



MANUAL KIT CERVECERO BARBÓN

COCCIÓN 20 LITROS



1.- INFORMACIÓN GENERAL

La siguiente guía te permitirá iniciar el camino del cervecero. El kit está diseñado para llevarte de manera simple por los procesos de fabricación casera de cerveza.

En términos generales existen 2 grandes procesos.... Uno caliente y uno frío. El proceso caliente consiste en convertir y extraer azúcares fermentables desde la cebada malteada y luego hervir el resultado para agregar el componente amargo con la adición de lúpulos a la mezcla que debe enfriarse al final del proceso caliente. El proceso frío consiste en llevar el mosto a temperatura de fermentación, agregar levadura, fermentar, embotellar y acondicionar.

Todo el proceso caliente se realiza con una combinación de ollas y técnicas cerveceras en un trabajo que puede llevar entre 5 y 8 horas. El kit que tienes en tus manos contiene el resultado de la parte más difícil, la etapa caliente del proceso, esto es la maceración, que es el proceso de conversión de azúcares mediante una compleja combinación de agua, temperatura, PH, tiempo y granos de cebada.

El insumo que te entregamos, ya sea líquido o en polvo es el mosto concentrado, el mosto concentrado contiene todos los azúcares fermentables necesarios para hacer cerveza, 100% natural de cebada malteada, sin preservantes ni aditivos.

MANTEN LA CALMA, CONTROLA LA ANSIEDAD Y LEE CON ATENCIÓN ESTAS INSTRUCCIONES....

Para poder hacer la cerveza necesitarás una olla casera con capacidad de entre 8 y 10 litros.

2.- DESCRIPCIÓN COMPONENTES

Empecemos por revisar el contenido de tu kit: notarás que llegó a tus manos un balde, esto desde aquí en adelante será tu FERMENTADOR, con capacidad para 20 litros.

El fermentador tiene una tapa con una perforación en la que hay una goma negra. El fermentador también tiene una perforación.

Dentro de tu Kit encontrarás los siguientes componentes:



Llave de plástico, goma de seguridad y tuerca de fijación, para llenar las botellas



Airlock, Trampa de aire



Tapadora, de botellas de cerveza



Tapas, de botellas de cerveza



Sanitizador, en botella rociadora



Detergente Alcalino



Levadura cervecera



Malta seca o malta líquida



Granos de malta y Lupulo

3.- INSTRUCCIONES DE ARMADO

ARMEMOS EL KIT: primero debes atornillar la llave de llenado, tiene dos gomas de seguridad y una tuerca, debes dejar una goma por dentro y una por fuera y atornillar la tuerca por dentro del fermentador.

El fermentador tiene tapa rosca, no aprietes en exceso la tapa o te costará volver a abrir. Para saber cuánto apretar la tapa, debes llenar el airlock con agua hasta la mitad, ponerlo en la tapa y presionar la tapa con el dedo, cuando presiones la tapa del fermentador y suba el nivel de agua del airlock, el sistema estará sellado.



La clave de una buena cerveza se resume en 3 puntos principales: limpieza, limpieza y limpieza, un implemento sucio cambiará el sabor final de tu cerveza, por lo que el primer paso es limpiar, lavar y sanitizar los implementos. Los elementos que tienen participación en la parte caliente de la preparación deben ser lavados y enjuagados, un lava lozas será suficiente, el calor hará el resto. Los implementos que se utilizarán en la parte fría de la preparación deberán ser lavados con detergente alcalino, enjuagados y sanitizados. Sabiendo que la limpieza es fundamental debemos tener en cuenta que una buena cerveza depende en un 50% de la calidad del agua con que se prepare, muchos tipos de agua sirven para muchos tipos de cerveza, no hay agua mala, lo importante es que el agua no tenga sedimento ni altas concentraciones de cloro, agua de vertiente o pozo sirve en la medida que sea filtrada para retirar los sedimentos, en general toda agua potable es útil independiente de la fuente desde donde se capte.

4.- GUIA PASO A PASO

PASO 1: PROCESO DE LIMPIEZA

El fermentador plástico y la tapa son de plástico de grado alimenticio, para limpiarlo, primero haremos un lavado manual con lava loza y enjuagamos, una vez se encuentre visualmente limpio, agregamos todo el detergente alcalino dentro del fermentador y llenamos con 20 litros de agua tibia (entre 50 y 70 grados) o como referencia podemos agregar 10 litros de agua fría y hervir los otros 10 litros (en una olla lavada y enjuagada con lava loza) y mezclamos con el agua fría que estará en el fermentador, se deja reposar por 20 min con la tapa del fermentador sobrepuesta. Luego pasado los 20 minutos vaciar el agua y enjuagar el fermentador con agua fría, se debe enjuagar hasta que no queden residuos de detergente, una vez limpio y enjuagado se deberá rociar con el sanitizante por toda la superficie interior, la tapa y los bordes del fermentador. EL FERMENTADOR DEBE QUEDAR TAPADO PARA EVITAR CONTAMINACIONES. El airlock y la cuchara que utilices para revolver debe ser lavada, enjuagada y sanitizada rociando con el sanitizante.

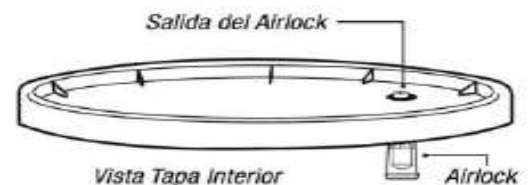
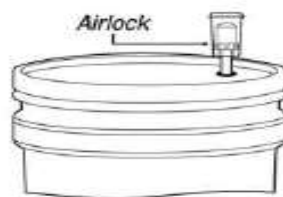
Se utilizará una olla casera, no incluida en este kit, esta olla deberá limpiarse con lava loza y enjuagar con abundante agua hasta que quede visualmente limpia y sin restos de lava loza.

PASO 2: AGUA PARA EL MOSTO

Debes calentar 6 litros de agua en la olla con capacidad para 8-10 litros, el agua debe llegar a 70°C aprox, revisar cuando ya comienzan a salir pequeñas burbujas desde el fondo de la olla, ya has alcanzado los 70°C, ahora apaga el fuego y realiza el paso.

En paralelo debes reservar agua fría en el fermentador, la experiencia te dirá principalmente cuanta agua y que tan fría, dependerá de cuanto puedas enfriarla y de qué tan caliente quede el mosto en la olla y la fuerza del fuego de tu cocina que incidirá en la evaporación del mosto caliente.

La idea general es que cuando termines el hervido del mosto, lo mezcles con el agua fría de fermentador y la mezcla de estas aguas, debe llegar a una temperatura entre 22 y 26 grados.



Te recomendamos partir enfriando 15 litros de agua en el refrigerador, puedes usar botellones de agua, limpios y sanitizados. TRANQUILO...MANTEN LA CALMA, MANTÉN CERCA TU CERVEZA FAVORITA MIENTRAS LEES Y PREPARAS.

PASO 3: STEEPING DE GRANO

El steeping es un remojo de granos en el agua que tenemos en la olla, tienes una malla con granos en su interior. Debes sumergir la malla sin desatar el nudo, con el fuego apagado y moverla hasta que todos los granos sean mojados, piensa en una bolsa de té, sumerge y saca la malla 3 a 4 veces. Deja la malla en el agua y tapa la olla por 20 minutos con el fuego apagado. Pasados los 20 minutos, notarás que el agua cambió de color, ahora este líquido es tu mosto de cerveza. **Retira la malla** y estruja **una vez** para recuperar todo el líquido. De ahora en adelante, la técnica de remojar los granos se llamará STEEPING de granos.

PASO 4: MALTA EN POLVO

Tenemos la olla con 6 litros de agua y el resultado del steeping de granos, vuelve a prender el fuego, apenas prendas el fuego es momento de ingresar la malta en polvo. La malta en polvo contiene todos los azúcares fermentables y dulces que necesitas para convertirlo en cerveza.

Todo el polvo debe ser incorporado en la olla que contiene los 6 litros de agua caliente, debes ir revolviendo a medida que vas ingresando el polvo hasta diluir, con el fuego prendido. Usualmente al momento en que el agua empieza a hervir, todo estará disuelto, sigue revolviendo hasta que se diluya completamente.

PASO 5: COCCIÓN

Ya hemos llegado al punto de hervor, notaremos que a medida que nos acercamos al hervor, se forma una capa de espuma, OJO.....MUCHO CUIDADO acá, la espuma es muy propensa a rebalsarse, ten a mano una cuchara o espumadero para remover la espuma de la superficie mientras se forma.

Una vez que suelta el hervor..... llegó el momento de adicionar los lúpulos. Adicionando lúpulos queremos agregar AMARGOR con el primer lúpulo, SABOR con el segundo lúpulo y AROMA con el tercer lúpulo.

En la misma malla en la cual hiciste el steeping y luego de descartar los granos y lavar la malla solo con agua, debes agregar los lúpulos del sobre 1 (pueden ser dos sobres con el número 1 dependiendo de la receta), metes todos los lúpulos del sobre y cierras con un nudo la malla.

El primer lúpulo, aquel marcado con el número 1, lo debemos adicionar apenas suelte el hervor, este será nuestro lúpulo del amargor.

Debes dejar la malla dentro de la olla, la olla debe estar desde el hervido, todo el tiempo destapada.

Si no rebalsó la espuma hasta ahora, adicionando el lúpulo podría desbordarse... debes estar atento con tu cuchara, espumadero o bajando la intensidad del fuego.

Estaremos hirviendo por 60 minutos en la mayoría de las recetas, aunque algunas podrían hervir por 90 minutos inclusive, ya agregamos los lúpulos que sacamos del sobre 1.

Cada receta lleva un tiempo específico en el cual se adicionan los lúpulos, sin embargo, la mayoría de las recetas lleva 3 lúpulos en los tiempos de este manual. El detalle de cada receta de lúpulos para cada tipo de cerveza está en la cartilla resumen de recetas descargable de nuestra web. Este manual está redactado en base a una receta de 3 lúpulos como ejemplo.

El hervido debe ser vigoroso, esperamos hasta el minuto 30 desde que rompió el hervor, desanudamos la malla con cuidado... ESTÁ CALIENTE.... la abrimos y agregamos los lúpulos del sobre número 2, notarás que los lúpulos que ya estaban en la malla se han molido, no descartes los lúpulos de la malla, aún están entregando amargor, procura agregar los lúpulos del sobre 2 lo más rápido y seguro posible, una vez dentro de la malla, vuelve a anudar y mete otra vez a la olla. Este lúpulo será nuestro lúpulo del sabor.

En el minuto 55 desde que rompió el hervor, es decir 5 minutos antes de terminar, sacamos la bolsa, desanudamos nuevamente, agregamos los lúpulos del sobre 3 al igual que lo hicimos antes, este es nuestro lúpulo del aroma.

Hemos terminado el hervido..... Llegado el minuto 60 desde que rompió el hervor, apagamos el fuego, el líquido que está dentro de la olla ahora es tu MOSTO. Ahora debemos enfriar. **Saca la malla con los lúpulos y tapa la olla rápidamente.**

ATENCIÓN ACÁ.....nada pero absolutamente nada debe tocar nuestro mosto, cualquier contaminación arruinará la cerveza, mantén la olla tapada hasta verterla en el fermentador.

Cómo es una olla pequeña, se facilita su manejo, la manera más usual en que los cerveceros caseros enfrían el mosto, es llevar la olla tapada y sumergirla en agua con hielo en el lavaplatos, esto hará bajar la temperatura a alrededor de 70C°, usualmente demora no más de 20 minutos, si es necesario agregar más hielo o más agua fría, evita que ingrese al mosto que está en la olla.

Mientras esperas que el mosto se enfríe, debes verter 13 litros de agua fría al fermentador y volver a taparlo, idealmente 13 litros de agua previamente hervida y enfriada, aunque hemos hecho pruebas con agua cruda sin inconvenientes. Es recomendable dejar un poco de agua para corregir el volumen de cerveza, dependiendo de cuanto mosto se evaporó, agrega más agua fría hasta conseguir los 20 litros marcados en el fermentador.

DONDE estamos?... estamos enfriando en el lavaplatos el mosto tapado, en el fermentador tenemos 13 litros de agua fría y tenemos 2 litros de agua fría reservados, luego de 20 minutos cuando el mosto ya enfrió (hasta 70c° aprox), destapamos la olla y el fermentador y vertemos el mosto en el fermentador para que se mezcle con el agua fría, REVOLVER CON UN CUCHARON ENERGICAMENTE PARA INTEGRAR EL MOSTO CON EL AGUA Y QUE SE GENERE ABUNDANTE ESPUMA la combinación hará que el líquido resultante esté entre 22 y 26 c°, temperatura ideal para sembrar la levadura. Debemos mezclar dejando caer el agua para que se revoluciones y genere espuma, luego revolvemos con un utensilio sanitizado.

PASO 6: FERMENTACIÓN

La mezcla del agua de la olla y el agua fría deberá llevar el mosto a una temperatura entre 22 y 26 grados, debes leer la temperatura que entrega el termómetro, si no está dentro de este rango de temperatura, debes esperar a que enfríe, también puedes hacer un baño maría al fermentador si es necesario. Solamente cuando el mosto esté dentro del rango, abriremos el sobre de levadura y espolvorearemos sobre la superficie del mosto, NO

REVOLVER. (Si el mosto está muy frío, espolvorea de todas formas, tapa el fermentador, agrega agua en el airlock como se indica mas abajo y deja en un lugar tibio para que suba la temperatura).

Poner la tapa del fermentador con el airlock ya puesto en el orificio. El airlock tiene una tapa plástica, remuévela y vierte un poco de agua limpia hasta la línea que indica el nivel, volver a tapar el airlock.

Debes asegurarte que la tapa del fermentador este bien puesta presionando los bordes y debes tener cuidado que solo entre la punta del airlock, pues si lo pones muy adentro puede tocar el líquido.

Bien hecho! Tu cerveza ya está lista para pasar a la etapa de fermentación, en este proceso la levadura transformará el azúcar en alcohol etílico y CO₂, junto con esto se afinará el sabor y características de la cerveza.

Debes dejar tu fermentador en un lugar tibio entre 18 y 22 grados. Para obtener los mejores resultados, puedes abrigarlo con una manta o frazada, si notas que la temperatura es muy baja. El proceso de fermentación genera calor dentro del fermentador por lo que abrigarlo es una excelente forma de mantener su calor.

A las 24-48 horas notarás que el airlock comenzará a burbujear, éste burbujeo aumentara su frecuencia hasta desaparecer, en este proceso pueden pasar de 4 a 7 días, lo recomendable es esperar hasta el séptimo día para dejar que se complete la fermentación y no aparezcan sabores extraños en la cerveza. Si no burbujea, revisa que esté todo bien tapado y controla que la temperatura esté a 20 grados.

PASO 7: DÍA DE EMBOTELLADO

En el séptimo día tu cerveza estará fermentada, debes embotellar. Las botellas deben estar limpias y sanitizadas, si las botellas están nuevas, basta con enjuagar y rociar por dentro con dos puffs del sanitizante. Si las botellas son reutilizadas, debes remojarlas en agua tibia por 20 minutos o hasta que suelten los sedimentos del fondo, puedes reservar un poco del detergente alcalino para esto y hacer el remojo en agua con detergente alcalino, enjuagar y sanitizar.

Antes de llenar las botellas con cerveza, agrega una relación de 9 gramos por litro, esto es 4,5 gramos de azúcar para botellas por botella de 500cc, 3 gramos por botella de 330cc o 9 gramos por botella de 1000cc. Como referencia, una cucharadita rasa de té son 3 gramos.

Antes de abrir la llave de llenado del fermentador, rocíala con sanitizante, rocía también las tapas que vas a utilizar. Posiciona la botella y abre la llave lentamente hasta que te familiarices con el flujo de salida de cerveza, llena las botellas dejando 2 a 3 dedos de espacio libre entre el nivel de cerveza y el gollete de la botella. Posiciona la tapa sanitizada sobre la botella y acciona la tapadora, si utilizas botellas incluidas en el kit, accionando una sola vez será suficiente. Si utilizas botellas recicladas acciona varias veces girando la botella para que la tapadora presiones todo el perímetro, no ejerzas demasiada presión para no deformar la tapadora o quebrar la botella.

PASO 8: ACONDICIONAMIENTO EN BOTELLA

Nuestra cerveza debe acondicionar, los primeros días en botella son para que la levadura transforme el azúcar que pusimos en la botella, en CO₂, este CO₂ es el gas o carbonatación que sentiremos al probar la cerveza, para que la levadura funcione, debe estar a la misma temperatura en la que estuvo fermentando en la etapa de fermentación, esto es entre 18 y 22c°, dejar de 2 a 7 días (tiempo que demora en carbonatar) a temperatura de fermentación, la única forma de comprobarlo es abriendo una botella al final del 2do día y ver que tanto gas tiene, si aún no se genera el gas suficiente dejar más días he ir probando cada día hasta que tenga una buena sensación de carbonatación y buena espuma, cuando esté lista debes llevar a un lugar frio por una semana (no necesariamente al refrigerador) cualquier lugar que tenga menos de 15 grados es suficiente, después de ese tiempo ya se puede disfrutar, cada día adicional de guarda mejorará los resultados, mientras más día esperes mucho mejor, pues los sabores se redondearan

En nuestro blog encuentras información relevante y solución a los problemas frecuentes de nuestros cerveceros barbón, revisa toda a información que puedas de nuestra web.

Si tienes DRY HOPPING.....

Si elegiste modificar el perfil aromático de tu cerveza, entonces elegiste el accesorio, Dry Hopping, este accesorio es probablemente el que mayor placer entrega al cervecero, esto porque le agrega un peculiar e inconfundible aroma y un poco de sabor a lúpulo a tu cerveza.

Tu recarga o KIT, incluirá una bolsa maceradora con gramos de lúpulo en pellet, fresco, especial para agregar aroma a tu cerveza. Para saber más de los lúpulos dirígete a nuestros documentos exclusivos que encontrarás en la página. Los lúpulos entregan amargor, sabor y aroma a nuestra cerveza, el aroma que buscamos resaltar con el uso del dry hopping, lo entregan los aceites del lúpulo, estos aceites se obtienen remojando la bolsa maceradora que contiene los lúpulos dentro de la cerveza en la parte final de la fermentación.

El procedimiento es muy simple pero debe ser realizado con extrema precaución para no contaminar la cerveza, todo el cuidado al final tendrá una gran recompensa al momento de servir tu cerveza. Primero....cuando recibas tu kit o recarga con los lúpulos, REFRIGERALOS, no es necesarios congelarlos, no los saques de la bolsa en la que van empacados, solo sácalos del refrigerador y de la bolsa al momento de ocuparlos.

Los mejores resultados se obtienen cuando la malla con los lúpulos toma contacto con la cerveza al menos 5 días, pero si los agregamos en la primera fase de la fermentación, entre el día 1 y 4, casi todos los elementos que queremos rescatar de los lúpulos, se irán por el airlock. Es por esto que la cerveza elaborada con dry hopping, tomará 9 días en estar lista, en comparación con los 6 o 7 días del método sin dry hopping.

Cuando estés terminando el día 4 de fermentación, debes sacar la bolsa de lúpulos de su envase plástico, tendrás en tus manos una malla de género de grado alimenticio y lúpulos en pellet, debes anudar para evitar que los lúpulos se suelten en el líquido, rocía la mala maceradora con tu sanitizante, luego rocía sanitizante por todo el contorno de la tapa del fermentador, también rocía tus manos.

Cuando esté todo sanitizado, abre con mucho cuidado la tapa del fermentador, lo suficiente como para que puedas meter la malla de los lúpulos, mete la malla completa, verás que queda flotando en tu cerveza, tapa rápidamente tu fermentador, la cerveza empapará los lúpulos y los aceites impregnarán de aroma tu cerveza. Deja tapado tu fermentador hasta el por 5 días más.

LIMPIADORES PARA CERVECEROS CASEROS

En tu kit, encontrarás 2 tipos de limpiadores, un detergente alcalino y un sanitizante, ambos son muy importantes en el proceso cervecero ya que una buena limpieza también garantiza una buena cerveza.

El detergente alcalino tiene como función, desincrustar, despegar, soltar y diluir proteínas, grasas y otras suciedades típicas de los alimentos, que se presentan visibles o invisibles al ojo, estas se encuentran en nuestro fermentador, en el airlock, en la bolsa maceradora y en general en cualquier elemento que vaya entrar en contacto con nuestra cerveza sobre todo si ya se ha ocupado el equipo anteriormente.

El detergente alcalino funciona con agua caliente idealmente entre 55 y 70°C. Para usarlo se debe verter el contenido de la botella (la botella sin rociador) en el fermentador, en la botella hay 70 gramos de detergente alcalino, una vez el detergente está dentro del fermentador, se deben agregar 20 litros de agua caliente y dejar reposar por 20 minutos. También se pueden dejar remojando el airlock, la bolsa maceradora o cualquier otro elemento que vaya a estar en contacto con nuestra cerveza. Luego de los 20 minutos, enjuagar hasta que no se vean residuos evidentes del detergente. Podrías notar algo de olor a cloro, esto es debido a que el producto contiene una baja concentración de cloro para ayudar a la labor de desinfección.

El sanitizante entregado junto al kit es en formato seco, hemos incorporado este elemento para facilitar el transporte, evitando posibles filtraciones o accidentes con las versiones líquidas.

La función del sanitizante es desinfectar y eliminar microorganismos vivos, en este caso, el principal agente de este formato es Cloro granular en polvo, en el envase que tiene el rociador está la cantidad necesaria para lograr una buena desinfección.

Para usar el sanitizante, se debe agregar agua fría hasta llenar la botella (la que tiene el rociador en spray) y agitar hasta diluir el polvo que contiene esta botella, al olerla presenta un evidente olor a cloro, este es nuestro sanitizante.

Este sanitizante se debe rociar en toda la superficie que tenga contacto con la cerveza, es decir fermentador, airlock, cucharas para revolver, bolsa maceradora, también luego de lavar las botellas se debe aplicar con el rociador dentro de las botellas.

¡!! DESPUÉS DE APLICAR ESTE PRODUCTO SE DEBE ENJUAGAR UNA VEZ LA SUPERFICIE QUE FUE ROCIADA PARA ELIMINAR LOS RASTROS DE CLORO!!!

NINGUNO DE LOS PRODUCTOS ES INFLAMABLE....EVITA EXPONERTE A LOS VAPORES AL MEZCLARLO CON AGUA CALIENTE. SOLO MEZCLAR CON AGUA, NO MEZCLAR ENTRE ELLOS O CON CUALQUIER OTRO PRODUCTO DE NINGÚN TIPO

PRIMEROS AUXILIOS PARA AMBOS PRODUCTOS:

Mantenga fuera del alcance de los niños. Ingestión: En caso de ingestión, no inducir vómito, dar a beber abundante cantidad de agua o leche. Consultar a un médico. Inhalación: En caso de inhalación, retirar al afectado a un lugar ventilado. Si persisten las molestias consultar a un médico.

Contacto Con los Ojos: En caso de contacto ocular, lavar con abundante agua por 15 minutos. Si existe irritación, consultar a un médico.

Contacto Con la Piel: En caso de contacto dérmico, lavar el área afectada con agua por 15 minutos. Si se presenta irritación, consultar a un médico.

ACTIVA TU MEMBRESÍA EN NUESTRA WEB INGRESANDO CON TU CORREO Y CLAVE 123456

Con tu membresía puedes acceder a los manuales, documentos técnicos y a la tienda exclusiva para miembros, desde donde puedes acceder a las recargas para volver a producir con tu kit.

Consultas de ventas +569 97122389 / Consultas técnicas +569 40792287

www.barbonbeercompany.com / hola@barbonbeercompany.com

IMPORTANTE

Si tu Kit Barbón fue un REGALO, debes pedirle a quien te lo regalo que envíe un correo al hola@barbonbeercompany.com indicando tus datos (nombre, apellido y correo electrónico) para activar tu membresía, pues es la única forma de saber que eres usuario del Kit Barbón y que puedas acceder los documentos técnicos de la página web y a la tienda miembros para cuando quieres comprar recargas y volver a elaborar cerveza.