**KITS DE INGREDIENTES BREWFERM**

**El uso de los kits de cerveza BREWFERM es muy simple. La preparación es principalmente la misma para todos los tipos. Por el contrario la cantidad de azúcar y agua puede variar según el tipo de cerveza. Estas cantidades diferentes las puedes consultar en la tabla de agua y azúcar.**

**Método**

**Retirar el sobre de levadura y la etiqueta de la lata y ponerla en agua caliente durante 10 minutos. Verter el contenido de la lata en el cubo fermentador (Previamente) esterilizaremos el cubo, paleta, densímetro etc.…). Enjuagar la lata con 1 litro de agua tibia y añadirla al cubo fermentador, agregar dos litro de agua tibia en la que previamente disolveremos el azúcar (azúcar de la cantidad 1) y mezclar bien, por ultimo añadir el agua fría (cantidad de agua 1) y dejar que todo se enfrié hasta aproximadamente 20º C. Disolver el sobre de levadura en medio vaso de agua ( aprox. 150 ml) a unos 25º C. Dejar durante unos 10 minutos, añadir después al contenido frio del cubo fermentador.**

**Fermentación**

**Poner la tapadera del cubo fermentador con el aireador y colocar el cubo en un lugar cálido 25ºC. Y dejar fermentando durante 10 días. La fermentación se ha terminado cuando las burbujas dejan de subir a la superficie o cuando el nivel del agua del aireador regresa a su nivel normal. Sin embargo para más precisión usaremos un hidrómetro al final de la fermentación la densidad esta en 1010 ( ver tabla para las excepciones). Pasar la cerveza al otro cubo sin remover los sedimentos y añadir el “azúcar 2” mezclando bien.**

**Pasar la cerveza a su recipiente definitivo botellas de buena calidad o recipiente a presión. Tapa las botellas con su chapa y déjala en un lugar cálido durante 5 días. Esta segunda fermentación tarda aproximadamente una semana. La cerveza madurara durante 6-8 semanas en una zona más fresca a 10º C. Ya puedes beber tu deliciosa cerveza BREWFERM sin agitar el sedimento.**

**Recipiente a presión**

**Cuando se utiliza un recipiente a presión debe colocar el inyector en el recipiente inmediatamente después de la edulcoración de la cerveza. Por lo tanto el dióxido de carbono natural (CO2) se conservara tanto como sea posible. El cilindro de CO2 sin embargo, solo se puede poner después de la fermentación (una semana) porque si no podría interferir en la fermentación.**

**Consejos**

**Cervezas BREWFERM son cervezas aromáticas y fuertes. En su mayoría requieren entre 6-8 semana de maduración.**

**Por favor tomen en cuenta este periodo, su paciencia será recompensada con una cerveza sin igual. Es preferible usar agua hervida y enfriada después, esto beneficia al gusto de la cerveza. Para obtener un sabor especifico y especial puede usar azúcar blanca o azúcar moreno. Todas las botellas fermentadoras a si como todos los utensilio deben ser limpiados afondo y esterilizados, con un limpiador especial que podrás adquirir en cualquier tienda especializada.**

**La mayoría de las cervezas BREWFERM pueden almacenarse durante mucho tiempo, cuanto más tiempo más fuerte es la cerveza CHEERS.**

**Medidas de seguridad**

**Peligro de explosión de las botellas**

**Solo usar botellas que resistan la presión.**

**No confiar solamente en el tiempo estimado de fermentación establecido, ni en el burbujeo del aireador si no en la densidad final de la cerveza, como se menciona en las instrucciones de uso.**

**Nunca añadir demasiado azúcar durante la fermentación embotellada.**

**Mantener las botellas en una habitación separada de la gente.**

**No exponga las botellas llenas a la luz directa del sol.**

**TABLA DE AGUA Y AZUCAR**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Estilo** | **litros totales** | **Azúcar 1 en Cocción** | **Agua para completar** | **densidad final** | **azúcar 2 embotellado** |
| Pils | 12 l. | ------ | 8 l. | 1.010 | 100 g. |
|  | 20l. | 1000g | 16l. | 1.010 | 165g |
|  |  |  |  |  |  |
| Abadía | 9 l. | 500 g. | 5 l. | 1.010 | 90 g. |
| christmas | 7 l. | ------ | 3 l. | 1.020 | ------- |
| Ambiorix | 15 l. | 1075 g. | 11 l. | 1.010 | 120 g. |
| Kriek | 12 l. | 500 g. | 8 l. | 1.010 | 100 g. |
| Diabolo | 9 l. | 500 g. | 5 l. | 1.010 | 90 g. |
| Gold | 12 l. | 500 g. | 8 l. | 1.010 | 100 g. |
| Oud Bruin | 12 l. | 830 g. | 8 l. | 1.010 | 100 g. |
| King | 9 l. | 500 g. | 5 l. | 1.010 | 90 g. |
| Tarwebier | 15 l. | 750 g. | 11 l. | 1.010 | 150 g. |
| Grand Cru | 9 l. | 500 g. | 5 l. | 1.010 | 90 g. |
| Triple | 9 l. | 500 g. | 5 l. | 1.010 | 90 g. |
| Franboos | 12 l. | 500 g. | 8 l. | 1.010 | 100 g. |
| Gallia | 12 l. | 500 g. | 8 l. | 1.010 | 100 g. |