



# Home Beer Ibérica

## COMO ELABORAR CERVEZA EN CASA

Los **Extractos de cerveza** son en forma de jarabe o melaza aromatizado y deshidratado. En otros países es la forma más popular de elaboración de cerveza. Se cree que el 95% de la gente que elabora cerveza en casa, lo hace mediante estos extractos.

### ◆ *Ventajas*

1. **TIEMPO** de cada sesión corto. Obtención de un mosto fermentable en ½ hora.
2. **EQUIPO MÍNIMO**. Ahorro de espacio en casa. Reducida inversión inicial.

### ◆ *Tipos*

La mayoría están preparados para obtener 20-23 l de cerveza, con una densidad variable dependiendo del tipo de cerveza.

Existen diferentes envasados, atendiendo al peso que contienen en jarabe o melaza. Así podemos encontrar los siguientes extractos:

**De 1,5 Kg.** Son los más consumidos. Para obtener el mosto, el fabricante recomienda añadir 1 Kg. de azúcar con el fin de aumentar la densidad. El resultado es una cerveza con poco cuerpo y poco aroma de malta. Se pueden mejorar extraordinariamente los resultados substituyendo el azúcar por extractos de malta.

**De 1,8 Kg.** También es necesaria la adición de azúcar para obtener un mosto de mayor densidad. Aunque su contenido en jarabe o melaza es mayor, también resultan cervezas muy ligeras de cuerpo, con un toque de acidez. A partir de este tipo es posible elaborar cervezas de calidad aceptable.

**De 3 / 3,6 Kg.** Son los de mayor calidad y son los únicos que pueden producir una cerveza que se aproxima a una cerveza todo grano. Este tipo no necesita azúcar y genera cervezas con cuerpo, donde se pueden percibir los aromas a malta.

| <b>Peso (Kg.)</b>             | <b>1.5</b> | <b>1.8</b> | <b>3.0</b> |
|-------------------------------|------------|------------|------------|
| <b>Volumen final (litros)</b> | 23         | 23         | 23         |
| <b>Azúcar añadido (Kg.)</b>   | 1          | 1          | --         |
| <b>Azúcar añadido (%)</b>     | 40         | 35         | --         |
| <b>Gravedad inicial (OG)</b>  | 1036       | 1040       | 1040       |
| <b>Gravedad final (FG)</b>    | 1001       | 1002       | 1010       |
| <b>Residuales (g/l)</b>       | 20         | 24         | 40         |
| <b>Alcohol (%v/v)</b>         | 4.7        | 5.1        | 4.1        |

Comparación entre los diferentes tipos de extractos. Adaptado de Graham Wheeler, 1993

*Con nuestros extractos puedes elaborar de una forma fácil y divertida tu propia cerveza en casa, estilos de cerveza como una **Lager, Pilsen, Bitter, Brown Ale, Mild Porter, Pale Ale, Stout, Weizen, Barley Wine, etc.**, de hecho con un poco de paciencia e imaginación podrás crear tu propio estilo de cerveza que degustarás con tus amigos y familia.*

*Nuestros extractos de cerveza están elaborados con los mejores ingredientes naturales. Extractos concentrados de malta, y/o de trigo. Con la levadura convertimos el azúcar en alcohol. Este proceso debe realizarse en un envase cerrado, durante una semana. Posteriormente se deja envejecer de dos a ocho semanas. Y la tendrás lista para beber.*

***Lo dicho: "Fácil y a la vez divertido".***

*A continuación te detallamos todos los pasos que debes seguir y algunas sugerencias. Luego con tu imaginación, crearás tu propia cerveza casera.*

## EL EQUIPO QUE NECESITAS:

- *Fermentador: Cubo plástico con tapa, suficientemente grande para contener 22,5 L. Este cubo tiene que ser blanco o transparente. (Nunca de color)*
- *Una manguera plástica de 1,5 m de largo por 1 cm. de diámetro, aprox., para traspasar la cerveza a las botellas o un barril de acero inoxidable.*
- *Un cazo de cualquier material (excepto hierro) con capacidad como mínimo de 4,5L.*
- *Cualquier producto que exista en el mercado para esterilizar todos los utensilios.*
- *Un hidrómetro para controlar el proceso de fermentación. (Opcional)*
- *22,5 L de agua.*
- *40 botellas de 500 CC. (una pinta) o 20 botellas de 1 L. con tapón hermético (Ej. botellas gaseosa o utilizar nuestro aparato para colocar chapas), o bien un barril de acero inox.*
- *1 Kg. de azúcar. (Según tipo de cerveza)*
- *Un termómetro.*
- *Una cuchara de plástico grande.*
- *Una Jarra de un litro medidora de cualquier material.*
- *Chapas y aparato para colocarlas.*
- *Y por supuesto nuestro extracto de cerveza.*

*Una vez que hayas preparado todo el equipo y los ingredientes ya estas listo para comenzar.*

1. *Esteriliza todo lo que estará en contacto con la cerveza, para ello utiliza algún producto esterilizante que existen en el mercado (seguir indicaciones del fabricante) sumerge todo los utensilios en esta solución.*
2. *Hierve 2 L de agua en el cazo. Añade 800gr. de azúcar y lo disuelves bien, posteriormente añadir el extracto de cerveza y disolverlo.*



3. *En el cubo plástico echas 9 L. de agua (del tiempo) y añades la mezcla realizada en el paso 2. Añadirás mas agua (del tiempo), de modo que obtengas un total de 22,5L. Es decir: 9L. de agua del cubo, mas la mezcla del paso dos (4L aprox.), mas 9,5L.(aprox.) de agua, igual a 22,5L.(importante: asegurarse que toda esta mezcla tenga una temperatura entre 18°-24°) y lo revuelves bien. Las proporciones de agua y azúcar estarán en función del tipo de extracto que se utilice, o del tipo de cerveza que se desee conseguir.*



Añades el contenido del sobre de levadura (Yeast) (espolvorearlo sobre la superficie pero no remuevas). Tapas el cubo con su tapa (la tapa debe permitir la fuga del gas que se produce durante la fermentación) y lo dejas en un lugar templado (entre 18° y 24°C), de 5 a 7 días para realizar el proceso de fermentación. (Si la temperatura del lugar es inferior a 18° el proceso de fermentación puede llevar más días) **Opcional:** **Rehidrata el sobre de levadura en un vaso de agua (Tª ambiente 15-20° C) 15 min. antes de su utilización. (No se disuelve, queda en suspensión). Si la levadura no ha sido previamente activada existe un periodo de latencia y no se detectan síntomas de actividad hasta el 2º o 3º día de fermentación. Este periodo es delicado y se aconseja tapar bien el fermentador para evitar la colonización de cualquier bacteria oportunista, dejando siempre una pequeña salida para el CO<sub>2</sub> generado o utilizando un *airlock*.**



4. *Cuando las burbujas dejan de subir a la superficie de la mezcla la fermentación habrá finalizado. (Advertencia, si este proceso de fermentación se prolonga mucho más tiempo del debido, se corre el riesgo de deterioro, por lo que dicho proceso debe ser controlado). Otra forma de saber si la fermentación ha finalizado, consiste en leer la gravedad específica (durante 24h tendrá que estar entre 1.000/1.012°), para realizar esta medición deberás utilizar un hidrómetro.*

***Opcional:*** *Sifonar la cerveza desde el fermentador hasta el cubitainer (ver apartado B: "Como obtener mejor cervezas") para proceder a iniciar la fermentación secundaria y completar la clarificación. Manejar con cuidado evitando remover la levadura depositada en el fondo.*

*Una vez realizada la transferencia sacar el máximo de aire posible del cubitainer presionándolo por la parte superior. Colocar el tapón con el airlock, dejar madurar y clarificar durante 7 días idealmente a 12°C.*

## **PROCESO DE EMBOTELLADO O TRASPASO A BARRIL:**

**1.-** Para cervezas con poco gas añadir 5 gr., azúcar/litro. Gas normal 6 gr. de azúcar/litro. Fuerte de gas 7 gr., de azúcar/litro. Mas de 8 gr., de azúcar/litro las botellas pueden reventar.

Como azúcar, usa azúcar blanquilla domestica. También puedes usar azúcar de caña, miel, etc., aunque en estos casos desconozco la relación de azúcares en estos productos, es decir, 5 gr. de azúcar blanquilla no tienen los mismos azúcares que 5 gr. de miel, por lo tanto, tienes que tener cuidado para no gasificar demasiado las botellas, con el riesgo de explosión que ello conlleva.

Para añadir el azúcar a nuestra cerveza, empezaremos por poner medio litro de agua a calentar (sin cloro y sin exceso de cal). Cuando el agua esta caliente pero sin hervir, apagamos el fuego y añadimos la cantidad de azúcar necesaria y removemos con una cuchara limpia hasta que el azúcar este completamente disuelto. En nuestro caso tenemos 22.5 litros de cerveza, más medio litro de agua, si queremos que esté fuerte de gas la cantidad de azúcar a añadir será:  $(22,5 \times 7\text{gr.}) = 157,5 \text{ gr.}$ , de azúcar blanquilla. Posteriormente, echaras la parte proporcional de este liquido a cada una de las botellas que utilizaras para embotellar. Para mayor comodidad utiliza una jeringuilla.

**2.-** En el cubo con la mezcla o cerveza fermentada. Veremos una capa de espuma en la superficie, cuando se introduzca la manguera, no removerla, ni tampoco tocar el fondo pues absorberíamos el sedimento formado durante la fermentación. El cubo deberá estar situado mas alto que las botellas para poder llenarlas. Aspira por el otro extremo y procede al llenado. Deja un espacio de 3cm en la parte superior de la botella sin llenar.

**3.-** Cerrar las botellas, y almacenarlas en un lugar cálido entre 21° y 24° C durante 3 días. Luego las trasladas a un lugar más fresco, durante unas 2 semanas, como mínimo.

**Para entonces la cerveza ya estará lista para beber..... Pero, cuanto más tiempo este madurando, mejorará la calidad.**

### **◆ ¿Cómo obtener mejor cerveza?**

**A. 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 multiplicarse.

- B. **Trasvase de la cerveza a un cubitainer antes de embotellar** 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.
- C. **Añadir lúpulos aromáticos.** Aunque el extracto sea de calidad, en el proceso de deshidratación para convertirlo en jarabe, el mosto ha perdido una gran proporción de aromas que habían sido aportados por los lúpulos. Es posible restituirlos llevando el mosto hasta justo el momento de ebullición, añadir una cuota de lúpulos aromáticos (10-15g) y dejar reposar por espacio de 15 minutos.

*Este paso adicional nos complica bastante el proceso ya que tendremos que retirar los lúpulos, enfriar el mosto y posteriormente será preciso airearlo para que las levaduras dispongan del oxígeno inicial necesario para su multiplicación.*

## Parámetros de control

Elaborando con nuestros extractos se obtiene un éxito seguro si se siguen las siguientes reglas:

- **Desinfectar escrupulosamente todo el material.**
- **No sobrepasar los 18-24 °C durante la fermentación.**
- **Evitar el contacto con el oxígeno del aire durante la fermentación.**
- **Poner la dosis justa de azúcar para el acondicionamiento de la cerveza.**

**¡¡ ATENCIÓN!! Ten mucho cuidado a la hora de abrir la cerveza, puesto que a veces con la elevada presión salta el tapón, siendo muy peligroso.**

### Posibles causas:

- *Esto sucede en el caso de haber añadido más azúcar de la indicada para el acondicionamiento.*
- *También suele suceder si se abre la botella a una temperatura superior a la que ha sido madurada. Si aumenta la temperatura, la disolución del CO<sub>2</sub> es menor acumulándose en el espacio superior y ejerciendo una fuerte presión. Vigilar sobre todo durante los meses de verano.*
- *Si no se llena bien la botella ésta retiene una gran cantidad de aire en la parte superior, que aparte de oxidar la cerveza sumará su presión a la del CO<sub>2</sub> producido. Se recomienda llenarla hasta 3 cm. por debajo del borde.*

***NOTA: Para cualquier duda o consulta que quieras realizarnos, ponte en contacto con nosotros.***

***HOME BEER IBERICA***  
***Apartado de Correos, 17***  
***36200 Vigo***  
***Tel.- 00 34 667 755 465***  
***Fax.-00 34 986 114 614***  
***<mailto:homebeer@homebeer.net>***

# Home Beer Ibérica



En colaboración con Muntons te presentamos algunas de las mejores cervezas para elaborar en casa.

Muntons Connoisseurs

Muntons Gold

Muntons Premium Gold

Muntons Spraymalt





# Home Beer Ibérica

**Muntons** nos presenta estas Cervezas fuertes que emulan los estilos de cerveza de todo el mundo.

*Cada lata de Cerveza contiene 1.8kg de 100% extracto de malta. Muntons no utiliza ningún jarabe de cebada barato en su fabricación. Podrás experimentar las sensaciones de sabor e incluso estilos de Cerveza, como la de Trigo (Weizen Alemana), la Cerveza Bock, añeja, oscura distintiva de Baviera, o la Export robusta con lúpulos aromáticos clásicos y una gama amplia de otras Cervezas de estilo.*



**Bock**, - cerveza añeja oscura popular en la región Bávara de Alemania. Esta cerveza tiene todo el carácter de cerveza añeja con el cuerpo de una cerveza oscura. Sírvese muy fría.



**Lager Continental** - Éste es un tipo de cerveza añeja con lúpulo, rubia y aromática apreciada por todo el Continente Europeo. Servir fría para apreciar su carácter.



**Yorkshire Bitter** - Típico cerveza suave y fácil de beber, de la región de Yorkshire (Noroeste de Inglaterra). Bébela con cuidado, un vaso pide otro.



**Wheat** - Hecha con un cuidadoso equilibrio de trigo y malta, es una cerveza refrescante, distinta. Puedes disfrutarla de forma original, sirviéndola fría y combinada con lima o limón.



**Traditional Bitter.** - La clásica cerveza inglesa, con un rico sabor a malta y bien sazonada con lúpulo. Una bebida para ser saboreada. Mejor disfrutada a temperatura de bodega.



**Pilsner** - Clara, refrescante, para apagar la sed. Cerveza muy popular en los climas calurosos. Ésta es la cerveza más ligera que se conoce. Beber fría.



**Nut Brown Ale.** - Oscura y suave, una cerveza inglesa tostada, con un ligero sabor a nueces. Para disfrutarla realmente tómalala a temperatura de bodega.



**IPA Bitter.** - Una cerveza clara y delicada. Originalmente se preparaba para el consumo en la India, ideal para calmar la sed.



**Export Stout**. - Fuerte y con cuerpo, oscura.  
Beber fría para apreciar mejor su amargor.



**Export Pilsner**. - Originaria de Bohemia.  
Ésta es una cerveza añeja, aromática para el  
paladar más exigente. Servir fría.

# Home Beer Ibérica



Durante el siglo XV se introdujeron los primeros lúpulos en Inglaterra y los bebedores adquirieron un sabor nuevo en las cervezas. **Muntons** ha continuado esta tradición usando sólo los ingredientes naturales esenciales para darle la mayor calidad al preparado.

Siguiendo con esta tradición **Muntons** nos presenta seis tipos de cervezas clásicas para reafirmar el verdadero sabor tradicional, como el mejor.

Basado en las mejores maltas producidas en el corazón de Inglaterra, cada envase contiene malta preparada para conseguir el extracto, añadiendo lúpulos antes del hervido y evaporación al vacío, convirtiéndose al final en un líquido de forma viscosa. Con este de kit de preparación tú simplemente tienes que añadir el agua necesaria para elaborar la cerveza, con todo su arte.

**OLD ENGLISH BITTER:** Cerveza Inglesa de la Bretaña Victoriana. Fina, añeja y amarga. Se disfruta mejor cuando se sirve a una temperatura de 13° C / 56°F. Esta cerveza de calidad combina la mejor malta y los lúpulos mas selectos, siguiendo una vieja tradición desde hace siglos, con la que Vd. Puede recrear el sabor disfrutado por la Inglaterra Victoriana. Un sabor que mejora y madura con la edad, siempre y cuando consigas guardar unas botellas durante 6 meses o más.



**INDIA PALE ALE:** La conservación, por las tropas británicas, de los suministros de cerveza a las Indias Orientales, demostró ser un problema durante el siglo XIX, la larga duración de la travesía era la principal causa de su deterioro. Por consiguiente, tuvo que prepararse una cerveza especial, “India Pale Ale”, con un alto contenido de alcohol que la protegía de las bacterias durante el viaje. A la llegada la cerveza se aguaba en las tabernas que habitualmente utilizaban las tropas. ¡Sólo los oficiales tenían acceso a la versión no diluida!. Tú puedes optar por cualquiera de las dos versiones; estilo “escuadrón” o estilo “oficial”



**HIGHLAND HEAVY ALE:** En las tierras altas de Escocia, hace siglos, las pequeñas cervecerías empezaron a producir una cerveza inglesa de lúpulo, rica y oscura, conocida localmente como “Heavy” (pesada, fuerte, dura). Además también se preparaban cervezas ligeras, conocidas en el Sur de la frontera como “Milds” (suave), pero las pintas de cerveza “heavy” eran las que representaban las preferencias de los montañeros. Puedes equilibrarla con una generosa aportación de “lúpulo”. Para disfrutar mejor de la Highland heavy ale. Debe servirse a temperatura de bodega.



**DOCKLANDS PORTER:** A finales del siglo XIX se preparó una cerveza para los estibadores portuarios del bullicioso puerto de Londres, de ahí su nombre “Docklands porter”, ya que estos rudos hombres descargaban las cargas enviadas en veleros y goletas amarrados en los muchos embarcaderos a lo largo del Támesis. “Porter” tenía un singular sabor rico y satisfactorio que apagaba la sed de estos trabajadores después de las largas jornadas cargando y descargando embarcaciones de todo el mundo. Ahora tú puedes disfrutar del único sabor de la “Porter” victoriana tradicional, carácter de lúpulo suave, malta de cuerpo duro y con un bonito color debido al uso de las maltas bien tostadas.



**IMPERIAL STOUT:** Cuando la Rusia Imperial extendía sus territorios en los estados Bálticos durante los tempranos años de 1780, Catalina la Grande, Emperatriz de todas las Rusias, se enamoró de la cerveza “stout”, que captaba la esencia de la cerveza clásica con todo su cuerpo, rico color negro y como distintivo, su seco amargor. Coronada suave y cremosa, es una bebida preparada para ser saboreada y se disfruta mejor cuando se sirve fría (5°C/41°F).



**CONTINENTAL PILSNER**: Esta cerveza incluye el carácter de gran cuerpo de la cerveza añeja del estilo europeo, suave y delicado, ricamente satisfactorio. Conserva el equilibrio delicado de amargor del lúpulo natural con la dulzura de la malta y se sirve mejor fría (5°C/41°F). Siguiendo la norma de nuestro patrón de oro, siguiendo las fáciles instrucciones de preparado, obtendrás una cerveza de la más alta calidad que obedece al Reinheitsgebot (ley de pureza alemana del siglo XV).



## **Muntons Gold**

Con las instrucciones mostradas en la caja de **Muntons Gold**, harás un brebaje de cerveza de primera clase y de la más alta calidad. Los consejos y trucos adicionales que siguen a continuación te ayudaran a evitar algunos de problemas que inevitablemente ocurren en uno u otro momento a la mayoría de las personas que preparan cerveza en casa.

También te ayudaran a mejorar el sabor y la calidad de la cerveza que preparas.

Esperamos que disfrutes del hobby de la preparación de cerveza en casa tanto como de la propia cerveza.

### **Historia del desarrollo de la gama 'Gold':**

Hace muchos años, de hecho siglos, se descubrió que la manera de fabricar mejores cervezas era usar solo malta, lúpulo, agua y levadura en el proceso de preparación. En siglo XV en Alemania esto fue llevado a su extremo con la introducción de la "Reinheitsgebot" una ley que prohibía el uso durante el proceso de preparación de otros ingredientes que no fueran estos. Esta ley permaneció hasta hace solo unos años cuando la EEC abolió la "Reinheitsgebot" porque consideraban que era una frontera al libre mercado dentro de Europa. A pesar de esto los fabricantes alemanes han rechazado cambiar sus recetas y todavía preparan la cerveza usando los cuatro ingredientes mágicos, sus clientes no estarían satisfechos con otra cosa, nos dicen.

Las cervezas tradicionales inglesas fueron originalmente preparadas sin lúpulos pero los sabores cambiaron una vez que los lúpulos del Continente fueron introducidos para mantener la cerveza fresca más tiempo. Los bebedores de cerveza desarrollaron gradualmente un sabor para las nuevas cervezas con lúpulo y durante el siglo XV nació el sabor actual de la cerveza Inglesa.



Más recientemente, la presión económica ha forzado a muchos elaboradores a introducir ingredientes más baratos en el proceso de elaboración. Los puristas mantienen sin embargo que la calidad de la cerveza ha sufrido a causa de esto y que es mucho mejor ceñirse a las prácticas tradicionales. Nosotros, en **Muntons**, estamos de acuerdo, y por ello es por lo que la gama **Gold** fue desarrollando una gama diseñada simplemente para hacer una cerveza grandiosa.

Como productores de malta que suministramos brebajes por todo el mundo, estamos en una posición ideal para apreciar la calidad y estilos de malta necesarios para hacer las mejores cervezas. Hemos puesto nuestro conocimiento en uso y formulado lo que nosotros creemos son los mejores Kits de cerveza disponibles en todas partes. Hoy **Muntons Gold**. Usa únicamente malta, lúpulo, agua y levadura, envasada equilibradamente para elaborar cervezas soberbias, basándonos en la más delicada tradición de los elaboradores. ¡Cheers!

### **Consejos y Trucos:**

La mayor parte de los errores o problemas de los elaboradores caseros de cerveza, se atribuyen directamente a la pobre esterilización y la consecuente infección bacteriológica. Por ello es vital que todo el equipo este siempre completamente limpio y esterilizado antes de su uso. Usa un buen limpiador esterilizador.

- Con este kit de 3kgr (pack de 2 latas de 1,5kgr cada una) tendrás la posibilidad de combinar la cantidad de cerveza que deseas elaborar: 22Litros con el contenido de las dos latas, 11Litros con una lata, o incluso utilizar 1 lata con 20 litros de agua o las dos con 40litros de agua. Todo ello estará en función de la fuerza y cuerpo que desees en tu cerveza, añadiendo azúcar o nuestro sustituto de azúcar (**SprayMalt**).
- Revisa los fermentadores de plástico por si hubiera grietas. Estas pueden hospedar bacterias resistentes que puedan causar infección. Es aconsejable reemplazar estos fermentadores después de 5 años de uso. Estos no duran para siempre.
- Es recomendable invertir en un termómetro y un hidrómetro que te ayudaran a conseguir las condiciones de elaboración idóneas y a seguir el proceso de fermentación.
- Haz notas siempre de cada producto que hagas, no hay nada tan frustrante que hacer la mejor cerveza del mundo y olvidarte como la has hecho.
- Cuando abras el Kit y empieces el proceso, vierte un poco de agua hervida (templada a 40° o 45° C) en una taza esterilizada y añade levadura seca al agua. Déjalo durante 10 minutos y entonces remuévela antes de añadirlo a la mezcla. Esto ayudará a rehidratar la levadura y provocara un comienzo vigoroso a la fermentación.
- Durante la fermentación es bueno diariamente retirar la espuma y desechar las partículas de levadura que flotan en la superficie de la mezcla. Al mismo tiempo remueve la mezcla para permitir la entrada de más oxígeno y ayudar el crecimiento de la levadura.(recuerda esterilizar la cuchara).
- La fermentación debería ser fuerte durante los 2/3 primero días y entonces reducirse a un suave movimiento. Durante este tiempo la mezcla es vulnerable a una infección. Para evitar problemas (pero también para ayudar hacer mejor cerveza) es aconsejable un segundo fermentador. Esteriliza y enjuaga el segundo fermentador. Saca con el sifón la mezcla que esta fermentándose, después de los

- 3 días de fermentación fuerte, y encaja una esclusa de aire (**opcional**) en el recipiente cerrado. No transfieras ninguna de las células de levadura del fondo del 1er fermentador (estarán muertas). Realizando esta práctica descubrirás que hay mucho menos sedimento de levadura en las botellas o barril y tu cerveza no sufrirá de la “Picadura” de la levadura.
- Cuando uses botellas siempre elige las de color marrón. La luz del sol y sobretodo los tubos fluorescentes afectan negativamente a la cerveza, produciendo sabores u olores extraños.
  - Si prefieres usar un barril a presión siempre revisa el precinto de salida de la presión y el de inyección de gas antes de llenar el barril. Además de una revisión visual, es una buena idea dar al barril vacío un chorro de ½ segundo de CO2 por si tuviera agujeros. Es mejor encontrarlos antes de llenar el barril que correr el riesgo de malgastar cerveza.
  - La cerveza casera es un producto vivo. Mejorará con la edad, hasta un año (dos años para cervezas muy fuertes como el vino de cebada). Si quieres madurar totalmente tu cerveza usa botellas de cervezas genuinas con tapas de corona o el estilo continental de botellas de tapón de clip. Siempre trata de almacenarlas en un lugar fresco y oscuro. En un barril recomendamos un periodo de almacenaje de seis meses máximo.

### **Instrucciones de elaboración**

1. Poner las dos latas en agua caliente durante 5 minutos para ablandar el contenido. **NOTA IMPORTANTE**. - Con los Kits de cerveza de **Muntons Gold** nosotros no recomendamos hervir el contenido de la lata durante la fase de preparación. Esto puede destruir el equilibrio delicado de la malta y de los lúpulos. Nuestro proceso de fabricación incluye un hervor para asegurar que los extractos sean estériles y factibles..
2. Abrir las dos latas y vaciar el contenido en un cubo fermentador. Limpio y esterilizado.
3. Hervir 3,5 litros de agua y añadirlos al cubo fermentador.
4. Mezclar totalmente para asegurarse que el extracto se disuelva.
5. Añadir 16,5 litros de agua fría para alcanzar el volumen de 22 litros. Agitar y dejar reposar hasta que la temperatura alcance los 18°/21°
6. Rociar con la levadura y agitar.
7. Cubrir el cubo fermentador ponerlo en un lugar templado entre 18°/21° y dejarlo fermentar.
8. La fermentación se completara cuando las burbujas cesen (normalmente después de 7/8 días) o si usas un hidrómetro cuando la gravedad permanezca constante a una cifra de por debajo de 1014°.
9. Sifonear la cerveza (evitando enturbiar el sedimento de levadura depositado en fondo) en botellas fuertes o un barril a presión **PRECAUCION!** Usar solo botellas de cerveza retornables. Botellas no retornables no son adecuadas para resistir las condiciones de presión.
10. Añadir media cucharilla de azúcar por pinta a cada botella o un máximo de 85 grs por barril de 22 litros, o bien, sigue el apartado de nuestra web ‘instrucciones de elaboración’.

11. Tapar y sellar las botellas herméticamente y guardar en lugar templado (18°/21°) durante dos días.
12. Finalmente trasladar las botellas a un lugar fresco durante al menos 21 días o hasta que la cerveza este clara antes de beberla.

# Home Beer Ibérica



Los extractos de cerveza Premium Gold se han desarrollado y fabricado, usando la experiencia y conocimientos adquiridos por Muntons en la fabricación de malta, consiguiendo extractos o jarabes de la mas alta calidad.

Premium Gold es sin duda el mejor extracto o jarabe de cerveza que tenemos en el mercado. Muntons esta usando la malta de cebada de mayor calidad, ha malteado y equilibrado a la perfección con los mejores Lúpulos disponibles. El cuidado proceso industrial y la experiencia de Muntons aseguran que cada uno de los estilos de cerveza Premium Gold contiene todos los ingredientes necesarios para producir notables cervezas. Empezó seleccionando cuidadosamente la mejor cebada malteada inglesa, teniendo cuidado al hacer el extracto o jarabe, en retener todo el sabor de la malta y su carácter. Agregando, lúpulos especialmente seleccionados de los mejores cultivadores de Inglaterra e incorporando levadura de cerveza de la mejor calidad para que tu puedas producir las mejores cervezas inglesas con un porcentaje de alcohol del 5% aproximadamente.

## **Midas Touch Golden Ale.**

Cerveza Inglesa con un color dorado, un sabor a lúpulo, distintivo y refrescante. Una cerveza añeja y amarga para saborear tranquilamente.



## **Old Conkerwood Black Ale.**

Cerveza Inglesa negra, aromática y con un amargor seco, Proporcionado por el uso de maltas especialmente seleccionadas que agradan al paladar y animan a que el consumidor aprecie esta cerveza.



## **Smugglers Special Premium Ale.**

Cerveza Inglesa de calidad. Esta cerveza, de malta ligera, tiene un equilibrio maravilloso logrado con el aroma y amargor del lúpulo, usando las mas finas maltas inglesas.



### **Consejos y Trucos:**

La mayor parte de los errores o problemas de los elaboradores caseros de cerveza, se atribuyen directamente a la pobre esterilización y la consecuente infección bacteriológica. Por ello es vital que todo el equipo este siempre completamente limpio y esterilizado antes de su uso. Usa un buen limpiador esterilizador.

- Con este kit de 3.6kgr (pack de 2 latas de 1,8kgr cada una) tendrás la posibilidad de combinar la cantidad de cerveza que deseas elaborar: 22Litros con el contenido de las dos latas, 11Litros con una lata, o incluso utilizar 1 lata con 20 litros de agua o las dos con 40litros de agua. Todo ello estará en función de la fuerza y cuerpo que desees en tu cerveza, añadiendo azúcar o nuestro sustituto de azúcar **SprayMalt.**
- Revisa los fermentadores de plástico por si hubiera grietas. Estas pueden hospedar bacterias resistentes que puedan causar infección. Es aconsejable reemplazar estos fermentadores después de 5 años de uso. Estos no duran para siempre.
- Es recomendable invertir en un termómetro y un hidrómetro que te ayudaran a conseguir las condiciones de elaboración idóneas y a seguir el proceso de fermentación.
- Haz notas siempre de cada producto que hagas, no hay nada tan frustrante que hacer la mejor cerveza del mundo y olvidarte como la has hecho.
- Cuando abras el Kit y empieces el proceso, vierte un poco de agua hervida (templada a 40° o 45° C) en una taza esterilizada y añade levadura seca al agua. Déjalo durante 10 minutos y entonces remuévela antes de añadirlo a la mezcla. Esto ayudará a rehidratar la levadura y provocara un comienzo vigoroso a la fermentación.
- Durante la fermentación es bueno diariamente retirar la espuma y desechar las partículas de levadura que flotan en la superficie de la mezcla. Al mismo tiempo remueve la mezcla para permitir la entrada de más oxigeno y ayudar el crecimiento de la levadura.(recuerda esterilizar la cuchara).
- La fermentación debería ser fuerte durante los 2/3 primero días y entonces reducirse a un suave movimiento. Durante este tiempo la mezcla es vulnerable a una infección. Para evitar problemas (pero también para ayudar hacer mejor

cerveza) es aconsejable un segundo fermentador. Esteriliza y enjuaga el segundo fermentador. Saca con el sifón la mezcla que esta fermentándose, después de los 3 días de fermentación fuerte, y encaja una esclusa de aire (**opcional**) en el recipiente cerrado. No transfieras ninguna de las células de levadura del fondo del 1er fermentador (estarán muertas). Realizando esta practica descubrirás que hay mucho menos sedimento de levadura en las botellas o barril y tu cerveza no sufrirá de la “Picadura” de la levadura.

- Cuando uses botellas siempre elige las de color marrón. La luz del sol y sobretodo los tubos fluorescentes afectan negativamente a la cerveza, produciendo sabores u olores extraños.
- Si prefieres usar un barril a presión siempre revisa el precinto de salida de la presión y el de inyección de gas antes de llenar el barril. Además de una revisión visual, es una buena idea dar al barril vacío un chorro de ½ segundo de CO2 por si tuviera agujeros. Es mejor encontrarlos antes de llenar el barril que correr el riesgo de malgastar cerveza.
- La cerveza casera es un producto vivo. Mejorará con la edad, hasta un año (dos años para cervezas muy fuertes como el vino de cebada). Si quieres madurar totalmente tu cerveza usa botellas de cervezas genuinas con tapas de corona o el estilo continental de botellas de tapón de clip. Siempre trata de almacenarlas en un lugar fresco y oscuro. En un barril recomendamos un periodo de almacenaje de seis meses máximo.

## **Instrucciones de elaboración**

1. Poner las dos latas en agua caliente durante 5 minutos para ablandar el contenido. **NOTA IMPORTANTE**. - Con los Kits de cerveza de **Muntons Premium Gold** nosotros no recomendamos hervir el contenido de la lata durante la fase de preparación. Esto puede destruir el equilibrio delicado de la malta y de los lúpulos. Nuestro proceso de fabricación incluye un hervor para asegurar que los extractos sean estériles y factibles..
2. Abrir las dos latas y vaciar el contenido en un cubo fermentador. Limpio y esterilizado.
3. Hervir 3,5 litros de agua y añadirlos al cubo fermentador.
4. Mezclar totalmente para asegurarse que el extracto se disuelva.
5. Añadir 16,5 litros de agua fría para alcanzar el volumen de 22 litros. Agitar y dejar reposar hasta que la temperatura alcance los 18°/21°
6. Rociar con la levadura y agitar.
7. Cubrir el cubo fermentador ponerlo en un lugar templado entre 18°/21° y dejarlo fermentar.
8. La fermentación se completara cuando las burbujas cesen (normalmente después de 7/8 días) o si usas un hidrómetro cuando la gravedad permanezca constante a una cifra de por debajo de 1014°.
9. Sifonear la cerveza(evitando enturbiar el sedimento de levadura depositado en fondo) en botellas fuertes o un barril a presión **PRECAUCION!** Usar solo botellas de cerveza retornables. Botellas no retornables no son adecuadas para resistir las condiciones de presión.

10. Añadir media cucharilla de azúcar por pinta a cada botella o un máximo de 85 grs por barril de 22 litros, o bien, sigue el apartado de nuestra web 'instrucciones de elaboración'.
11. Tapar y sellar las botellas herméticamente y guardar en lugar templado (18°/21°) durante dos días.
12. Finalmente trasladar las botellas a un lugar fresco durante al menos 21 días o hasta que la cerveza este clara antes de beberla.

# Home Beer Ibérica

## HIDROMETRO STEVENSON PARA CERVEZA



En colaboración con [Stevenson Reeves Ltd.](#), te ofrecemos este Hidrómetro que te mostrara el contenido original de azúcar de la cerveza y el proceso de fermentación, hundiéndose gradualmente al tiempo que el azúcar se vuelve alcohol. Nos indicara si la fermentación



ha parado y cuando embotellar. Además, sirve para calcular el contenido de alcohol en nuestra cerveza. Como regla general, el peso del alcohol en nuestra cerveza, se puede calcular como la disminución de densidad durante la fermentación, multiplicada por **105**. Para calcular el % de alcohol en el volumen, multiplicamos la cantidad obtenida por **1,25**. Por ejemplo, partimos de una densidad inicial de 1,050 y terminamos con una densidad final de 1,015 tendremos aproximadamente: **(1,050 - 1,015) x105x1.25 = 4,6 % alc.**

***Ponga una muestra de 200cc en una probeta y hunda el Hidrómetro cuidadosamente hasta que flote libremente. Remueva por si hubiera burbujas adheridas en la probeta. El liquido debe estar a una temperatura entre 18° y 24° pero no habrá un error importante en una temperatura +- 2°.***

La Gravedad Especifica (G.E.) varia en el comienzo de la fermentación, siendo de 1035° G.E. para cervezas débiles, (ver zona naranja del hidrómetro) a 1060° G.E. o más para cerveza fuertes, (ver zona azul del hidrómetro). No embotellar, ni embarrilar hasta que el Hidrómetro este hundido durante 24h. por debajo de los 1006° G.E. o que la banda negra este justo debajo de la superficie de la cerveza. Según el tipo de cerveza que estemos elaborando los grados pueden variar por lo que es conveniente ver también en las instrucciones del kit los grados G.E que nos indiquen.

Manejar el Hidrómetro con cuidado y no introducirlo en líquidos muy calientes.



## Maquina para colocar chapas:



*Como puedes observar en el fotograma, su utilización es muy sencilla. Solo tienes que colocar la chapa en el imán y con las manecillas del aparato hacia arriba, apóyalo en la botella y sujétalas, con las dos manos, ejerciendo una pequeña presión sobre las mismas al tiempo que las vamos cerrando hasta que la chapa quede sujeta. Realiza alguna prueba antes de embotellar la cerveza.*

# Home Beer Ibérica

*Si quieres comprar algún artículo, o bien realizarnos alguna consulta, por favor ponte en contacto con nosotros, o bien contacta con nuestros colaboradores mas próximos a tu localidad.*

**Apto. de Correos, 17**

**36200 Vigo (España)**

**Tel.- 00 34 667 755 465**

**Fax.- 00 34 986 114 614**

**E-mail.- [homebeer@homebeer.net](mailto:homebeer@homebeer.net)**

## TARIFAS GENERALES

| TIPO                        | PVP    |
|-----------------------------|--------|
| CERVEZA / ACCESORIOS        | UND    |
| SERIE CONNOISSEUR'S 1,8kgr. | 25.90€ |
| SERIE PREMIUM GOLD 3,6kgr.  | 41.69€ |
| SERIE GOLD 3kgr.            | 38.93€ |
| APARATO PARA COLOCAR CHAPAS | 21.00€ |
| CHAPAS                      | 3.00€  |
| DENSIMETRO PARA CERVEZA     | 12.62€ |
| SPRAYMALT 500gr.            | 5.22€  |

- **IVA INCLUIDO.**
- **TRANSPORTES NO INCLUIDOS.**
- **GASTOS DE ENVIO: 6 euros.**
- **FORMA DE PAGO, PREVIO ENVIO.**
- **Por la compra superior a 5 artículos. ¡descuento especial!**
- **CHAPAS:** Con la compra del aparato para colocarlas y posteriores compra de extractos. ¡GRATIS!