

GUIA PASO A PASO HOPPED PATAGONIA

PASO 1: AGUA PARA EL MOSTO

Debes calentar 3 litros de agua para obtener 10 litros finales de cerveza y 6 litros de agua para obtener 20 litros finales de cerveza, en una olla con capacidad para 8 a 10 litros, con el fuego prendido y con el agua caliente, antes de hervir, agregas el mosto concentrado HOPPED PATAGONIA, en él hay un jarabe que contiene una reducción de azúcares obtenido de una combinación de cebada malteada y que además tiene el componente amargo que entregan los lúpulos.

Debes dejar hervir por 5 minutos para inocular el mosto obtenido, esto es importante para evitar contaminaciones en la cerveza terminada. **Si tienes una bolsita de lúpulo incluida en tus ingredientes (no todas las recetas llevan), debes agregar los lúpulos y mantener por los 5 minutos que dura el hervido**

En paralelo debes reservar agua fría en el fermentador, la experiencia te dirá principalmente cuánta agua y que tan fría, dependerá de cuánto 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 7 litros de agua en el refrigerador para obtener 10 litros finales y 14 litros para obtener 20 litros finales, puedes usar botellones de agua, limpios y sanitizados. **TRANQUILO...MANTEN LA CALMA, MANTÉN CERCA TU CERVEZA FAVORITA MIENTRAS LEES Y PREPARAS.**

PASO 2: ENFRIADO

Al terminar el hervido de 5 minutos.....apagamos el fuego, el líquido que está dentro de la olla ahora es tu MOSTO. Ahora debemos enfriar. **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 **5 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 5 litros de agua fría al fermentador y volver a taparlo, idealmente 5 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 10 o 20 litros en tu fermentador.

DONDE estamos?... estamos enfriando en el lavaplatos el mosto tapado por 5 minutos, en el fermentador tenemos 5 litros de agua fría y tenemos agua fría reservada, luego de 5 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.

PASO 3: FERMENTACIÓN

La mezcla del agua de la olla y el agua fría deberá llevar el mosto a una temperatura entre 22 y 26 grados, 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).

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 aumentará 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 4: DÍA DE EMBOTELLADO

Antes de llenar las botellas con cerveza, agrega una relación entre 6 y 9 gramos por litro.

PASO 6: ACONDICIONAMIENTO EN BOTELLA

Nuestra cerveza debe acondicionar, los primeros dos días en botella son para que la levadura transforme el azúcar que pusimos en la botella, en CO2, este CO2, 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°. La única forma de comprobarlo es abriendo una botella al final del 2do día en botella y ver que tanto gas tiene. Si al final del segundo día tiene buena sensación de carbonatación y espuma, debemos llevarlas al frío. Si no tiene suficiente gas ni suficiente espuma, debe estar más días a temperatura ambiente.