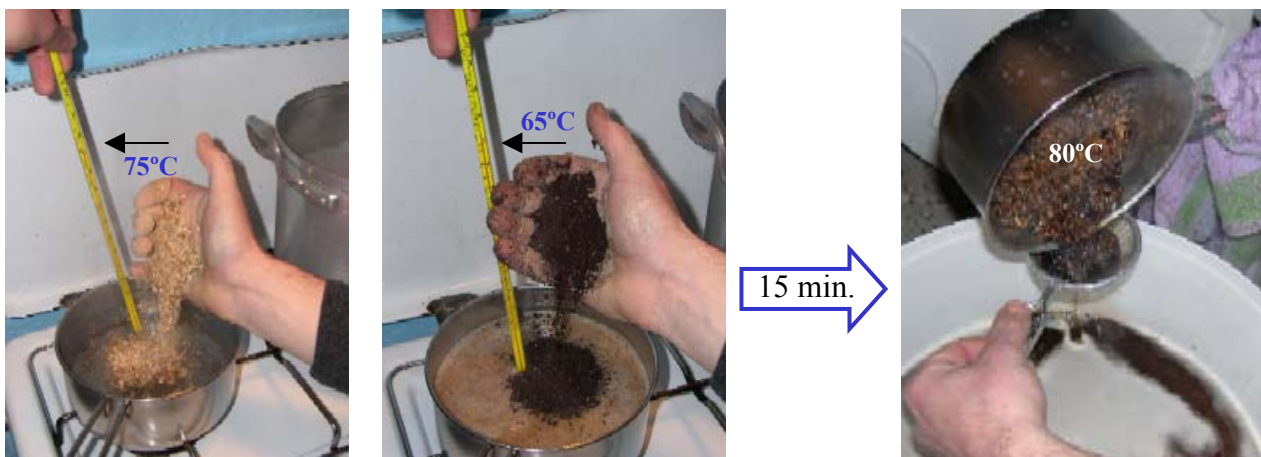


El alcohol producido durante la fermentación primaria evita el riesgo de contaminación de la cerveza por los microorganismos presentes en el lúpulo, ya que éste no ha sido previamente esterilizado como en el caso de la infusión. Esta técnica se denomina "Dry Hopping" y se emplea en algunos estilos de cervezas Ale como las bitter inglesas acondicionadas en barril.

**③- Adición de infusión de maltas.** Aunque el kit sea de calidad, en el proceso de deshidratación para convertirlo en jarabe, el mosto pierde una parte de los aromas y gustos a cereal. Es posible restituirlos mediante un semi-macerado de malta llamado “steeping”.

La técnica consiste en realizar algo similar a un *macerado* pero durante un periodo reducido de tiempo, para añadir el líquido resultante en el mosto que vamos a fermentar (*pto 4 de “Elaboración con kit”*).

- 1- Preparamos una olla con 1,5 litros de agua que calentamos a 75 °C.
- 2- Para ello añadimos entre 250 y 500 g de maltas. En cuanto a las maltas, se recomienda emplear siempre un mínimo 250g de alguna malta base (Pale o Lager y trigo). El resto, serán pequeñas cantidades de maltas coloreadas (caramalt, cristal, ambar, trigo, etc) en función de lo que se desee oscurecer y aromatizar la cerveza final. (Maltas coloreadas oscuras como chocolate, negra, etc nunca deberían superar los 50 g por su gran potencial de tinción).
- 3- La mezcla será una papilla a 65°C de temperatura que debe intentar mantenerse a lo largo de aproximadamente 15 minutos.
- 4- Al finalizar el macerado hemos subir la temperatura de la mezcla hasta 80°C.
- 5- Colamos con cuidado (dejando que parte de la malta haga de lecho filtrante de posibles partículas) el mosto resultante, añadiéndolo al kit que estamos elaborando



Con esta técnica, conseguimos potenciar el sabor a grano o modificar el color final de la cerveza.