

El Arte de Hacer una Buena Cerveza Artesanal

Procedimiento sugerido Muntons Connoisseurs (Conocedores)

Probablemente les haya llamado mucho la atención el procedimiento mostrado en el video en el cual muestra en forma muy simple el proceso de preparación de la cerveza con extracto de malta.

Lo que voy a describir a continuación es un procedimiento basado en mi experiencia para asegurar la higiene en el proceso de modo que la cerveza no se nos vaya a echar a perder.

Este procedimiento no es obligatorio, es sugerido, por eso va a depender de las condiciones que tengan en su casa o el conocimiento y experiencia que tengan para modificarlo.

El proceso de hacer nuestra cerveza nos va a tomar 2 etapas que las haremos en 2 días distintos ocupando el menor tiempo posible.

A.- Materiales

- Lata de extracto de malta MUNTONS
- Levadura (incluida en la lata de extracto MUNTONS)
- Azúcar de remolacha, caña, de maíz (dextrosa), 1190 gramos. Se sugiere dextrosa porque genera menos cambios en el sabor de la cerveza. No incluida en el pack.
- Limpiador rápido
- Alcohol al 70% ó 70/30
- 2 baldes con tapa, 20 a 28 litros
- 2 airlocks (trampa de agua)
- Sifón bombín
- Olla grande (< a 25 litros)
- Hervidor de agua o tetera-
- Cucharón, paleta o cuchara grande.
- Lavalozas
- Esponja
- Llenador de botellas de varilla
- Densímetro
- Probeta
- Termómetro

B.- Procedimiento de limpieza

LO MÁS IMPORTANTE PARA HACER UNA BUENA CERVEZA ES LA LIMPIEZA. HAY QUE SER LO MÁS HIGIENICO POSIBLE. No hay que asustarse. Sucede que los elementos o bacterias que pueden echar a perder nuestra cerveza están en el ambiente y hay que evitar que entren en contacto con el mosto o la cerveza. La única manera de evitarlo es limpiando y desinfectando.

Un defecto muy común en la cerveza es que se ponga ácida o vinagre y eso es debido a una bacteria llamada acetobacter, que es la misma que se ocupa para hacer el vinagre. Debemos evitar que entre en la cerveza limpiando y desinfectando.

Primero vamos a limpiar el equipamiento antes de utilizarlo.

Vamos a calentar agua entre 40 y 70°C en la olla grande. Tanta agua como sea posible, de modo que nuestros baldes fermentadores queden rebalsando cuando los llenemos.

Mientras calentamos el agua, vamos a hacer la limpieza manual de todo el equipamiento utilizando la esponja y el lavalozas, de la misma forma como lavamos la loza en la casa. De esta forma nos aseguramos que la suciedad gruesa y el polvo se eliminen. Desarmar la llave del balde si es necesario. Por lo menos 1 de cada 3 veces que se utilice el fermentador. Evitar rayar las paredes del balde para que no se produzcan alojamientos para las bacterias. Enjuagar hasta que todo quede limpio y sin detergente.

Una vez que el agua llegado a su punto, debemos colocar el "Limpiador rápido" en uno de nuestros baldes fermentadores en la proporción de 1 cucharada sopera por cada 4 litros de agua.

Agregar el agua caliente al balde fermentador, revolver para disolver bien y meter dentro del balde los elementos que estarán en contacto con el mosto y la cerveza y que transmitirán alguna contaminación a la cerveza como el cucharón, airlocks, sifón bombín, etc. Tener la precaución que el airlock y el sifón bombín son plásticos que se pueden estropear si las temperaturas son muy altas.

Dejar reposar entre 20 y 40 minutos.

El Arte de Hacer una Buena Cerveza Artesanal

Sacar la solución de limpieza del balde fermentador por la llave inferior y a la vez con el sifón de bombín de modo que se limpie el interior de ambos elementos y traspasarla al segundo balde. Seguir el mismo procedimiento que se usó en el primer balde fermentador. 20-40 min. 40-70 °C.

Enjuagar por lo menos 3 veces con agua potable todos los elementos.

Desinfectar todos los elementos con alcohol al 70% ó hacer una solución con alcohol de 96° al 70% y agua destilada al 30%. Dejar reposar por lo menos 15 minutos. Seguir el mismo procedimiento para el segundo balde.

La solución de limpieza se puede seguir utilizando en las mismas condiciones anteriores (tiempo y temperatura) para lavar las botellas reutilizadas y nuevamente el balde fermentador.

Calentar nuevamente 25 litros de agua en la olla hasta que hierva. Esta agua será la que utilizaremos para hacer nuestra cerveza por lo que debe estar libre de bacterias y/o agentes contaminantes.

Al balde fermentador que lavamos primero, le botamos el sobrante del desinfectante. No se enjuaga y lo llenamos con los 25 litros de agua hervida. Lo tapamos. Le colocamos el airlock y lo dejamos reposando hasta mañana para que llegue a una temperatura entre 18 y 22 °C.

El segundo balde debemos cerrarlo y colocarle el airlock de modo que se mantenga desinfectado hasta mañana.

El sifón y el cucharón guardarlo dentro de una bolsa limpia y desinfectada.

C.- Segundo día y preparación del mosto.

Llenamos el hervidor de agua (tetera) con el agua del balde fermentador que estuvo reposando durante la noche y la ponemos a calentar hasta que hierva.

El desinfectante sobrante del segundo balde lo botamos y no lo enjuagamos.

En este balde fermentador mezclamos el extracto de malta MUNTONS, 1 Kilogramo de azúcar y el agua hervida hasta que se disuelva completamente. Revolver con el cucharón desinfectado.

Llenamos este balde fermentador con el agua reposada hasta los 20 litros a una temperatura entre los 18 y 22 °C. Si es que es necesario se puede volver a calentar parte del agua reposada para llegar a la temperatura de fermentación. 18 a 22 °C dentro del balde fermentador.

Agregar la levadura, revolver con el cucharón desinfectado. Tapar, colocar el airlock y agregarle agua para sellar el ambiente interior del balde fermentador. Dejar el fermentador en un lugar oscuro entre 18 y 22 °C durante 7 días.

NOTA: La cantidad que viene en la lata del extracto de malta es para hacer 20 litros con una densidad entre 1,040 y 1,044 [gr/cc] con el azúcar incluida, lo que resultaría en una cerveza entre 3,8 y 4,5 grados de alcohol.

Si se quiere modificar el grado alcohólico de la cerveza existen dos formas de hacerlo teniendo presente los cambios que ocurrirán en la cerveza final.

1.- Si se quiere disminuir el grado alcohólico basta con agregar más agua al fermentador. El sabor será mucho más suave.

2.- Si se quiere aumentar el grado alcohólico:

A.- Echar menos agua al fermentador. Se obtendrán menos litros de cerveza, pero el sabor y el aroma serán mucho más intensos.

B.- Agregar azúcar. El sabor tendrá un leve cambio hacia lo acaramelado.

ADVERTENCIA: Tener presente que si se quiere aumentar el grado alcohólico en forma extrema agregando azúcar, puede haber un cambio muy notable en el sabor por fuera de lo esperado.

La levadura de cerveza tiene límites de resistencia al alcohol. Después de cierto grado alcohólico la levadura se muere. Si agregamos mucha dextrosa la levadura no se va a alcanzar a comer todo el azúcar y por el exceso de alcohol se va a morir, por lo que lo más probable es que la cerveza termine con una mezcla de sabor entre dulce y a carne cocida.

Sugerimos no agregar más de 1 Kg., de dextrosa para aumentar el alcohol a los 20 litros de mosto.

Para saber el grado alcohólico teórico de la cerveza se debe medir la densidad al inicio de la fermentación y medir la densidad al finalizar la fermentación. Utilizar la siguiente fórmula.

% alcohol v/v = (densidad inicial-densidad final) x 0,13125

Ejemplo: Di = 1,044, Df = 1,010..... (44-10) x 0,13125 = 4,5° alc. v/v.

Nota: Medir la densidad con el densímetro y la probeta, con un mosto a una temperatura menor a 25°C.

El Arte de Hacer una Buena Cerveza Artesanal

D.- Tercer día (una semana después)

Teniendo previamente todo el equipamiento limpio y desinfectado. Traspasar la cerveza al segundo balde fermentador con el sifón bombín. Primero sumergirlo en la cerveza. Bombear hasta que la cerveza salga suavemente hasta el fondo del segundo balde y apoyar suavemente en el fondo del balde sin levantar la levadura depositada en el fondo.

Agregar entre 150 y 190 gramos de dextrosa a la cerveza. Revolver suavemente hasta que todo el azúcar se haya disuelto.

Llenar las botellas a través de la llave del balde. Se puede utilizar también un llenador de botellas de varillas de modo que todas las botellas tengan el mismo nivel de llenado y no se sobrellenen para evitar que exploten por sobrepresión.

Tapar inmediatamente y dejar las botellas en un lugar oscuro entre 7 y 14 días entre 18 y 22 °C.

E.- Cuarto día (2 semanas después)

Servir y disfrutar.

Muntons

