

Instrucciones de uso de Brew Bag

The Brew Bag es un sencillo y económico filtro de tela que permite a los cerveceros domésticos iniciar la elaboración de cerveza todo grano siguiendo el método de la bolsa o «Brew in a Bag» (BIAB). Estas bolsas se han diseñado para una maceración de todo el volumen en un único paso a una temperatura aproximada de 67 °C.

El proceso típico de elaboración de cerveza sería el siguiente:

Paso 1: Añada el agua de la mezcla y caliéntela

Para calcular el agua necesaria para la mezcla, utilice como referencia el 80 % del volumen máximo de su hervidor de elaboración de cerveza. Caliente el agua a 70 °C.

Paso 2: Introduzca The Brew Bag

Apague la fuente de calor y aisle el hervidor para evitar la pérdida de temperatura. Introduzca The Brew Bag en el hervidor de elaboración de cerveza y evite que la bolsa se escurra hacia el interior de este.

Paso 3: Añada el grano

Para calcular la cantidad necesaria de grano (kg), tome como referencia el 25 % del agua de la mezcla (proporción 1:4). Añada el grano molido en The Brew Bag. Remueva bien. La temperatura de maceración será ahora de 67 °C.

Paso 4: Maceración

Coloque la tapa del hervidor de elaboración de cerveza y espere 30 minutos. A continuación, remueva y espere otros 30 minutos.

Paso 5: Retire The Brew Bag y escúrrala

Retire con cuidado la bolsa del hervidor de elaboración de cerveza. Escurra en el hervidor el mosto desprendido por el grano.

Paso 6: Cocción

Retire el aislamiento y encienda la fuente de calor. Prosiga con su fórmula de lúpulo y con el resto de su receta. El mosto que finalmente se conserva representa, aproximadamente, el 50 % del volumen del hervidor de elaboración de cerveza y posee una densidad aproximada de 1,060.

Limpieza:

Lave a mano The Brew Bag con agua caliente y jabón lavavajillas. Enjuague tres veces con agua limpia y, a continuación, cuelgue la bolsa para que se seque al aire (no utilice la secadora). Al estar colgada, The Brew Bag se secará muy rápido sin que sea necesario escurrirla.

Adaptado por www.cocinista.es