

EQUIPOS DE CERVEZA COCINISTA CON MALTA

Los Equipos con Malta, también llamados Kits de Iniciación para hacer cerveza incluyen los principales ingredientes y utensilios para hacer tu propia cerveza en casa. Por tu parte sólo tienes que disponer de agua, azúcar y de un buen grupo de amigos para disfrutarla cuando esté preparada.

MALTA, LEVADURA Y LÚPULO

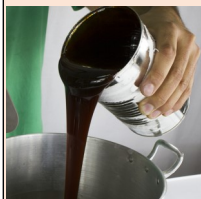
Estos son los ingredientes principales de toda cerveza. Además de los utensilios, cada equipo con malta Cocinista se sirve con una lata o sobre de extracto de malta que contiene la mezcla de maltas, lúpulos y la levadura para elaborar una variedad concreta de cerveza. Esta se presenta en forma de jarabe espeso y la levadura se sirve liofilizada en un sobrecito.



HACER CERVEZA EN 4 PASOS

Hacer cerveza con un kit de extracto de malta es muy fácil. Nuestro **CUADERNO DE CERVEZA** incluido en los equipos te explica con detalle el proceso y tenemos todas las instrucciones de cada kit traducidas al español.

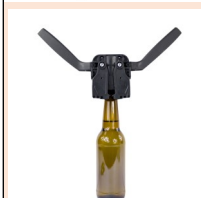
De manera resumida, la cerveza se hace en estos 4 sencillos pasos!



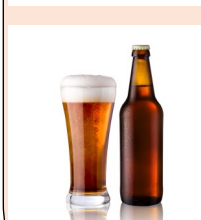
1 Disolver el contenido de la lata o sobre en agua caliente. Para la mayor parte de kits hay que añadir además 1 kilo de azúcar (ver instrucciones para esa cerveza en concreto).



2 Verter agua según receta en el fermentador y añadir la malta y azúcar. Airear con vigor. Espolvorear levadura. Tapar fermentador, colocar válvula y dejar fermentar de 5 a 7 días.



3 Cuando la cerveza está terminada (no hay actividad en borboteador o midiendo su densidad), procedemos a embotellar añadiendo un poco de azúcar. Cerramos o chapamos las botellas.



4 Dejamos que la cerveza madure al menos otra semana más y ya estará lista para que la disfrutemos. Su sabor irá mejorando con el tiempo. ¡Salud!

COMPARATIVA DE LOS DIFERENTES EQUIPOS CON MALTA DISPONIBLES

EQUIPO....	BÁSICO	ESTÁNDAR	DE LUXE
Cerveza	A elegir entre más de 10 tipos	A elegir entre más de 10 tipos	A elegir entre más de 60 tipos
Fermentador	De 30 litros, graduado, con grifo Barrera anti-sedimento Borboteador (airlock)	De 30 litros, graduado, con grifo Barrera antisedimento (enroscada al grifo) Borboteador. (airlock)	De 30 litros, graduado, con grifo Barrera antisedimento (enroscada al grifo) Borboteador. (airlock)
Limpieza	Desinfectante (100g) Cepillo limpia botellas	Desinfectante (100g) Cepillo limpia botellas	Desinfectante (100g) Cepillo limpia botellas
Temperatura	Termómetro adhesivo para el fermentador	Termómetro adhesivo para el fermentador	Termómetro adhesivo para el fermentador Termómetro digital (electrónico)
Embotellado	Cucharas dosificadoras para el azúcar en botella	Chapador para chapas de 26 mm Chapas de 26 mm (100 uds) Válvula para el llenado de botellas Cucharas dosificadoras	Chapador para chapas de 26 y 29 mm Chapas de 26 mm (100 uds) Válvula llenado de botellas Cucharas dosificadoras Dextrosa (500g) para la carbonatación
Material de Laboratorio			Hidrómetro y probeta para estimar la graduación de la cerveza
Otros	Vaselina alimentaria para evitar pérdidas en el fermentador	Vaselina alimentaria para evitar pérdidas en el fermentador	Vaselina alimentaria Espátula aireadora Vaselina alimentaria Espátula para oxigenar el mosto Descuento para tu próxima compra de malta
Botellas, Barriles	Si vas a necesitar botellas o barriles, puedes adquirirlos en nuestra tienda o elegir alguno de los equipos que los incluyen.		

TE LO
PONEMOS
FÁCIL

CUADERNO DE CERVEZA EXCLUSIVO COCINISTA

Todos nuestros equipos con malta incluyen un cuaderno introducción al mundo de la elaboración artesanal de cerveza, hecha a partir de extracto de malta o a partir de malta en grano, lúpulo y levadura. Una excelente forma de iniciarse en este fascinante mundo, incluye además de trucos y consejos para hacer la cerveza perfecta.

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL

Cada variedad de cerveza tiene instrucciones específicas que debes seguir, como la cantidad de azúcar a añadir, tiempos de fermentado, ... Estas instrucciones son del fabricante y suelen venir en inglés pero en la web Cocinista las encontrarás todas en Español.

DUDAS O PREGUNTAS: ESTAREMOS ENCANTADOS DE ATENDERTE

Por teléfono: 918 271 807, correo electrónico: contacto@cocinista.es y Wasap: 660 465 330

En caso de discrepancia entre lo descrito por este documento y la información del producto en nuestra tienda, prevalecerá la segunda.

Todos los derechos reservados— Innovative Cooking S.L. (Nov 2018)

