

Instrucciones para los kits Lager, Pilsner y Trigo de la serie artesana (Craft Series) de Mangrove Jack's

- 1) Limpiar y esterilizar fermentador, válvula, tapa, cucharón, un plato donde vayas a posar la cuchara y en general todo lo que vaya a tocar la cerveza (termómetro, tapón antisedimento, ...). Utiliza para ello una solución desinfectante como las que tenemos en Cocinista.
- 2) Saca de la bolsa lateral y reserva sin abrirlo el sobrecito de levadura.
- 3) Pon 3 litros de agua hirviendo en el fermentador y vierte el extracto de malta líquido de la bolsa. Aprieta bien la bolsa para aprovechar todo su contenido. Añade 1 kilo de azúcar o dextrosa y mezcla a fondo.
- 4) Añadir agua fría al fermentador hasta tener un total de 23 litros de mosto. Mezclar bien durante varios minutos para disolver bien el extracto. Comprobar que la mezcla está a menos de 25°C y espolvorear la levadura y mezclar suavemente. Si estuviera a una temperatura superior, sumergir el fermentador en un baño de agua fría o con hielo hasta que su temperatura baje por debajo del 25°C y luego añadir la levadura.
- 5) Encajar la válvula y llenarla hasta la mitad con agua hervida o esterilizada.
- 6) Dejar que fermente en un lugar tranquilo que esté a una temperatura de entre 18 y 22 °C para la Lager y la Pilsner y de entre 20 y 25°C. Se podría tener en lugares algo más fríos (pero nunca por debajo de 15°C) lo que alargaría el tiempo de fermentación.
- 7) Pasados 7 días, comprobamos la gravedad específica (GE) del mosto sacando una muestra de la cerveza y usando un hidrómetro. La Lager debería acercarse a una GE de 1.007, la Pilsner a 1.008 y la de Trigo a 1.010.
- 8) Lavar y esterilizar las botellas o los barriles así como sus chapas y tapones.
- 9) Llenar las botellas o los barriles dejando unos 5cm de espacio libre. Añadir pastillas de carbonatación de la siguiente manera (o usar azúcar o dextrosa sabiendo que 1 pastilla es equivalente a media cuchara de postre azúcar o de dextrosa).
Botellas de 33 cl: 1 pastilla, botellas de 75 cl: 2 pastillas, barriles de 5 litros: 4 o 5 pastillas.
- 10) Cerrar botellas o barriles y conservar en una habitación tibia durante al menos dos semanas para que finalice la fermentación en botella. Luego se dejan al menos otra semana más en un lugar fresco antes de consumirlas.

Traducido y adaptado por www.cocinista.es.