

## Instrucciones para los kits de cerveza Brewferm®

Lea estas instrucciones con atención y en su totalidad antes de empezar. El proceso de preparación es básicamente el mismo para todos los tipos de cerveza, pero las cantidades de azúcar y agua son diferentes en función del tipo de cerveza. Las cantidades para cada tipo se muestran en la TABLA DE AGUA Y AZÚCAR. Los kits de cerveza Brewferm® son muy fáciles de utilizar. Lo más importante es asegurarse de que todo lo que utilice esté totalmente limpio.

### Procedimiento

1. Extraiga la tapa y la levadura.
2. Abra la lata y colóquela en un hervidor o un fregadero lleno de agua tibia (+/- 40 °C) para que el extracto de malta se ablande y adquiera una consistencia más líquida.
3. Vierta el contenido de la lata en un fermentador limpio y desinfectado.
4. Enjuague bien la lata con 1 litro de agua tibia y añádala al fermentador.
5. Disuelva la cantidad de AZÚCAR 1 (ver tabla al final) en 2 litros de agua tibia y añada. Si el AZÚCAR 1 = 0 gramos, añada sólo 2 litros de agua tibia.
6. Mezcle todo bien con una espátula o cucharón limpios y desinfectados.
7. Añada AGUA 1 fría y mezcle todo de nuevo.
8. Deje que la mezcla se enfríe a aproximadamente 20-25 °C.
9. Puede medir la Gravedad Original (GO) con un hidrómetro si lo desea. El valor ideal se muestra en la columna "Gravedad Original" de la tabla que figura a continuación.
10. Abra la levadura y vierta el contenido del paquete sobre el líquido.

### Fermentación

11. Cierre la cubeta de fermentación herméticamente con su tapa. Llenar el borboteador con agua hasta aproximadamente la mitad.
12. Coloque el fermentador en un lugar templado que tenga una temperatura lo más estable posible (18–23 °C) y deje fermentar durante 7-10 días.

### Embotellado

13. Utilice un hidrómetro para determinar la Gravedad Específica (GE). La cerveza estará lista para embotellarse si:

- No hay más actividad en el borboteador y
- La GE medida es más o menos igual a la GE esperada (consulte la tabla) y
- La GE ha permanecido estable durante 48 horas

Nota: Medir es saber; si no está seguro, espere 48 horas y mida de nuevo.

14. Vierta con sifón o desde el grifo del primer fermentador la cerveza a un fermentador limpio y esterilizado, sin arrastrar el sedimento.

15. Añada 7 gramos de azúcar por litro a la cerveza para cerveza acondicionada en botella (si llena barriles, use 2,5 gramos de azúcar por litro).

16. Mezcle bien.

CONSEJO: Disuelva primero el azúcar en un poco de agua tibia y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

17. Después del llenado, cierre las botellas con una chapa de corona o con tapón mecánico y manténgalas a temperatura ambiente (18-23 °C) para que se inicie la segunda fermentación.

18. Al cabo de 10 días, lleve la cerveza a un lugar más fresco para que madure (de 6 a 8 semanas).

19. Abra la cerveza, sívala y ¡disfrute! ¡Salud!

### Consejos

- Todo debe estar absolutamente limpio. Use un producto de limpieza específicamente diseñado para este propósito, como Oxi Pron, Chemipro® OXI o PBW combinado con Star San.
- Medir es saber. Cada fermentación es un proceso bioquímico, y no es una ciencia exacta. No se preocupe si sus valores de fermentación no son idénticos a los valores indicados en la tabla.

### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD:

Cumpla las siguientes normas para evitar el riesgo de que exploten botellas o barriles

- Utilice únicamente botellas de cerveza reutilizables y resistentes a la presión, que no presenten grietas ni hendiduras.
- No se base exclusivamente en un tiempo fijo de fermentación ni en el burbujeo del compartimento hermético. Mida siempre las densidades inicial y final de la cerveza como se describe en el modo de empleo.
- No añada nunca demasiado azúcar al embotellar.
- Durante la segunda fermentación, almacene las botellas y los barriles en una estancia cerrada e independiente, con una temperatura estable y preferiblemente no en lugares concurridos.
- No almacene nunca botellas o barriles de cerveza llenos expuestos a la luz solar directa.

Tabla con las medidas de AGUA y AZÚCAR a usar dependiendo del kit que tengas.

Kit Brewferm	Volumen total	AZÚCAR 1 (en g)	AGUA 1 (en L)	Gravedad Original	Gravedad Final	AZÚCAR 2 para botella(g/L)	AZÚCAR 2 para barril (g/L)
Pilsner	20	1000	16	1.042	1.004	7	2,5
Belgian Dubbel	9	500	5	1.070	1.010	7	2,5
Winter Ale	7	0	3	1.065	1.015	7	2,5
Belgian Brown	15	1000	11	1.060	1.000	7	2,5
Cherry Ale	12	500	8	1.053	1.010	7	2,5
Strong Blond	9	500	5	1.075	1.012	7	2,5

Premium Pils	12	500	8	1.053	1.005	7	2,5
Flemish Brown	12	800	8	1.060	1.010	7	2,5
Belgian Wit	15	750	11	1.062	1.005	7	2,5
Wheat Tripel	9	500	5	1.052	1.015	7	2,5
Belgian Tripel	9	500	5	1.075	1.008	7	2,5
Raspberry Ale	12	500	8	1.053	1.010	7	2,5
Special Belge	12	500	8	1.055	1.010	7	2,5
Dunkel Bock	12	500	8	1.054	1.005	7	2,5
English IPA	12	600	8	1.065	1.017	7	2,5
Imperial Stout	9	500	5	1.070	1.015	7	2,5
Barley Wine	9	500	5	1.068	1.010	7	2,5
Belgian Saison	15	500	11	1.044	1.000	7	2,5
English Porter	12	500	8	1.055	1.005	7	2,5

Copyright Brewferm. Pequeñas adaptaciones y mejoras de la traducción realizadas por Cocinista.es