INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACION DE CERVEZA EN CASA

(COOPERS)

Si es la primera vez que vas a elaborar cerveza en casa, te sugerimos que primero te leas todas las instrucciones antes de empezar. Si al leerlas tienes alguna duda, ponte en contacto con nosotros para aclararla antes de ponerte manos a la obra.

Lo primero que hemos de tener en cuenta es la **limpieza**. El mosto con el que vamos a trabajar es posible que se contamine con cualquier microorganismo que pueda llegar a él. Para evitarlo, primero vamos a limpiar todo bien con agua y jabón. Después, vamos a **esterilizar todo lo que vaya a estar en contacto con la cerveza**.

Lo que necesitamos esterilizar:

* La válvula para la salida de gases (airlock) y la junta de goma.
* La tapa del cubo.
* La paleta oxigenadora.
* Una cuchara de madera.
* Una cucharilla de café.
* Un vaso.
* Un termómetro.

Para ello, vamos a echar unos 6-10 litros de agua en el cubo de fermentación al que previamente habremos puesto el grifo y, en él, el tapón antisedimentos con la ranura hacia arriba. Echaremos 1 cucharadita de Chemipro Oxi por cada litro de agua. Dejamos sumergido todo lo que vaya a ponerse en contacto con la cerveza durante 5-10 minutos. Después aclaramos con agua. Lo que no cabe totalmente en el cubo (paleta oxigenadora y tapa del cubo), así como el propio cubo lo fregamos con un estropajo (que sólo utilizaremos para esto) mojado con la solución esterilizante.

Una vez tenemos todo limpio y esterilizado, vamos a proceder a la **cocción de la malta y la hidratación de la levadura**.

Ponemos a hervir 3-4 litros de agua en una olla grande. La olla debe ser de acero inoxidable, nunca de aluminio, pues dejaría sabor. No llenar totalmente de agua la olla, ya que luego tendremos que añadirle el contenido de la lata de ingredientes y el azúcar.

A la vez, ponemos a hervir en otro cazo 1 vaso de agua para hidratar la levadura. Mientras tanto, ponemos la lata sin abrir en agua caliente durante 10 minutos para que sea más manejable el contenido, que es muy denso.

Primero empezará a hervir el cazo con el vaso de agua. Separamos medio vaso y lo dejamos que se enfríe hasta que baje a los 25ºC. Cuando haya alcanzado esa temperatura, echamos el contenido del sobre de la levadura, removemos con la cucharilla y cerramos el vaso con film transparente de cocina. Debe estar un mínimo de 10 minutos hidratándose. Es muy importante no echar la levadura a una temperatura mayor pues la mataríamos. Si tarda mucho en bajar la temperatura, podemos meter el vaso en un recipiente con agua fría.

Una vez que ha empezado a hervir el agua de la olla, separamos 1 litro que luego utilizaremos para aprovechar los restos que se quedan en la lata.

Echamos el contenido de la lata, 1 Kg de azúcar y los restos de la lata y removemos bien. Se puede sustituir el azúcar por la misma cantidad de “Enhancer” (muy recomendable), lo que le dará más cuerpo y sabor a la cerveza. También se puede sustituir el azúcar por dextrosa.

Echamos unos 10 litros de agua fría en el cubo de fermentación y seguidamente **echamos el mosto desde cierta altura** para que al caer al agua se airee. Después seguimos echando agua fría hasta llegar a los 23 litros (o la cantidad de agua que nos indique en la lata). Se puede ir echando agua caliente o fría (incluso hielo) para alcanzar la temperatura correcta (21-27ºC).

Tenemos ahora que controlar la temperatura de la mezcla y **echaremos la levadura** hidratada cuando la temperatura esté **por debajo de 27ºC**. Una vez más, hay que recalcar que si la temperatura es superior la levadura se estropeará.

Ahora, utilizando la espátula, **removemos vigorosamente** la mezcla durante 5 minutos. Es muy importante remover bien aireando la mezcla para que se produzca la fermentación. Hacemos hincapié en esto, porque aunque es un poco cansado, si no aireamos bien, la fermentación se parará antes de tiempo.

Ponemos la tapa, cerramos bien y ponemos la junta de goma para el airlock (la válvula). Introducimos el airlock en la junta y echamos agua dentro hasta llegar a las marcas. Para evitar que algún microorganismo pudiera traspasar el agua, echamos un poquito del polvo esterilizante.

Es cuando empieza **la fermentación**.

Ponemos el cubo en un sitio no muy luminoso y con una **temperatura entre 21 y 27ºC**. Al día siguiente veremos que el airlock burbujea constantemente. Durante los primeros días, el burbujeo es casi continuo, y según van pasando los días va disminuyendo. La fermentación durará **entre 5-7 días**, dependiendo de la temperatura (aprox. 5 días a 27ºC y 7 días a 21º). Para comprobar que la fermentación ha cesado hemos de ver que ha dejado de burbujear.

En el proceso de la fermentación, partimos de una densidad inicial que se mide con el densímetro y según la levadura va transformando los azúcares en alcohol, la densidad va bajando. Es otro método para saber si ha parado la fermentación. Si no cambia la densidad de un día a otro, es que ha parado.

Para que podamos embotellar la cerveza, la densidad tiene que estar por debajo de 1014-1016. Si está por encima las botellas pueden estallar. Normalmente, cada lata de ingredientes dice cuál es la densidad final deseada.

Si la fermentación ha parado antes de tiempo y la densidad está por encima de 1016 puede ser porque ha bajado la temperatura o porque no habíamos aireado bien. Si es por la temperatura, tenemos que subirla (por encima de 21ºC) y debe empezar a burbujear otra vez. Si la temperatura no ha bajado, removemos otra vez la mezcla aireándola esta vez bien y la dejamos reposar 2 días. Esto sólo lo tenemos que hacer si la densidad es superior a 1016 y si se paró la fermentación.

Si la fermentación ha parado y la densidad está en el valor deseado (por debajo de 1016 o lo que indique la lata) podemos pasar a embotellarla.

De nuevo, vamos a esterilizar todo lo que vaya a estar en contacto con la cerveza:

* cubo de transvase
* paleta oxigenadora
* tubo de transvase
* tubo de llenado
* botellas, barriles,…

Para esterilizar las botellas vamos a llenarlas con una mezcla de agua y una cucharadita de Chemipro Oxi por cada litro de agua y a dejarlas reposar 10 minutos. Luego aclaramos con agua.

Antes de embotellar, vamos a trasvasar el contenido del cubo de fermentación al otro cubo. Con ello conseguimos que los posos se queden en el primer cubo y la cerveza saldrá más clara. La cerveza ya no debe airearse, así que ponemos el tubo de silicona en el grifo del primer tubo y que apoye en el fondo del otro cubo y trasvasamos. Tener cuidado de no vaciar el primer cubo apurando hasta el final, ya que caerían los posos que se quedan en el fondo. Una vez que tenemos lleno el segundo cubo, hay que volver a echarle azúcar, esta vez para que se gasifique. Ponemos un poco de agua a hervir, le echamos 6-8 gramos por cada litro que tengamos en el cubo (o lo que indiquen las instrucciones de la lata) y removemos para que se disuelva bien. La echamos en el cubo y removemos un poco con la espátula previamente esterilizada sin que se airee la mezcla.

Si no tenemos cubo de trasvase, podemos echar el azúcar directamente en las botellas.

Llega el momento del **embotellado**.

Procedemos a rellenar las botellas dejando 2-3 cm sin rellenar. Utilizaremos para ello el tubo de transvase unido al tubo rígido de llenado. Este último sólo deja pasar la cerveza si está apoyado contra el fondo de la botella/barril, lo que nos facilita la tarea. Luego tenemos que ponerles las chapas con la chapadora.

Una vez tenemos ya todas las botellas cerradas, se ponen en posición vertical, en un sitio no muy luminoso a una temperatura entre 21 y 27ºC durante 4 días. Después 10 días más a 18-20ºC.

A partir de aquí ya podemos empezar a beber nuestra cerveza, pero no tendrá demasiado gas. Mejorará sensiblemente si la dejamos unas 2 semanas a temperatura un poco más baja (7-18ºC).

Si mantenemos la cerveza en un sitio fresco y oscuro, seguirá mejorando durante los siguientes 2-3 meses. La cerveza se mantendrá en perfecto estado durante 8-12 meses.

Esta cerveza artesanal deja unos posos en el fondo de la botella. No mover mucho las botellas para evitar que esos posos se mezclen con la cerveza. No obstante, hay gente que prefiere mezclarlos y dar de esta forma un color más turbio a la cerveza.

Resumiendo, podemos tener a mano este esquema:

1. Poner un cazo con un vaso de agua a hervir. Cuando hierva, dejar enfriar a 25ºC y echar el contenido del sobre de la levadura. Cerramos con film transparente y lo dejamos 10 minutos como mínimo.
2. A la vez que se pone el cazo a hervir, ponemos 3-4 litros de agua en una olla. Una vez esté hirviendo, separamos 1 litro para aprovechar los restos de la lata. Echamos el azúcar, el extracto de malta (en su caso) y el contenido de la lata. Removemos durante 5 minutos.
3. Echamos 10 litros de agua fría en el cubo de fermentación y luego el contenido de la olla echándolo desde cierta altura para que se airee. Completamos con agua fría hasta los 23 litros (o lo que indique la lata).
4. Comprobamos la temperatura y si está como máximo a 27ºC echamos la levadura. Si está a más temperatura hay que dejar que se enfríe. Una vez que hemos echado la levadura, aireamos bien con la paleta.
5. Cerramos el cubo con la tapadera, ponemos la válvula y la rellenamos con agua hasta las marcas y un poco de Chemipro Oxi.
6. Dejamos el cubo durante una semana en un sitio no muy luminoso y con una temperatura entre 21-27ºC.
7. Cuando ha parado la fermentación y la densidad es la deseada, podemos embotellar. Para ello, pasamos el mosto del cubo de fermentación al de trasvase. Le echamos la cantidad de azúcar que indica la lata, previamente disuelta en agua y se embotella. Si no tenemos el segundo cubo, echamos el azúcar en las botellas y embotellamos. Una vez hemos embotellado, dejamos las botellas de pie, en un lugar cálido (21-27ºC) y no muy luminoso durante 4 días y 10 días más entre 18-20ºC.
8. Dejamos 2 semanas más las botellas en un sitio más fresco (7-18ºC).

¡¡Y a disfrutarla!!

Estas instrucciones son genéricas. Según qué ingredientes utilicemos puede cambiar un poco la cantidad de azúcar, los tiempos o las temperaturas. Se recomienda seguir las instrucciones que lleva la lata.

Esperamos que disfrutes haciendo tu propia cerveza.