

Precaución

Si se utilizan botellas de cava que necesitan un obturador, se debe tener cuidado al abrir la cerveza, ya que a veces saltan por la elevada presión. Esto sucede si se ha añadido más azúcar del indicado para el acondicionamiento o si se abre la botella a una temperatura superior a la que ha sido madurada. Si aumenta la temperatura, como en verano, la disolución del CO₂ es menor, con lo que se deposita en el espacio superior y ejerce una fuerte presión sobre la chapa.



3a - infusión de lúpulo



3b - adición de conos

Trucos para mejorar las cervezas desde kit

La elaboración desde kits no suele presentar normalmente demasiados problemas. Es fácil obtener una buena cerveza si se siguen algunas reglas muy sencillas:

- ▶ Desinfectar escrupulosamente todo el material.
- ▶ Mantener constante la temperatura de fermentación recomendada para cada tipo de cerveza.
- ▶ Evitar el contacto con el oxígeno del aire durante la fermentación, principalmente durante la segunda fermentación y el embotellado.
- ▶ Poner la dosis justa de azúcar para el acondicionamiento 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 ya activada.** Si añadimos la levadura deshidratada ésta necesitará un tiempo para activar sus enzimas metabólicos. En este tiempo la levadura tiene poca capacidad de multiplicarse, lo cual puede ser aprovechado por otros microorganismos oportunistas (hongos y bacterias). Para ello se recomienda preparar una solución «starter» de levadura (véase página 112).
- 2 Traspase de la cerveza a un cubitainer para su maduración y clarificación.** Esta medida ya ha sido introducida en el protocolo. Un exceso de levaduras es perjudicial para la cerveza ya que una vez agotada la mayor parte de los azúcares, las levaduras tienden a sedimentar y algunas de ellas mueren liberando metabolitos celulares que dan a la cerveza aromas no deseados.
- 3 Añadir 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 de lúpulos aromáticos en un cazo y añadir después 1/2 litro de agua hirviendo. Dejar reposar el recipiente tapado por espacio de 15 minutos. Colar el lúpulo (dejando que los conos hagan de lecho filtrante) y añadir después esta infusión al mosto (realizarlo en el punto 4 del «paso a paso» kits).

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. El alcohol producido durante la fermentación primaria evita el riesgo de contaminación de la cerveza por los microorganismos presentes en el lúpulo. Esta técnica se denomina *dry hopping* y se emplea en algunos estilos de cervezas ale como las bitter inglesas.



4a - añadir malta

4 Añadir una infusión de maltas. Con esta técnica, también llamada *steeping*, se consigue potenciar el sabor a grano o modificar el color final de la cerveza. Consiste en realizar, en un recipiente aparte, una infusión con una pequeña cantidad de maltas.

a Para ello se añaden entre 250 y 500 g de maltas en 1,5 litros de agua a 75 °C. La mezcla quedará a 65 °C, temperatura que debe mantenerse durante 15 minutos.

b Posteriormente se sube la temperatura de la mezcla hasta que rompa a hervir y a continuación se cuela cuidadosamente.

c El mosto resultante se añade después al kit que se está elaborando (realizarlo en el punto 4 del «paso a paso» kits). En cuanto a las maltas, se recomienda emplear siempre un mínimo de 250 g de alguna malta base (pale o lager). El resto, hasta un máximo de 500 g, pequeñas cantidades de maltas coloreadas (cristal, chocolate, trigo, etc.) En función de lo que se desee oscurecer y aromatizar la cerveza final.



4b - mantener la temperatura



4c - añadir al kit