

Instrucciones para los kits de Cerveza

“Traditional Series” de Mangrove Jack’s

- 1) Limpiar y esterilizar fermentador, tapa, válvula y todo aquello que vaya a tocar la cerveza como cucharón o termómetro utilizando alguna de las soluciones desinfectantes que te ofrecemos en Cocinista.
- 2) Despegar el sobre de levadura de la base del sobre y reservar.
- 3) Introducir la bolsa de malta sin abrir en agua caliente durante 15 minutos para ablandar su interior. Esto facilitará posteriormente la extracción de la malta.
- 4) Abrir la bolsa con unas tijeras y verter su contenido en el fermentador. Añadir un poco de agua caliente dentro de la bolsa para aprovechar bien todo su contenido y verterlo en el fermentador.
- 5) Hervir en una cazuela 3 litros de agua y añadirla al fermentador. Añadimos entonces azúcar (o dextrosa o mejorador de cerveza) en la cantidad indicada en el envase. Mezclamos muy bien durante unos minutos hasta que la malta y el azúcar estén perfectamente disueltos.
- 6) Añadir agua fría hasta llegar a un total de 23 litros o 10 litros, según corresponda al kit que tengas. Mezclar. Asegúrate de que la temperatura está por debajo de 25°C antes de añadir la levadura. Para ello, basta con que abras el sobre de levadura y la espolvorees por encima del líquido. Revuelve suavemente durante unos segundos.
- 7) Tapa el fermentador herméticamente y coloca la válvula. Lléjala hasta la mitad con agua estéril (ya sea con solución desinfectante o hirviéndola).
- 8) **Fermentación:** Dejar el fermentador en un lugar tranquilo y que esté a entre 20 y 25 °C durante al menos 8 días. Si la habitación estuviera por debajo de 20°C (pero nunca por debajo de 15°C) entonces tu cerveza requerirá un poco más de tiempo, dos o tres días más. Si la habitación estuviera por debajo de 15°C es probable que la fermentación no se produzca y debes buscar un lugar más cálido o ponerle un cinturón calentador a tu fermentador. Si tienes un hidrómetro es una buena idea, antes de embotellar, asegurarse de que la gravedad específica de la cerveza es estable durante dos días, es decir, que ya no cambia y ha alcanzado su mínimo.

9) **Embotellado:** Si quieres una cerveza muy limpia, este sería el momento de añadir un clarificante y dejarlo actuar durante dos días.

10) Limpiar y esterilizar las botellas o los barriles donde vas a envasar, así como sus chapas y/o tapones. Añadir media cucharada de postre de azúcar o dextrosa (o una pastilla de carbonatación si la tienes) por botella de 33cl. Pon el doble para botellas de 750 ml. Verter la cerveza dejando unos 4 cm de espacio libre. Enchapa y agita para disolver el azúcar.

11) Mantener en habituación por encima de 20°C al menos durante 5 días para que pueda completarse la fermentación en botella.

Pasado ese tiempo la cerveza se puede enfriar y beber, aunque mejorará en las semanas que siguen.

Innovative Cooking, S.L. - B86388048

Avenida de la encina, 10. 28942 – Fuenlabrada, Madrid. España

Teléfono: +34 918271807

E-mail: contacto@cocinista.es



Actualizado el 21/05/2025