

BIENVENIDO A



Para nosotros, vivir es hacer. No importa cómo lo hagas, siempre va a ser memorable.



Instrucciones para la Elaboración de tu cerveza



VETA
P R I M A



www.vetaprima.ar



Veta.Prima



221 - 2028869

Materialles

Que Incuye el Kit?

- Balde fermentador
- Soporte para trampa de aire
- Trampa de aire
- Canilla con tuerca anti-sedimento
- termómetro
- Bolsa con mix de maltas
- Sobres de lúpulo
- Sobre Adjunto (depende del estilo)
- Sobre de levadura
- Sobre Sanitizante



Que equipamientos extras necesito?

- Olla de 6 litros (una segunda olla es recomendable)
- Colador
- Cucharon



Que insumos extras necesito?

- Miel
- Hielo

2 Semanas despues de elaborar la cerveza se necesita:

- Botellas de vidrio o plastico suficientes para 5 litros de cerveza, asegúrate que se puedan cerrar bien, las de cerveza con tapa corona funcionan perfecto, pero necesitas una tapadora especial.

Paso 1 - Maceración

- Calienta 4 litros de agua a 73°C. (Puede ser de la canilla, asegúrate que sea filtrada, puede ser mineral también.)
- Agrega el Mix de malta.
- Mezclar lentamente hasta que no tenga grumos y toda la malta este húmeda.
- Mide con el termómetro, la temperatura debería bajar hasta 66°C.
- Si está muy caliente puedes agregar un poco de agua fría y si esta muy fría puedes agregar un poco mas de agua caliente, lo importante es que supere los 68°C.
- Remueve suavemente cada 10 minutos y usa tu termómetro para tomarle la temperatura desde distintos puntos de la mezcla.
- Tiene que estar durante 60 min entre 63 y 68 grados
- Tener la precaución de no tener el fuego encendido durante los 60 minutos.
- 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.
- Luego de 60 minutos entre 63-68°, caliéntalo hasta que alcance los 76°C mientras revuelves constantemente.



Paso 2 - Maceración

- Calienta 4 litros adicionales de agua a 77°C.
- Pon un colador sobre una olla, puedes usar el fermentador si no tienes otra olla.
- Cuidadosamente, arroja el contenido del remojo (malta y agua) sobre el colador, el líquido pasará a la olla y el grano va a quedar atrapado en el colador.
- Este líquido que pasa a la segunda olla (se llama 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 entre 5.5 y 6 litros de mosto. Perderás alrededor de 20% más adelante debido a la evaporación.



Paso 3 - Hervido

- En una olla, calienta el mosto, que obtuvimos, hasta que hierva.
- Mantenlo calentando hasta que llegues al punto de hervor. (el mosto producirá espuma – quizás tendrás que bajar la temperatura para que el líquido que hierve no rebalse). Puedes dejar la olla tapada para que este proceso sea más rápido pero una vez que llega a hervor asegúrate de tener la olla destapada durante todo el tiempo que dura.
- Ocasionalmente puedes remover ligeramente el mosto, para que el hervido no sea agresivo, tiene que hacer burbujas, pero regula el fuego para que no hierva intensamente.
- La ebullición durará 60 minutos. Inicia tu cronómetro y agrega el resto de los ingredientes en los momentos correspondientes
- Faltando entre 40 y 30 minutos para terminar el hervido (es decir 20 minutos después de empezar la ebullición) agrega el lúpulo, cuanto más tiempo este el lúpulo en hervor mas amargor aportara a la cerveza, por lo cual si te gustan cervezas más amargas colócalo a los 40 minutos y si prefieres cervezas mas tenue en amargor colócalo a los 30 minutos.
- Seguramente el veinte por ciento del mosto se habrá evaporado en este paso, dejándote aproximadamente con 4 litros de mosto. Si el hervido fue un poco intenso, o el área de superficie de tu olla muy grande o elaboraste la cerveza en un día de mucho calor, puede ser que tengas menos que la cantidad total. No te preocupes – simplemente se redujo demasiado. En el siguiente paso podrás agregar más agua.
- Pasado los 60 minutos apaga el fuego. Remueve varias veces con un cucharón limpio generando un remolino. Deja descansar durante al menos 30 min, a partir de este momento coloca la tapa de la olla y trata de no destaparla. ¡Disfruta de los increíbles aromas que desprende el lúpulo!



Paso 4 - Sanitización

- Uno de los pasos más importantes en la elaboración de tu cerveza es la sanitización. Antes de seguir con la receta debemos estar seguros de que limpiamos todo y sanitizamos. A partir de este punto todo lo que toque la cerveza debe estar sanitizado, ya que puedes afectar la fermentación.
- Disuelve la mitad de tu paquete de esterilización en 4 litros de agua caliente 60°C aproximadamente, dentro del fermentador. Guarda la segunda mitad para el momento de embotellar.
- Introduce todo lo que vaya a estar en contacto con la cerveza, dentro del fermentador con el sanitizante, termómetro, cucharón, trampa de aire, soporte de trampa de aire, etc. Asegúrate de sanitizar también la tapa del fermentador. Deja todo en remojo al menos 5 min. Una vez que paso el tiempo deja correr sanitizante a través de la canilla del fermentador para asegurarte de que este sanitizada por dentro.
- Retira todo del fermentador y deja que se seque sobre unas toallas de papel.
- Si no está completamente seco para cuando lo vayas a usar no te preocupes, el sanitizante es de grado alimenticio.
- Guarda el esterilizador en un envase por ahora. Es probable que quieras esterilizar algo más adelante.
- Nuestro Sanitizador, es amigable con el medioambiente, no requiere enjuague. No es un producto peligroso, pero como todo químico debe ser manipulado con cuidado.
- Evita salpicaduras o trasvases bruscos. Trata de evitar el contacto con el polvo.



Paso 5 - Fermentación



- Pon la olla llena de mosto tapada en agua con hielo hasta que la temperatura baje a 20°C. Ten mucho cuidado de no introducir el agua con hielo dentro de la olla con mosto.
- Una vez enfriado, vierte tu cerveza en el fermentador cuidadosamente, veras aparecer un sedimento en la olla de hervido. Trata de evitar que este llegue al fermentador, algo de mosto puede quedar en la olla. Agrega agua para que el mosto llegue a 5.5 litros si el nivel está bajo.
- Añade la levadura. (Agrega todo el paquete.)
- Coloca la tapa del fermentador y tapando el agujero de la trampa de aire sacude con fuerza. Básicamente estás despertando a la levadura e inyectándole oxígeno al mosto.
- Pon el tapón y la trampa de aire en la tapa del fermentador. Asegúrate de poner agua con un poco de alcohol en la trampa de aire.
- Deja que descanse por 3 o 4 días o hasta que el burbujeo vigoroso se reduzca. Este es el momento de mayor fermentación. Puedes notar burbujas o espuma sobre la cerveza. Trata de poner el fermentador en un lugar oscuro o con poca iluminación.
- En el día 5 o 6, te darás cuenta por que ya casi no burbujea, es el momento de poner el fermentador en la heladera para bajar la temperatura.
- Deja el fermentador en la heladera durante 4 días. Mientras tanto puedes ir recolectando botellas de vidrio, preferentemente de las de vidrio marrones, asegúrate que se puedan cerrar herméticamente y aguanten algo de presión.
- Si no consigues no te preocupes, puedes buscar en nuestra pagina el kit de embotellado y el kit de tapadora.

Paso 6 - Embotellado

- Entre 7 y 10 días después del inicio de la fermentación se embotella la cerveza para envasarla y gasificarla.



- Enjuaga todas las botellas con agua cuidadosamente, eliminando cualquier sedimento. Mezcla el esterilizante restante con 4 litros de agua.
- Llena cada botella con un poco de esterilizante y sacude. Vacía después de dos o 3 minutos y déjalas secando boca abajo.
- Pon a esterilizar las tapas que vas a usar, ya sean corona o a rosca.
- Disuelve 4 cucharadas de miel en 1 taza de agua y ponla a hervir durante 5 min. Deja enfriar. Si no tienes miel puedes reemplazarla por 3 cucharadas de azúcar de mesa.



- Reparte el agua con miel parejo dentro de cada botella, ten en cuenta que si tienes botellas de distintos tamaños deberás poner menos agua con miel en las mas chicas, si son todas iguales, reparte parejo en cada una. Trata de ser lo mas preciso que puedas en este punto ya que si te pasas de azúcar la cerveza quedara con mucho gas.
- Retira el fermentador de la heladera y acerca cada botella a la canilla del fermentador. Llena cada botella en un 90% lentamente, asegúrate de dejar unos centímetros vacíos en el cuello de la botella para que el gas que se va a generar se acumule ahí.
- Cierra las botellas y guardala en un lugar oscuro por 1 semana.

Estilos Especiales

Estilos de Cerveza Indian Pale Ale (IPA)

Para la elaboración de una estilo de cerveza IPA en el Paso 5 incluir lo siguiente:

- Pasado los 4 días del inicio de la fermentación, colocar el lúpulo el sobre de mayor tamaño, dentro del fermentador (conocido como Dry Hop). Este proceso no puede durar más de 48hs, y tiene que estar por un tiempo mínimo de 24hs.
- Si quieres que la cerveza tenga un amargor mas fuerte, agregar la mitad de este sobre junto con el lúpulo que se agrega en el hervor, y la otra mitad como Dry hop.



Estilos de Cerveza Lady Lavanda:

Para la elaboración de una estilo de cerveza con Lavanda en el Paso 3 incluir lo siguiente:

- Faltando 5 minutos para terminar el hervor agrega los 5 gr de lavanda que es el sobre que dice adjunto.



Estilos de Cerveza Dr. Lemon:

Para la elaboración de una estilo de cerveza con Dr. Lemon en el Paso 3 incluir lo siguiente:

- Rallar la cascara de 1 limón, solo lo amarillo, lo blanco no sirve.
- Faltando 10 minutos para apagar el fuego de la olla de hervor, agrega la ralladura de cascara de limón.



Estilos Especiales

Estilos de Cerveza Don Moka

Para la elaboración de una estilo de cerveza Don Moka en el Paso 5 incluir lo siguiente:

- Luego de 24 hs de fermentación, la cascarilla de cacao, la introducimos en un horno precalentado y lo dejamos tostár unos 15 min a una temperatura moderada, unos 150°. Luego de esto los dejamos enfriar y en un recipiente limpio mezclamos la cascarilla con una medida de ron o whiskey y lo vamos a dejar tapado en la heladera.
- El día 3 de fermentación cuidadosamente vamos a abrir un poco el fermentador, no hace falta que lo abras por completo, solo lo suficiente para introducir las cascarillas con el líquido, asegúrate de limpiar bien tus manos, si puedes ponte un poco de alcohol en las manos.



Estilos de Cerveza Miss Oak

Para la elaboración de una estilo de cerveza Miss Oak en el Paso 5 incluir lo siguiente:

Preparando los chips de roble francés.

- Coloca tus chips de roble en un recipiente y agrégale una medida de Whisky que más te guste. Tápalos y déjalos macerando. Estos chips le darán a tu cerveza un exquisito aroma a madera.
- A las 24 hs de fermentación introduci los chips con el Whisky.

Paso 7 - Disfruta!

Una semana después: Disfruta

- Pon las cervezas en la heladera y déjalas unos días más, ¡si puedes aguantar unos 5 días mejor!
- Al momento de servir las evita agitar las botellas, puedes ver un sedimento en el fondo. Esto es normal, son las levaduras que gasificaron la cerveza.
- Trata de servir el contenido de la botella en un vaso dejando el sedimento en la botella.
- ¡Es momento de Compartir!



INSTAGRAM
Veta.prima



SITIO WEB
www.vetaprima.ar



WHATSAPP BUSINESS
221 202-8869



BEcraft

La historia de hacerlo