



A loja do Cervejeiro Caseiro

Descritivo Como Fazer Cerveja

Com Kit de Extrato de Malte da Alquimia da Cerveja

(**Observação:** Este documento está descrito sobre um kit de Extrato de Malte da Alquimia da Cerveja para fazer 10 litros de cerveja. Se você comprou um kit de 20 litros, ou comprou mais kits para fazer uma quantidade maior de cerveja, basta somente multiplicar as quantidades).

Passo 1 – Coloque para Ferver 15 litros de água (Quando levantar fervura reserve 5 litros deixando esfriar, esta água servirá para fazer a correção da cerveja quando for fermentar).

Passo 2 – Na água que sobrou na panela misture o extrato de malte (todo o conteúdo do xarope que veio no pote do kit), e deixe levantar fervura.

Passo 3 – Quando aquecer o mosto tire uma conchada e coloque em uma vasilha e deixe esfriar para ativar o fermento. (Coloque este mosto em uma vasilha já higienizada com água fervendo ou Álcool 70%), depois de frio misture a levedura para ativa-lá.

Passo 4 – Ao levantar fervura, retire a espuma que se forma na panela com uma escumadeira e conte 15 minutos para colocar o primeiro lúpulo (Amargor).

Passo 5 – Contados os primeiros 15 minutos adicionar o lúpulo de 1ª Adição e deixar a espuma que se forma sobre o mosto sair pela evaporação.

Passo 6 – Contar mais 15 minutos, ou seja, aos 30 minutos de fervura adicionar o lúpulo 2ª Adição.

Passo 7 – Mais 15 minutos, ou seja, a 45 minutos de fervura adicionar o lúpulo 3ª Adição.

Neste ponto podemos acrescentar uma calda de açúcar invertido, que servirá para acrescentar corpo e mais álcool à cerveja, quanto mais açúcar maior o corpo e maior a quantidade de álcool, mas atenção, se você quiser fazer sua cerveja “puro malte”, deve utilizar mais extrato de malte e não açúcar.

Para fazer o Açúcar Invertido baixe o documento “Açúcar Invertido” em nossa página de artigos.

Para fazer a calda nesta receita recomendamos 250gr (+- 16 colheres de sopa bem cheias), porém a quantidade pode ser menor ou maior de acordo com sua vontade.

Passo 8 – Desligar o mosto a 60 minutos de fervura.

Passo 9 – Fazer o Wirlpool (Mexer com uma colher grande fazendo um redemoinho bem forte, utilizando esta força centrípeta para decantar o lúpulo).

Passo 10 – Colocar o balde dentro de uma bacia com água fria ou gelada para esfriar e mexer o mínimo possível para decantar o lúpulo.

Passo 11 – Depois de frio (morninho), coar o mosto, transportando para o balde de fermentação.



A loja do Cervejeiro Caseiro

Fermentação:

Passo 1 – Com o mosto já no balde de fermentação acrescente a água que foi reservada até completar os dez litros (Deixe uns dois dedos de folga no fermentador).

Veja que ao ferver o mosto você perdeu muito líquido pela evaporação, neste momento estamos repondo este líquido. Não existe nenhum problema de repormos esta água, pois ela vai se misturar ao mosto tranquilamente e não vai afetar sua cerveja, nem no sabor nem aroma.

Passo 2 – Agora você precisa fazer a baldeação para aerar o mosto (+- 8 a 10 vezes de um balde para o outro).

Esta aeração é importante, pois durante a fervura, você perdeu muito do oxigênio da água, e agora precisa repor este oxigênio para prover a levedura o meio adequado para que ela possa fazer o seu trabalho.

Passo 3 – Adicionar o fermento mexendo bem devagar.

Passo 4 – Tampar o fermentador, colocar a mangueira (Airlock) e colocar a ponta no borbulhador com água (1 cm +-), colocando o fermentador em um local fresco longe da luz solar direta para realizar a fermentação.

Depois de Fermentado:

Passo 1 - Retirar a Mangueirinha e higienizar com água fervendo.

Passo 2 - Abrir a tampa do balde com cuidado.

Passo 3 - Conectar a Mangueirinha na torneira para trasvasar a cerveja do fermentador para outro balde (este balde já deverá estar higienizado com água fervendo ou álcool 70%) (Para aproveitar bem a cerveja, pode virar levemente o balde com cuidado para não remexer o trub (solução meio barrenta de levedura que fica no fundo do balde), se junto com a cerveja no final do trasvase ficar um fio de levedura, não tem problema, pois vai se diluir na cerveja para a segunda fermentação).

Passo 4 – Prepare a solução de Priming, misture a cerveja e mexa a cerveja bem devagar, mas com vigor para que a solução se homogenize com a cerveja.

Passo 5 - Encher as garrafas e tampar, deixando descansar por no mínimo 15 dias. Tenha o cuidado de mante-las de pé, pois a pressão do gás pode ser muito forte e forçar as tampas se estiverem deitadas.



A loja do Cervejeiro Caseiro

Se você precisa de mais informações acesse: www.alquimiadacerveja.com e conheça a sessão,

“A Cerveja /Como Fazer Cerveja” e baixe nossos artigos gratuitamente na página “Artigos”.

Visite também nosso site www.alquimiadacerveja.com.br, e conheça um pouco da história da cerveja.

A Missão da Alquimia da Cerveja é:

Difundir a cultura cervejeira, divulgando suas qualidades, facilidades e Paixão.

Descritivo elaborado por Cléber Moisés da Silva – Mestre Cervejeiro da Alquimia da Cerveja.

Bibliografia:

Technologie Brauer und Mälzer - VLB Berlin e.V. - Wolfgang Kunze - 2006.

Tecnologia de Cerveja - Editora Funep - Waldemar Gastoni Venturini Filho - 2000.

How To Brew - Brewers Publications - Jon Palmer - 1999.

The Complete Joy of Homebrewing Third Edition - Harperresource Book - Charlie Papazian - 2003.

Cerveja Fabricação em pequena Escala - Emater Paraná - Antonio Bohatch - 1994.

CERVEJA - Ulbra - Arno Muller - 2002.