



www.allbeer.com.ar



ELABORACIÓN

PASOS PARA LA ELABORACIÓN

1 LIMPIEZA DEL KIT

Todo el equipamiento a utilizar debe encontrarse limpio y sanitizado. Utilizar detergente neutro y esponjas que no dañen el material plástico. Enjuagar con abundante agua tibia. Para su sanitización, enjuagar con alcohol etílico (puede aplicarse con pulverizador). No utilizar en gel.



2 LIMPIEZA DE BOTELLAS

Para ser utilizadas por primera vez sólo es necesario enjuagarlas con agua fría. En caso de volver a utilizarlas, se recomienda enjuagarlas con un cepillo inmediatamente después de haber tomado la cerveza y sanitizarlas.



3 PREPARACIÓN DEL EXTRACTO

Quitar la tapa plástica del envase para retirar la levadura y las instrucciones. En un recipiente con agua caliente introducir el envase por 10 minutos. Esto ayudará a que el contenido se ablande y sea más fácil retirarlo.

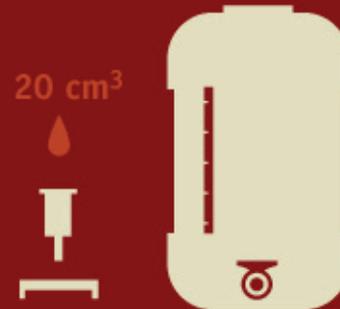




ELABORACIÓN

4 PREPARACIÓN DEL FERMENTADOR

Colocar el termómetro adhesivo en el exterior del fermentador. Introducir la trampa de aire en la perforación ubicada en la tapa del fermentador y agregar dentro de la misma 20 cm³ de agua.



5 ELABORACIÓN

Utilizando un abridor, abrir la lata del extracto de malta por la base (no por la parte superior). Colocar el contenido de la lata en el fermentador. Los restos de extracto de malta que queden en la lata pueden sacarse con agua tibia.

Agregar el azúcar cervecera y dos litros de agua hirviendo. Revolver bien hasta que todos los ingredientes queden bien mezclados.

Agregar la cantidad de agua fría potable necesaria para alcanzar los 23 litros. Ver la marca en el exterior del fermentador.

NOTA: el fermentador debe permanecer en un lugar no muy luminoso, y a una temperatura entre **21° y 27° C.**





ELABORACIÓN

6 INCORPORACIÓN DE LA LEVADURA

Esparcir la levadura en forma de lluvia dentro del fermentador. Colocar rápidamente la tapa del mismo. Esta debe quedar correctamente cerrada. Aplicar una gota de aceite en la junta de goma de la tapa para facilitar el cerrado.



7 FERMENTACIÓN

Pasadas unas horas, la trampa de aire comenzará a burbujear. Esto confirmará que la fermentación ha iniciado. La trampa de aire seguirá burbujeando hasta el final de la fermentación, la cual se completará en el plazo de 4 a 7 días.



8 MEDICIÓN DE LA DENSIDAD

Para su medición debe llenarse el tubo (probeta que el densímetro trae como estuche) con la cerveza obtenida desde la canilla del fermentador. Luego introducir el densímetro, el cual deberá flotar. De lo contrario, introducir más cerveza en la probeta.

La medida del densímetro debe quedar en la superficie de la cerveza.

La fermentación se da por concluida cuando pasadas las 24 hs. la densidad no ha disminuido. Es el momento del embotellado.





ELABORACIÓN

9 CARBONATACIÓN

Colocar las pastillas carbonatadoras dentro de las botellas:

- > 2 para botellas de 330 cm³
- > 3 para botellas de 660 cm³
- > 4 para botellas de 1 litro (las que trae el kit)

Estas pastillas al entrar en contacto con la cerveza la carbonatan y le otorgan espuma.



10 LLENADO

Enroscar el llenador en la boca de la canilla del fermentador. Girar la perilla y dejar la canilla abierta. Tomar la botella con las pastillas carbonatadas e introducir el llenador. En el momento en que el llenador haga contacto con el fondo de la botella, se abrirá la válvula y la botella comenzará a llenarse. Se debe dejar de presionar la válvula cuando la botella esté llena a 3 cm del borde. Continúe llenando las demás botellas del mismo modo, hasta que quede 3 cm de contenido en el fermentador. Este sedimento contiene residuos de levadura.





ELABORACIÓN

11 CIERRE DE LAS BOTELLAS

Cerrar las botellas y luego agitar suavemente en 3 oportunidades para mezclar las pastillas carbonatadas con la cerveza. Repetir el proceso con todas las botellas. Las pastillas se disuelven con el correr de los días.



12 ALMACENAMIENTO

Las botellas deben almacenarse de pie, durante 10 días, en sitio cuya temperatura se mantenga entre 21° C y 27° C, resguardadas de la luz solar. Transcurrido este período, las botellas pueden guardarse por una semana en sitio a temperatura ambiente. Una vez transcurrido este plazo, pueden almacenarse en la heladera, siempre en posición vertical.



21°/27°C



13 A DISFRUTAR!

Es el momento de probar su cerveza! El tiempo ideal de guarda es de 4 semanas, que es el período en que se redondean aromas y sabores, las burbujas reducen su tamaño y los restos de levadura se vuelven más compactos en el fondo de la botella.





ALL BEER es una división de CIBART (Centro Integral de Bebidas Artesanales)
SEDE CENTRAL: Calderón de la Barca 4255001 Córdoba, Argentina. / www.cibart.com.ar /
info@allbeer.com.ar / (0351) 4730605 / (0351)-155-204683