

Los Kits de cerveza son preparados de mosto aromatizado y deshidratado listos para fermentar. Esta es la forma de hacer cerveza en casa más extendida en el mundo ya que requiere poco tiempo para obtener un mosto fermentable y se necesita un equipo mínimo: un fermentador, una cuchara larga, un tubo para sifonar, 40 botellas de medio litro donde guardar la cerveza, un chapador y chapas.

Únicamente requiere un esfuerzo de una sesión semanal a lo largo de tres semanas. El tiempo por sesión es de aproximadamente media hora.

Es posible encontrar kits para elaborar de 20 a 23 litros de cualquier tipo de cervezas: pilsen, de abadía, de trigo ales británicas o stouts.



ELABORACIÓN PAS A PAS

1) LIMPIAR Y ESTERILIZAR

Asegurarse que el entorno de trabajo esté limpio para evitar la contaminación de la cerveza por bacterias y hongos. Limpiar y esterilizar escrupulosamente todo el material que tendrá contacto con la cerveza. Para ello puede emplearse una solución de lejía al 10%.



2) PREPARACIÓN DEL MOSTO



2.1) Sumergir las latas con el concentrado de mosto al baño maría durante 10 minutos para fluidificar su contenido y evitar que quede enganchado a las paredes del envase.



2.2) Verter el contenido de las dos latas en el interior del fermentador y añadir 2,5 litros de agua hirviendo removiendo constantemente hasta obtener un líquido espeso y homogéneo.



2.3) Añadir agua a temperatura ambiente removiendo el mosto durante 4-5 minutos hasta completar un volumen total de 20 litros.

3) INÓCULO DE LA LEVADURA

Añadir el sobre de levadura cuando la temperatura del mosto sea inferior a los 25°C.



4) FERMENTACIÓN

4.1) Cubrir el fermentador con la tapa sin encajarla herméticamente o bien colocar un borboteador que impida la entrada de aire y a la vez permita la salida del CO₂. Dejar el fermentador en un lugar a una temperatura entre 18 y 22° C para cervezas tipo ale y entre 7 y 12° C para las lager.

4.2) Después de los primeros 5-7 días de fermentación, transvasar a garrafas o cubitainers procurando no remover la levadura depositada en el fondo del fermentador.



5) ENVASADO Y MADURACIÓN



5.1) Al cabo de aproximadamente una semana transferir la cerveza a botellas o a un barril de presión.



5.2) Adicionar azúcar para gasificar la cerveza. Media cucharadita por cada medio litro en botellas, 20 g de azúcar en los barriles de 5 litros y 85 g en los de 25 litros.



5.3) Colocar las chapas a las botellas. Dejar en un lugar fresco (12 – 15° C) unas 3-4 semanas antes de consumir la cerveza.

SEIS NORMAS PARA OBTENER UNA BUENA CERVEZA A PARTIR DE KITS

- Limpiar y esterilizar adecuadamente todo el material que debe emplearse.
- Añadir el inóculo de levadura ya activado. Para ello puede hidratarse la levadura unas dos horas antes de añadirla al mosto empleando agua previamente hervida y enfriada por debajo de los 30°C o una solución de extracto de malta también esterilizada previamente.
- Procurar que la temperatura de fermentación sea constante y no sobrepase el intervalo recomendado para cada tipo de levadura.
- Reducir al máximo el contacto de la cerveza con el aire durante la fermentación y el embotellado.
- Trasvasar la cerveza a un segundo recipiente después de la primera semana de fermentación. De esta manera se consigue eliminar el exceso de levadura precipitada en el fondo del fermentador, que puede dar un sabor no deseado a la cerveza.
- Poner la dosis correcta de azúcar para el acondiciono de la cerveza.



CÓMO MEJORAR LA CERVEZA OBTENIDA A PARTIR DE KITS

1) ADICIÓN DE LÚPULOS AROMÁTICOS

Esta medida pretende potenciar el aroma a lúpulo de la cerveza, ya que en el proceso de deshidratación del mosto que se emplea para preparar los kits se pierde gran parte de estos aromas. Para ello puede realizarse una infusión de 10 – 15 g de lúpulos aromáticos en ½ litro

de agua hirviendo y añadirla al mosto antes de inocular la levadura. Otra posibilidad es adicionar a la cerveza aproximadamente 1 g de conos de lúpulo durante la segunda fermentación. El alcohol producido durante la fermentación evita posibles contaminaciones bacterianas y facilita la disolución de los principios aromáticos del lúpulo. Esta técnica se denomina dry hopping.



2) ADICIÓN DE UNA INFUSIÓN DE MALTAS

Esta técnica permite modificar el color de la cerveza o darle un mayor sabor a grano. Para ello se realiza una infusión de 250-500 g de maltas en 1 ½ litro de agua y se deja 15 minutos a 65°C. Después se hierve la mezcla para esterilizarla y una vez filtrada, se añade al mosto del kit antes de inocular la levadura.



CerveArt, SL

Abad Escarré 26-28, 4º, 2ª
08206 Sabadell (Barcelona)
Spain
tel.: +34 607406907
e-mail: info@cerveart.com
<http://www.cerveart.com>