

## Instrucciones para los kits híbridos de Mangrove Jack's

Los Kits híbridos de Mangrove Jack's incluyen parte de la malta en forma de extracto o concentrado húmedo y otra parte en grano ya molturado. La malta que viene en forma de concentrado suele ser la malta base de la receta, es decir, la malta que aporta la mayor parte de los azúcares pero que no es la más determinante a la hora de aportar sabor. La malta base es también la más abundante en toda receta de cerveza y cuando se utiliza en grano es bastante voluminosa (varios kilos) y algo farragosa de manejar. Es por esta razón que estos kits aportan la malta base en forma de concentrado que es mucho más fácil de manejar. Sin embargo, las maltas que aportan más color y aroma a la cerveza se presentan en grano para obtener así una receta fiel y con todo su sabor.

Antes de empezar, debes asegurarte de que tienes los siguientes elementos además del kit de Mangrove Jack's: 1 olla con capacidad para al menos 20 litros, una cucharón o espumadera larga, un fregadero o una palangana lo bastante grandes como para que quepa parte de la olla dentro y podamos enfriarla, una fermentador con capacidad para 23 litros, un termómetro de inmersión, digital o de columna. Quitando el fregadero o la palangana, todo lo demás lo encontrarás en [cocinista.es](http://cocinista.es).

### Paso 1: Macerado

- Verter todo el grano en la bolsa de macerado de tela.
- Hacer un nudo en la bolsa en su extremo, de forma que dejemos suficiente espacio en esta para que la malta se pueda mover.
- Añadir 11 litros de agua en una olla (que debe tener capacidad para 20 litros) y poner en una encimera de cocina o en un quemador de gas.
- Introducir la bolsa en el agua y asegurarse de que toda la malta se empapa bien.
- Calentar el agua de forma progresiva hasta llegar a 65°C. Una vez alcanzada esa temperatura debemos mantenerla durante 30 minutos.
- Durante esa media hora, vigilaremos constantemente la temperatura (bajando el fuego si la excedemos o subiéndolo si nos quedamos bajos). Se debe remover suave y delicadamente la bolsa con la malta, pero nunca apretujándola.
- Pasados los 30 minutos, sacamos la bolsa y la dejamos escurrir sobre la olla durante al menos 1 minutos. NO ESTRUJAR la bolsa, dado que aportaríamos sabores no deseados la cerveza. Simplemente hay que dejar que escurra sin más.
- Cuando la bolsa deja de liberar mosto, se retira y se puede tirar a la basura.

### Paso 2: Cocción

- Verter el extracto de malta en la olla junto al resto de mosto que acabamos de preparar. Removemos con firmeza con un cucharón o con una espumadera para asegurarnos de que el extracto no se pega al fondo de la olla y se disuelve completamente.
- Encendemos el fuego y llevamos el mosto a ebullición.
- En cuanto empieza el primer hervor, se añaden los lúpulos de amargor (bittering hops). Es posible que al añadir los lúpulos se produzca mucha espuma por lo que es recomendable separar la olla de fuego momentáneamente mientras se hace. Luego, se vuelve a poner al fuego para que rompa a hervir otra vez a borbotón.

- En ese momento anotamos la hora y el minuto exactos o ponemos en marcha un crono o una cuenta atrás para 60 minutos.
- Para la receta “California Common” se añaden los lúpulos de aroma (flavour hops) pasados 30 minutos.
- Para la receta “American Pale Ale” se añade la dextrosa pasados 50 minutos.
- Pasados los 60 minutos, apagamos el fuego y se añaden, si vinieran en tu receta, los lúpulos de aroma que falten mezclando suavemente. Dejamos reposar 30 minutos.
- Mientras reposa, desinfectamos nuestro fermentador, su tapa, la válvula, el termómetro, el cucharón y un plato donde vamos a posar los utensilios ya limpios usando solución desinfectante.

### Paso 3: Enfriado

- Introducimos la olla en el fregadero e en una palangana con agua lo más fría posible (incluso si puede ser, mezclada con hielo). Dejamos que la temperatura baje hasta al menos 50°C.

### Paso 4: Fermentado

- Cuando la temperatura esté por debajo de 50°C, vertemos la cerveza en el fermentador. Lo haremos con cuidado intentando que el sedimento que hay en la olla no pase al fermentador. También podemos utilizar un sifón como los que tenemos en cocinista.es
- Añadir agua fría hasta llegar a 23 litros en total en el fermentador.
- Mezclamos bien usando el cucharón y comprobamos la temperatura (con el termómetro bien esterilizado) y nos aseguramos de que esté por debajo de 26°C antes de añadir la levadura. Puedes rehidratar previamente la levadura en un poco de agua sin cloro o espolvorearla directamente sobre la cerveza y mezclar suavemente durante un par de minutos.
- Cerramos la tapa del fermentador y colocamos la válvula y la cebamos con agua estéril (puedes usar un poco de la solución limpiadora que te haya sobrado).
- Dejamos que la cerveza fermente durante una semana.
- Pasada la semana (o cuando la válvula haya dejado de tener actividad), si tienes un hidrómetro, mide la gravedad específica de tu mosto. Si esta es inferior a 1.015 entonces tu fermentación se ha completado. Si no fuera el caso, deja que siga fermentando algunos días más.

### Paso 5: Embotellado

- Lava y esteriliza botellas y las chapas o tapones que vayas a usar.
- Coloca tu fermentador en una mesa con el grifo bien accesible. Si al colocar el fermentador los has agitado sin querer, vale la pena esperar un par de horas para que la partícula vuelva a sedimentar.
- Para botellas de 33cc, añade 4 gramos de azúcar o dextrosa o 1 pastilla de carbonatación. Para botellas de 75cc, añade 8 gramos de azúcar o dextrosa o 2 pastillas. Para barriles de 5 litros, usa unos 15 gramos de azúcar o 4 pastillas de carbonatación.
- Llena las botellas o los barriles dejando un espacio vacío de al menos 2,5 cm. Enchapa las botellas o pon el tapón a los barriles. Mezcla un poco para ayudar a que se disuelva el azúcar.

- Deja las botellas en una habitación tibia durante al menos una semana para que se complete la fermentación e botella.
- Pasado este tiempo, ya puedes guardar tus cervezas en la nevera o dejarlas en una bodega dado que ya se pueden beber.

Traducido y adaptado por [www.cocinista.es](http://www.cocinista.es)