

## Instrucciones para los kits NZ Pale Ale, American Pale Ale y Australian Pale Ale con “dry hops” de Mangrove Jack’s

La técnica del dry hopping consiste en añadir lúpulo en las últimas fases de la fermentación, a temperatura ambiente y sin necesidad de cocción alguna. Con este proceso se consigue aportar un aroma a lúpulo más intenso y fresco. Estos kits de Mangrove Jack’s incluyen uno o varios tipos de lúpulo conservados en bolsa al vacío que podrás añadir a tu cerveza.

- 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 o bien dextrosa o azúcar de mesa o mejorador de cerveza en las cantidades indicadas en la siguiente tabla:

| Cerveza             | Dextrosa o azúcar | Mejorador de cerveza |
|---------------------|-------------------|----------------------|
| NZ Pale Ale         | 1 Kg              | 1,2 Kg               |
| American Pale Ale   | 600 g             | 700 g                |
| Australian Pale Ale | 850 g             | 1 Kg                 |

- 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 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. Si la GE está por debajo de 1.015, añadimos los lúpulos (sin remover que ellos solos se dispersarán). Si la GE fuera mayor que 1.015, esperamos dos o tres días más para que siga fermentando. NOTA: El dry hopping puede dejar pequeños restos de lúpulo en la cerveza. Si quieres evitarlo puedes usar una bolsa para lúpulo como las que tenemos en Cocinista pero debes saber que usarlas puede restar algo de aroma a la cerveza.
- 8) Tres días después de añadir el lúpulo y con un mínimo de 10 días en total desde que empezamos, volvemos a tomar una muestra y medimos la GE otra vez para confirmar que se ha completado la fermentación. La tabla siguiente muestra la GE finales de las cervezas.

| Cerveza             | Dextrosa o azúcar | Mejorador de cerveza |
|---------------------|-------------------|----------------------|
| NZ Pale Ale         | 1.009             | 1.013                |
| American Pale Ale   | 1.011             | 1.015                |
| Australian Pale Ale | 1.008             | 1.012                |

- 9) Lavar y esterilizar las botellas o los barriles así como sus chapas y tapones.
- 10) 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.
- 11) 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](http://www.cocinista.es).