GUÍA PARA PREPARAR CERVEZA:

BRUXELLES BLONDE

Brooklyn Brewshop

1 GAL

El KIT INCLUYE:

- Jarra de fermentación de 3.8 litros
- Tapón de rosca
- Esclusa
- Tubo de trasvase
- Tubo
- Enganche del tubo
- Termómetro de laboratorio de 30 centímetros
- Paquete de esterilización
- Mezcla de ingredientes

EQUIPO NO INCLUIDO PERO NECESARIO:

- Olla sopera de 5.7 litros (una segunda olla es recomendable)
- Colador de malla fina
- Embudo
- 2 semanas después del día de la elaboración: 10 botellas de tapa de rosca vacías (las chapas funcionan muy bien pero necesitas un cierra chapas)

INGREDIENTES NO INCLUIDOS PERO NECESARIOS:

- 3 cucharadas de miel
- Hielo

Brooklyn Brewshop

twitter: @bklynbrewshop
Facebook: /brooklynbrewshop
brooklynbrewshop.com

Antes de empezar: Esterilice

Te sorprenderá saber que la esterilización puede ser lo más importante de todo en la elaboración de la cerveza. Si las cosas no están completamente limpias, tu levadura se estropeará.

- Disuelve la mitad de tu paquete de esterilización en 3.8 litros de agua en un envase. Guarda la segunda mitad para el momento de embotellar.
- Lava en dicho recipiente de agua esterilizada todo lo que vayas a usar, enjuágalo con agua, y deja que se seque sobre unas toallas de papel. Si no está completamente seco para cuando vayas a empezar no te preocupes.
- Guarda el esterilizador en un envase por ahora. Es probable que quieras re-esterilizar algo más adelante.
- NOTA: Sigue las instrucciones indicadas en el esterilizador. Cada esterilizador es distinto. Algunos requieren enjuagar a posteriori, otros sin embargo no lo requieren. Los productos esterilizados mediante el esterilizados de Brooklyn Brew Shop no requieren ser enjuagados. Un paquete rinde para 7.6 litros. Usa la mitad para fabricar la cerveza y la otra mitad para embotellar.

1

La malta remojada (“The Mash”)

- Calienta 2 litros de agua a 71°C.
- Agrega los granos.
- Remueve con la cuchara o espátula hasta que la malta remojada tenga la consistencia de avena.
- Agrega agua si está muy seco o muy caliente. La temperatura bajará hasta 66°C.
- Cuécelo durante 60 minutos a 63-68°C. Remueve suavemente cada 10 minutos y usa tu termómetro para tomarle la temperatura desde distintos puntos de la mezcla.
- Probablemente no tengas que aplicarle calor constantemente. Haz que llegue a la temperatura y luego apaga el fuego. Obsérvalo, revuélvelo, y ajusta de la mejor forma para mantenerlo dentro del rango adecuado de temperatura.
- Tras 60 minutos de cocción entre 63-68°, caliéntalo hasta que alcance los 77°C mientras revuelves constantemente.

2

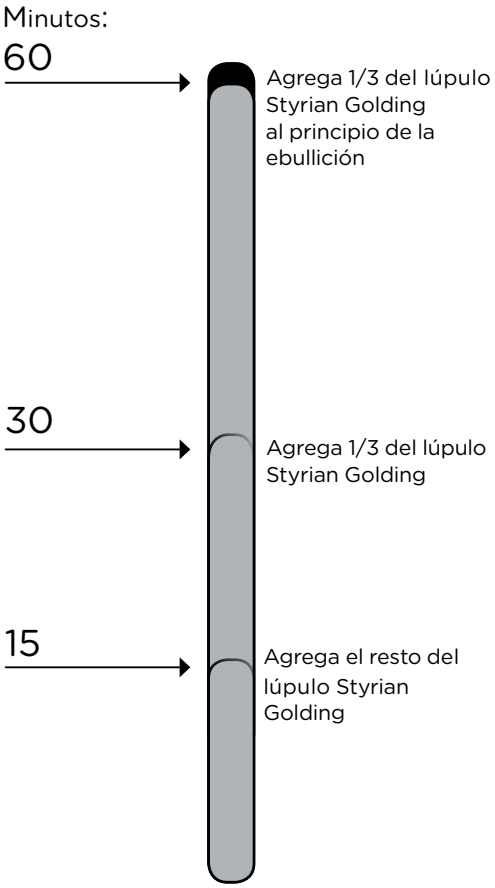
El filtrado

- Calienta 3.8 litros adicionales de agua a 77°C.
- Prepara un colador sobre una olla.
- Cuidadosamente, filtra el contenido de la primera olla en la segunda olla. La malta remojada quedará en el colador. El liquido pasará a la segunda olla.
- Este líquido que pasa a la segunda olla (mosto) será tu cerveza.
- Despacio y de manera uniforme, vierte el agua adicional que previamente has calentado a 77°C sobre la malta remojada del colador para extraer los azúcares del grano.
- Necesitas recolectar 4.75 litros de mosto. Perderás alrededor de 20% más adelante debido a la evaporación, así que empieza con un poco más de lo que quieras al final.
- Vuelve a realizar la misma operación de filtrado pasando el mosto por la mezcla de malta una vez más.

GUÍA PARA PREPARAR CERVEZA:

BRUXELLES BLONDE

1 GAL



Check out:
brooklynbrewshop.com/instructions
for video instructions

3

La ebullición

- En una olla, calienta el mosto hasta que hierva.
- Mantenlo hirviendo hasta que llegues al "hot break" (el mosto producirá espuma –quizás tendrás que bajar la temperatura para que el líquido que hierve no rebalse).
- Remuévelo ocasionalmente para lograr una ebullición ligera – si está muy caliente perderás azúcares necesarios para la fermentación y el volumen.
- La ebullición durará 60 minutos. Inicia tu cronómetro y agrega el resto de los ingredientes en los siguientes momentos
  - Agrega 1/3 del lúpulo Styrian Goldings al principio de la ebullición.
  - Agrega 1/3 del lúpulo Styrian Goldings a los 30 minutos desde el inicio de la ebullición.
  - Agrega el resto del lúpulo Styrian Goldings a los 45 minutos desde el inicio de la ebullición.
  - A los 60 minutos, apaga el fuego
- Veinte por ciento del mosto se habrá evaporado en este paso, dejándote aproximadamente con 3.8 litros de mosto. Si tu ebullición fue un poco intensa, el área de superficie de tu olla muy grande o hiciste elaboraste la cerveza en un día sumamente caliente, puede ser que tengas menos que la cantidad total. No te preocupes – simplemente redujiste tu cerveza demasiado. En el siguiente paso podrás agregar más agua.

4

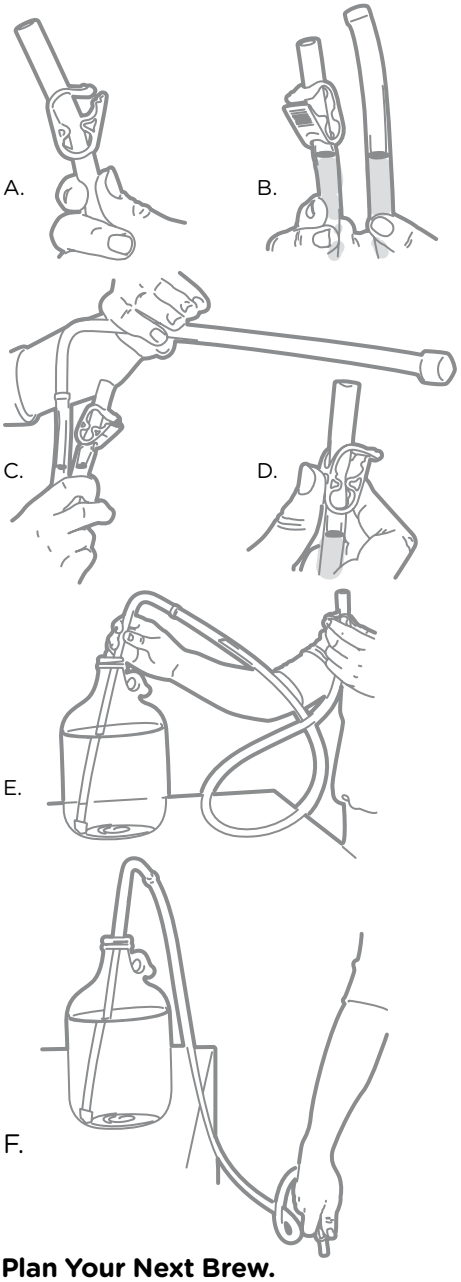
Fermentación

- Pon la olla llena de mosto en agua con hielo hasta que la temperatura baje a 21°C. Te cuidado con no introducir dicha agua con hielo dentro de la olla con mosto.
- Una vez enfriado, pon el colador sobre el embudo y vierte tu cerveza en el fermentador de vidrio. La levadura necesita oxígeno. El colador ayuda a airear tu mosto y a clarear tu cerveza (así como evitar que cualquier sedimento entre al fermentador). Agrega agua para que el mosto llegue a 3.8 litros si el nivel está bajo.
- Añade la levadura. (Agrega todo el paquete.)
- Sacude con fuerza. Básicamente estás despertando a la levadura e inyectándole oxígeno al mosto.
- Agrega un tapón de rosca esterilizado a la botella. Desliza la manguera de goma no más de 2.5 cm adentro del tapón y pone la otra punta en un envase pequeño con solución esterilizante. Acabas de hacer un "tubo de escape". Permite que el C02 escape.
- Deja que descanse por dos o tres días o hasta que el burbujeo vigoroso se reduzca. Este es el momento de mayor fermentación. Puedes notar burbujas o espuma sobre la cerveza. Luego de que el burbujeo se reduzca, limpia la manguera y prepara la esclusa.
- Esteriliza, luego arma otra vez la esclusa, llenando hasta la línea con el esterilizante. IInserta la esclusa en el agujero en el tapón.
- Mantén en la oscuridad a temperatura ambiente por dos semanas sin remover, a menos de que estés mostrándoselo a amigos. (Si la cerveza sigue burbujeando, déjala hasta que deje de hacerlo).
- Mientras tanto, vete recopilando botellines de cerveza (con chapa de rosca si no tienes chapas y cierra chapas).

GUÍA PARA PREPARAR CERVEZA:

BRUXELLES BLONDE

1 GAL



Plan Your Next Brew.

Visita la Brooklyn Brew Shop en el Brooklyn Flea o en línea en brooklynbrewshop.com

Agregamos nuevas cervezas constantemente. Para ver un listado completo de los vendedores que ofrecen nuestros productos: brooklynbrewshop.com/locator

5

Dos semanas después: Embotellado

- Enjuaga las botellas con agua cuidadosamente, eliminando cualquier sedimento.
- Mezcla el esterilizante restante con agua.
- Llena cada botella con un poco de esterilizante y sacude. Vacía después de dos minutos, enjuaga con agua vacía, y seca boca bajo.
- Disuelve 3 cucharadas de miel en 1/2 taza de agua. Viértelo en una olla esterilizada. Estarás trasladando tu cerveza a la misma olla en los siguientes pasos.
  - El gas es producto del azúcar que se agrega al embotellar, así que si llenaste tu jarra con menos que los 3.8 litros completos en el último paso, usa menos miel al embotellar. Si usas la cantidad total, tu cerveza puede terminar con exceso de gas.
- Extraer con sifón (Todo ocurre rápidamente. Quizás quieras practicar con una olla de agua unas cuantas veces.) Para verlo en acción primero, mira el video de “Cómo embotellar” (“How to Bottle”) en brooklynbrewshop.com/instructions.

  A. Sujeta la abrazadera de manguera a la manguera.
  B. Llena la manguera con esterilizante.
  C. Sujeta la manguera esterilizada a la punta corta y curveada de tu tubo de trasvase. Sujeta la punta negra a la otra punta –ayudará a evitar que el sedimento sea succionado. Probablemente quede apretado, pero puedes lograrlo.
  D. Asegura y cierra la abrazadera de manguera.
  E. Quita el tapón de rosca y coloca el tubo de trasvase en la jarra, justo por encima del sedimento depositado en el fondo. Evitarás así que el sedimento llegue a la botella.
  F. Abre la abrazadera de la manguera, deja que el esterilizador fluya al lavaplatos hasta que la cerveza empiece a salir por la manguera, entonces ciérrala. Ábrela otra vez para dejar que la cerveza fluya a la olla con la solución de azúcar. Inclina la jarra cuando el nivel de la cerveza esté bajo, pero ten cuidado de no succionar el sedimento.
- Extrae la cerveza con sifón de la olla a las botellas, cerrando la abrazadera de manguera para detener el flujo luego de llenar cada botella.
- Cierra las botellas.
- Guarda en un lugar oscuro por 2 semanas.

6

Dos semanas después: Disfruta

- Pon las cervezas en el refrigerador la noche antes de que las tomes.
- Bebe. Comparte con amigos... si no quieres bebértela tú solo.