

GEBRUIKSAANWIJZING KIT MULTIGRANEN BREW & SHARE

1 MACERATIE

Giet 4 liter kraanwater in de pan van 6 liter en steek het vuur aan. Voeg het **zakje calciumsulfaat** toe wanneer het water begint op te warmen en meng flink met de spatel zodat alles in het water oplost.

Roer met de spatel tot het water een temperatuur heeft van 70°C. Zet vervolgens het vuur uit en haal de pan van het vuur. Voeg beetje bij beetje de inhoud van het **mout-mengsel** toe.

Roer gedurende een uur om de 10 minuten en verander de intensiteit van het vuur zodat de temperatuur tussen 63 en 68°C blijft, met 65°C als de ideale temperatuur. U zult merken dat het volume van de vloeistof tijdens deze stap vermindert. Maar geen zorgen, dit is niet uw uiteindelijke hoeveelheid bier. Lees verder!

2 AFTAPPEN

Nu scheidt u het graan van het wort (de vloeistof). Gebruik hiervoor de twee potten van 3 liter, de soeplepel en de zeef. Schep de inhoud van de pan met de soeplepel in de zeef om zo het wort in een pot te doen en de resterende granen in de andere pot te verzamelen. Als de volledige pan leeg is, moet u die schoonmaken en de wort erin gieten.

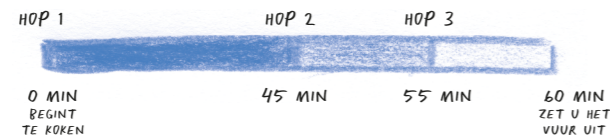
EEN KLEINE TIP

Om te vermijden dat het schuim dat door **hop 1** ontstaat, overloopt in het kokende wort, kunt u twee dingen doen:

- Haal de pan van het vuur tot het schuim wegtrekt.
- Spuit koud water op het oppervlak van de pot om die af te koelen.

Verwarm het wort en laat het constant en sterk koken. Doe dan het volgende:

- Voeg het **zakje hop 1** toe wanneer het wort begint te koken.
- Voeg **zakje 2** toe 45 minuten nadat het wort is begonnen te koken.
- Voeg **zakje 3** toe 55 minuten nadat het wort is begonnen te koken. Na 60 minuten zet u het vuur uit.



3 WASSEN

U zult zien dat het graan veel vocht heeft geabsorbeerd en dat een deel van de vergistbare suikers nog aanwezig is. Om het meeste uit deze suikers te halen, wassen we het graan.

Vul de maatbeker met 700 ml leidingwater dat zeer heet is en vul de zeef met het graan. Plaats de zeef boven de pan met wort en giet heel langzaam het hete water in de zeef. Haal het resterende mout uit de zeef en doe het in een van de lege potten. Herhaal dit proces 3 keer en gebruik daarbij het volledige graan. Het is zeer belangrijk dat u het graan niet plet. Er zal altijd water in het graan achterblijven, maar als u het plet, bestaat de kans dat u de tannines eruit haalt, die geweldig smaken in wijn, maar een bitter karakter aan het bier zullen geven.

Als al het graan is gewassen en het bierbostel overblijft, hebt u ongeveer 5 liter wort over in de pan en bent u klaar voor de volgende stap.

EEN KLEINE TIP

Bierbostel is een uitstekend ingrediënt voor het maken van volkoren brood.

4 KOKEN

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DE KIT BREW & SHARE COM CEREAIS

1 MACERAÇÃO

Deite 4 litros de água da torneira na panela de 6 litros e ponha ao lume. Quando a água começar a aquecer, adicione a **saqueta de sulfato de cálcio** e misture bem com a espátula para que se dissolva na água.

Mexa com a espátula até atingir os 70°C. A seguir, apague o fogão e retire a panela do lume, adicione o conteúdo da **mistura de malte** aos poucos.

Durante uma hora, mexa de 10 em 10 minutos, vá mexendo na intensidade do lume para manter a temperatura entre os 63 e os 68 °C, sendo que 65 °C é o ideal. Irá observar uma diminuição no volume do líquido durante esta etapa, mas não se preocupe, esta não é quantidade final de cerveja. Continue a ler!

2 TRASFEÇA

Agora vai separar o grão do mosto (líquido), utilizando os dois recipientes de 3 litros, a concha e o coador. Para tal, pegue no conteúdo da panela com a concha, passe-o pelo coador deitando o mosto para dentro de um dos recipientes e retirando o excesso de grãos para o outro recipiente. Depois de esvaziar a panela, é preciso lavá-la para colocar o mosto.

UMA PEQUENA DICA

Uma pequena dica: Para evitar que a espuma criada pelo **lúpulo 1** não faça transbordar o mosto em ebulição, tem duas opções:

- Afaste a panela do lume até a espuma descer.
- Borrife água fria na superfície da panela para a arrefecer.

5 TRASFEÇA FINAL E ARREFECIMENTO

Depois de o lume apagado, deixe o mosto descansar com a sua última adição de lúpulo. Lave o barril com água quente e um pouco de detergente da louça. Enxágue até não haver qualquer resíduo de detergente.

Neste momento, retire a tampa de plástico e o vedante do barril e coloque o funil na abertura do barril. Muito calmamente, deite o mosto no copo medidor para descobrir a quantidade exata de mosto que sobra após a fervura. A seguir, adicione o conteúdo do copo no barril através do coador até esvaziar o conteúdo da panela.

Este é um momento decisivo porque, dependendo da intensidade da ebulição, ter-se-á evaporado mais ou menos líquido do mosto. Assim, deverá saber com a ajuda do medidor qual a quantidade de mosto que adicionou ao barril para poder calcular a quantidade de água mineral que deve adicionar. Faça o seguinte cálculo:

$$4,5 - \text{quantidade de mosto adicionada ao barril} = \text{QUANTIDADE DE ÁGUA A ADICIONAR}$$

Deste modo, com a ajuda do copo medidor, pode calcular a quantidade de água mineral a adicionar para atingir os 4,5 litros finais.

7 GASEIFICAÇÃO

Ao fim de seis dias, retire o borbulhador com cuidado e a tampa juntamente com o vedante do barril. Depois, adicione o conteúdo da saqueta de dextrose para dentro do barril. Coloque a válvula de pressão e deixe o barril repousar durante mais uma semana, colocando o barril num local com uma temperatura constante entre os 20 e os 24 °C. Após este segundo período de fermentação, já pode saborear a sua cerveja!

3 LAVAGEM

Irá notar que o grão absorveu muito líquido e que uma parte dos açúcares fermentáveis ainda ficaram ali retidos. Para tirar o melhor proveito destes açúcares, lava-se o grão.

Encha o copo medidor com 700 ml de água da torneira muito quente e encha o coador com o grão. Coloque o coador sobre a panela que contém o mosto e adicione muito lentamente a água quente no coador. Retire o malte que sobra no coador para um dos recipientes vazios. Repita o processo três vezes, utilizando o grão todo.

É muito importante não esmagar o grão. Haverá sempre água retida no grão, mas se o esmagar corre o risco de extrair os taninos, que são muito apreciados no vinho, mas que irão conferir adstringência à cerveja.

Depois de o grão ter sido todo lavado e de ter obtido as borras do fabrico da cerveja, terá ainda cerca de 5 litros de mosto na panela, prontos para a próxima etapa.

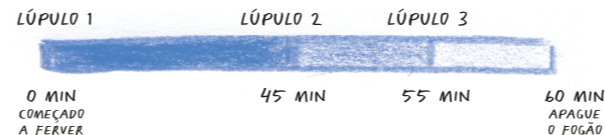
UMA PEQUENA DICA

As borras de malte são um excelente ingrediente para fazer um pão integral com borras de cerveja.

4 EBULIÇÃO

Aqueça o mosto e deixe-o ferver constante e vigorosamente. A seguir:

- Adicione a **saqueta de lúpulo 1** quando o mosto começar a ferver.
- Adicione a **saqueta 2**, 45 minutos após o mosto ter começado a ferver.
- Adicione a **saqueta 3**, 55 minutos após o mosto ter começado a ferver. Aos 60 minutos, apague o fogão.



6 ARREFECIMENTO E ADIÇÃO DAS LEVEDURAS

Coloque novamente a tampa e o vedante no barril e insira o termómetro de forma a que a sonda toque no líquido. Encha o lava-louças de água gelada, coloque o barril dentro do lava-louças e aguarde que a temperatura desça para 22 - 23 °C.

Uma vez atingida essa temperatura, retire o termómetro e a tampa com o vedante. Abra a saqueta de leveduras e adicione o seu conteúdo ao interior do barril.

Volte a colocar a tampa e o vedante no barril, insira o borbulhador apenas um centímetro até ouvir um pequeno clique. Se o inserir demasiado, o tubo poderá ficar demasiado próximo do mosto e a fermentação poderá fazer sair a cerveja pelo borbulhador.

Encha o borbulhador de água até à marca, tape-o com a tampa vermelha e coloque o barril num local da casa onde a temperatura esteja estável entre os 20 e os 24 °C.

A fermentação começará algumas horas após a preparação e poderá observar que o borbulhador começa a criar bolhas. A fermentação dura seis dias e os primeiros dias são os mais ativos. Após o segundo dia, provavelmente irá notar que o borbulhador deixou de fazer bolhas, mas a fermentação continua e os sedimentos irão começar a depositar-se no fundo do barril.

8 BEBA A SUA CERVEJA

É importante manter o barril na vertical, inclusivamente para arrefecer a cerveja. Se tal não for possível, recomenda-se que assim que a cerveja estiver fria, o barril seja colocado dentro de um balde com cubos de gelo na posição vertical durante pelo menos uma hora antes de servir a cerveja. Os sedimentos da fermentação ficarão sob a torneira e a cerveja ficará menos turva.

FR ATTENTION : Lisez attentivement les instructions pour bien comprendre chaque étape. Faites particulièrement attention à ne pas mouiller la partie électronique du thermomètre lors de la prise de mesure de température du mout. Vérifiez que vous disposez de tous les instruments nécessaires et veuillez nous contacter si vous avez des questions. Cela vous permettra d'éviter les erreurs durant le processus et permettra un brassage plus rapide et avec de meilleurs résultats.

VOUS AUREZ BESOIN d'un verre doseur pour mesurer les quantités d'eau, une Marmite de 6 litres, 2 récipients de 3 litres (comme un saladier, des petites casseroles ou des tupperwares), Une passoire fine d'au moins 15cm de diamètre, un Entonnoir, un Sac de glaçons, 2 litres d'eau minérale, une Spatule de cuisine et une Louche à soupe.

EN CAUTION: read the instructions carefully to fully understand each step. Take special care not to wet the electronic part of the thermometer when measuring the temperature of the wort. Make sure that you have all the necessary instruments and contact us if you have any questions. This will help you avoid mistakes during the process and allow faster brewing with better results.

YOU WILL NEED: Measuring glass to measure the quantities of water - 6-liter pot - 2 x 3-liter containers (such as a salad bowl, small saucepans or tupperwares) - Fine strainer of at least 15 cm diameter - Funnel - Bag of ice cubes - 2 liters of mineral water - Kitchen spatula - Soup ladle

ES ATENCIÓN: lea las instrucciones detenidamente para comprender completamente cada paso. Tenga especial cuidado de no mojar la parte electrónica del termómetro cuando tome una medición de temperatura del mosto. Compruebe que dispone de todos los instrumentos necesarios y póngase en contacto con nosotros si tiene alguna duda. Esto le ayudará a evitar errores durante el proceso y permitirá una preparación más rápida con mejores resultados.

NECESITARÁ: vaso dosificador para medir las cantidades de agua - Olla de 6 litros - 2 recipientes de 3 litros (como una ensaladera, cacerolas pequeñas o tupperwares) - Un colador fino de al menos 15 cm de diámetro - Embudo - Bolsa de cubitos de hielo - 2 litros de agua mineral - Espátula de cocina - Cucharón sopero

NL OPGELET: lees zorgvuldig de instructies zodat u elke stap goed begrijpt. Let vooral op dat het elektronische gedeelte van de thermometer niet nat wordt wanneer u de temperatuur van het wort meet. Controleer of u al het nodige materiaal hebt en neem gerust contact met ons op als u vragen hebt. Zo vermijdt u fouten tijdens het proces en kunt u sneller brouwen en betere resultaten behalen.

U ZULT HET VOLGENDE NODIG HEBBEN: een maatbeker voor het afmeten van de hoeveelheid water - een pan van 6 liter - 2 potten van 3 liter (of slakom of tupperware) - een fijne zeef met een diameter van minstens 15 cm - een trechter - een zak ijsblokjes - 2 liter mineraalwater - een keukenspatel - een soeplepel

PT ATENÇÃO: Leia atentamente as instruções para compreender bem cada etapa. Preste especial atenção para não molhar a parte eletrônica do termómetro para medir a temperatura do mosto. Verifique se tem todos os instrumentos necessários e contacte-nos se tiver alguma dúvida. Irá ajudá-lo a evitar cometer erros durante o processo, permitir uma brassagem mais rápida e com melhores resultados.

IRÁ PRECISAR DE: Copo medidor para medir as quantidades de água - Panela de 6 litros - 2 recipientes de 3 litros (como uma tigela, panelas pequenas ou tupperwares) - Um coador fino de pelo menos 15 cm de diâmetro - Funil - Saco de cubos de gelo - 2 litros de água mineral - Espátula de cozinha - Concha de sopa

5 LAATSTE KEER AFTAPPEN EN KOELEN

Zodra het vuur uit is, laat u het wort met de laatst toegevoegde hop staan. Was het vat met warm water en een beetje afwasmiddel. Spoel tot er geen zeepresten meer zijn.

Verwijder nu de plastic dop en de dichting van het vat en plaats de trechter in de opening van het vat. Giet het wort langzaam in de maatbeker om te zien hoeveel wort er nog over is na het koken. Doe vervolgens de inhoud van de maatbeker door de zeef in het vat totdat de pot volledig leeg is.

Dit is een belangrijk moment omdat afhankelijk van de intensiteit van het koken, meer of minder vloeistof uit de wort is verdampt. Daarom wordt de maatbeker gebruikt om te meten hoeveel wort u in het vat doet zodat u de hoeveelheid mineraalwater kunt berekenen die u daarna moet toevoegen. Maak de volgende berekening:

$$4,5 - \text{hoeveelheid wort toegevoegd aan het vat} = \text{HOEVEELHEID TOE TE VOEGEN WATER}$$

Op deze manier kunt u met de maatbeker berekenen hoeveel mineraalwater u moet toevoegen om 4,5 liter te behalen.

7 CARBONEREN

Na 6 dagen haalt u voorzichtig het waterslot en de dop met de dichting van het vat. Doe vervolgens de inhoud van het zakje dextrose in het vat. Plaats vervolgens het drukventiel en laat het vat nog een week rusten. Plaats het vat op een plaats met een constante temperatuur tussen 20 en 24°C. Na deze tweede gistingsperiode kunt u uw bier degusteren!

8 BIER DEGUSTEREN

Het is belangrijk dat het vat rechtop staat, ook tijdens het koelen van het bier. Als dit niet mogelijk is, is het aanbevolen om, zodra het bier koud is, het vat rechtop in een emmer met ijsblokjes te plaatsen, minstens één uur voordat u het bier schenkt. Zo zal het bezinksel van de gisting onder de kraan zitten en zal uw bier minder troebel zijn.



1 MACÉRATION

Versez 4 litres d'eau du robinet dans la marmite de 6 litres et allumez le feu. Lorsque l'eau commence à chauffer, ajoutez le **sachet de sulfate de calcium** et mélangez bien avec la spatule pour qu'il se dissolve dans l'eau. Remuez à l'aide de la spatule jusqu'à atteindre 70°C. Puis éteignez et retirez la casserole du feu et ajoutez le contenu du **mélange de malt** peu à peu. Pendant une heure, remuez chaque 10 minutes, jouez avec l'intensité du feu afin de maintenir une température comprise entre 63 et 68°C, 65°C étant l'idéal. Vous observerez le volume de liquide aura diminué pendant cette étape ; pas de soucis, ce n'est pas votre quantité finale de bière, continuez à lire !

2 SOUTIRAGE

Maintenant, vous allez séparer le grain du moût (liquide), en utilisant les deux récipients de 3 litres, la louche et la passoire. Pour ce faire, prenez le contenu de la marmite avec la louche, faites-le passer au travers de la passoire en versant le moût dans l'un des récipients et en retirant l'excès de grains dans l'autre récipient. Une fois que vous avez vidé la marmite, il faut la nettoyer et y verser le moût.

3 LAVAGE

Vous remarquerez que le grain a absorbé beaucoup de liquide et qu'une partie des sucres fermentescibles y sont encore retenus. Pour tirer le meilleur parti de ces sucres, nous faisons un lavage du grain. Remplissez le verre doseur avec 700 ml d'eau du robinet très chaude et remplissez la passoire avec le grain. Placez la passoire sur la marmite contenant le moût et ajoutez très lentement l'eau chaude à la passoire. Retirez le malt restant de la passoire dans l'un des récipients vides. Répétez le processus 3 fois, en utilisant tout le grain. Il est très important de ne pas écraser le grain. Il y aura toujours de l'eau retenue dans le grain, mais si vous l'écrasez, vous risquez d'extraire les tannins qui sont très appréciés dans le vin mais ajouteront de l'astringence à la bière. Une fois que tout le grain a été lavé et que vous avez obtenus les drêches de brasserie, il vous restera environ 5 litres de moût dans la marmite, prêts pour l'étape suivante.

UNE PETITE ASTUCE

Les drêches de malt sont un excellent ingrédient pour faire du pain complet aux drêches de bière.

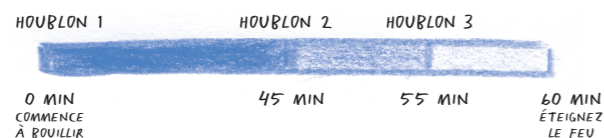
4 ÉBULLITION**UNE PETITE ASTUCE**

Pour éviter que la mousse créée par le **houblon 1** ne fasse déborder le moût en ébullition, vous avez 2 options :

- Éloignez la marmite du feu jusqu'à ce que la mousse descende.
- Vaporisez de l'eau froide sur la surface de la marmite afin de la refroidir.

Faites chauffer le moût et laissez-le bouillir constamment et vigoureusement. Ensuite :

- Ajoutez le **sachet de houblon 1** lorsque le moût commence à bouillir.
 - Ajoutez le **sachet 2**, 45 minutes après que le moût ait commencé à bouillir.
 - Ajoutez le **sachet 3**, 55 minutes après que le moût ait commencé à bouillir.
- À 60 minutes, éteignez le feu.

**5** SOUTIRAGE FINAL ET REFROIDISSEMENT

Une fois le feu éteint, laissez reposer le moût avec son dernier ajout de houblon. Lavez le fût avec de l'eau chaude et un peu de savon de vaisselle. Rincez jusqu'à ce qu'il n'y ait aucun résidu de savon.

À ce moment, retirez le bouchon en plastique et son joint du baril et placez l'entonnoir dans l'ouverture du fût. Tout doucement, versez le moût dans le verre doseur pour connaître la quantité exacte de moût restante après l'ébullition. Puis, ajoutez le contenu du verre dans le fût à travers de la passoire, jusqu'à ce que vous ayez vidé le contenu de la marmite.

C'est un moment décisif car, selon l'intensité de l'ébullition, plus ou moins de liquide s'est évaporé du moût. Vous devez donc savoir à l'aide du verre doseur la quantité de moût que vous avez ajoutée au fût, afin de calculer la quantité d'eau minérale que vous devez ajouter. Faites le calcul suivant :

4,5 - quantité de moût ajoutée au fût = QUANTITÉ D'EAU À AJOUTER

De cette façon, à l'aide du verre doseur, vous pouvez calculer la quantité d'eau minérale à ajouter pour atteindre les 4,5 litres finaux.

6 REFROIDISSEMENT ET AJOUT DES LEVURES

Placez le bouchon avec son joint de nouveau sur le fût, et insérez-y le thermomètre de façon que la sonde touche le liquide. Remplissez l'évier avec de l'eau glacée, placez le fût dans l'évier et attendez que la température diminue à 22 - 23°C.

Une fois cette température atteinte, retirez le thermomètre et le bouchon avec son joint. Ouvrez le sachet de levures et ajoutez son contenu à l'intérieur du fût.

Placez à nouveau le bouchon avec son joint sur le fût, insérez-y le barboteur d'un centimètre seulement, jusqu'à ce que vous entendiez un petit click. Si vous l'insérez trop, le tube pourrait être trop proche du moût et la fermentation pourrait faire sortir la bière par le barboteur.

Remplissez le barboteur avec de l'eau jusqu'au repère, mettez lui son capuchon rouge et placez le fût dans un endroit de la maison où la température est stable entre 20 et 24°C.

La fermentation commencera quelques heures après l'élaboration, et vous pourrez observer que le barboteur commencera à créer des bulles. La fermentation dure 6 jours et les premiers sont les plus actifs. Après le deuxième jour, vous observerez probablement que le barboteur ne fait plus de bulles, mais la fermentation se poursuit et les sédiments se décanteront au fond du fût.

7 CARBONATATION

Après 6 jours, retirez soigneusement le barboteur et le bouchon munit de son joint du fût. Puis, ajoutez le contenu du sachet de dextrose à l'intérieur du fût. Ensuite, placez la valve de pression et laissez reposer le fût pendant 1 semaine supplémentaire, en plaçant le fût dans un endroit avec une température constante entre 20 et 24°C. Après cette période de seconde fermentation, vous pourrez déguster votre bière !

1 MACERATION

Pour 4 liters of tap water into the 6-liter pot and turn on the heat. When the water starts to heat up, add the **sachet of calcium sulfate** and mix well with the spatula so that it dissolves in the water. Stir with the spatula until the temperature reaches 70 °C. Then switch off and take the saucepan off the heat. Add the contents of the **malt mixture** little by little. For one hour, stir every 10 minutes, adjust heat to keep a temperature of between 63 and 68 °C, 65 °C being ideal. The volume of liquid will decrease during this step; do not worry, this is not your final amount of beer, keep reading!

2 RACKING

You are now going to separate the grain from the wort (liquid), using the two 3-liter containers, the ladle and the strainer. To do this, ladle out the contents of the pot, pass it through the strainer, pouring the wort into one of the containers and putting the excess grains into the other container. Once you have emptied the pot, clean it and pour in the wort.

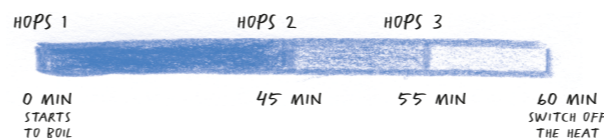
A LITTLE TIP

There are 2 ways to make sure that the froth created by the **hops 1** does not make the boiling wort overflow:

- Move the pot off the heat until the froth goes down.
- Spray cold water on the surface of the pot to cool it.

Heat the wort and allow it boil constantly and vigorously. Next:

- Add the **sachet of hops 1** when the wort starts to boil.
 - Add the **sachet 2**, 45 minutes after the wort has started to boil.
 - Add the **sachet 3**, 55 minutes after the wort has started to boil.
- After 60 minutes, switch off the heat.

**5** FINAL RACKING AND COOLING

Once the heat has been switched off, allow the wort to stand with its last addition of hops. Wash the barrel with hot water and a little washing-up liquid. Rinse until there are no more soap residues.

Now remove the plastic plug and its seal from the barrel and place the funnel in the opening. Pour the wort very carefully into the measuring glass to find out the exact amount of wort remaining after boiling. Then, add the contents of the glass to the barrel through the strainer, until the pot is empty.

This is a decisive moment since, depending on how vigorous the boiling was, more or less liquid will have evaporated from the wort. You must therefore know, using the measuring glass, the amount of wort that you have added to the barrel, in order to calculate the amount of mineral water that you must add. Calculate as follows:

4.5 L - amount of wort added to the barrel = QUANTITY OF WATER TO BE ADDED

Using the measuring glass, you can therefore calculate the amount of mineral water to be added to reach the final 4.5 liters.

7 CARBONATION

After 6 days, carefully remove the bubbler and the plug with its seal from the barrel. Then pour the contents of the sachet of dextrose into the barrel. Now insert the pressure valve and allow the barrel to stand for another week in a room with a constant temperature between 20 and 24 °C. After this second fermentation period, you can taste your beer!

3 WASHING

You will notice that the grain has absorbed a lot of liquid and that it still contains some of the fermentable sugars. To get the most out of these sugars, you will need to wash the grain.

Fill the measuring glass with 700 mL of very hot tap water and fill the strainer with the grain. Place the strainer over the pot containing the wort and very slowly add the hot water to the strainer. Transfer the malt remaining in the strainer into one of the empty containers. Repeat the process 3 times, using all the grain.

It is very important not to crush the grain. The grain will still contain water, but if you crush it you could extract the tannins which are much appreciated in wine but will make the beer astringent.

Once all the grain has been washed and you have obtained the brewer's spent grains, you will be left with about 5 liters of wort in the pot, ready for the next step.

A LITTLE TIP

Spent malt grains are an excellent ingredient to make wholemeal bread with spent beer grains.

4 BOILING**6** COOLING AND ADDING THE YEASTS

Put back the cap with its seal on the barrel, and insert the thermometer so that the probe touches the liquid. Fill the sink with ice water, place the drum in the sink and wait until the temperature has dropped to 22 - 23 °C.

Once this temperature is reached, remove the thermometer and the plug with its seal. Open the sachet of yeasts and pour its contents into the barrel.

Put back the plug with its seal on the barrel, insert the bubbler by only one centimeter, until you hear a slight click. If you insert it too far, the tube could be too close to the wort and the fermentation could make beer come out of the bubbler.

Fill the bubbler with water up to the mark, fit its red cap and place the barrel in a room where the temperature is stable between 20 and 24 °C.

Fermentation will start a few hours later. You will be able to see that the bubbler starts to make bubbles. Fermentation lasts 6 days and the first few days are the most active. After the second day, you will probably see that the bubbler no longer makes any bubbles. Fermentation continues, however, and the sediments will settle at the bottom of the barrel.

8 DRINK YOUR BEER

The barrel must always remain vertical, even when cooling the beer. If this is not possible, once the beer is cold, you are recommended to place the barrel upright in a bucket with ice cubes for at least one hour before serving the beer. The fermentation sediments will be under the tap and your beer will be less cloudy.

1 MACERACIÓN

Vierta 4 litros de agua del grifo en la olla de 6 litros y encienda el fuego. Cuando el agua empiece a calentarse, añada el **sobre de sulfato cálcico** y mezcle bien con la espátula para que se disuelva en el agua. Remueva con la espátula hasta alcanzar los 70 °C. Luego apague y retire la cacerola del fuego y añada poco a poco el contenido de la **mezcla de malta**. Durante una hora, remueva cada 10 minutos, juegue con la intensidad del fuego para mantener una temperatura entre 63 y 68 °C, siendo 65 °C lo ideal. Observará una disminución en el volumen del líquido durante este paso; no se preocupe, esta no es su cantidad final de cerveza, ¡siga leyendo!

2 TRASVASE

Ahora va a separar el grano del mosto (líquido), utilizando los dos recipientes de 3 litros, el cucharón y el colador. Para ello, coja el contenido de la olla con el cucharón, pásele por el colador, vierta el mosto en uno de los recipientes y retire el exceso de granos en el otro recipiente. Una vez que haya vaciado la olla, debe limpiarla y verter el mosto.

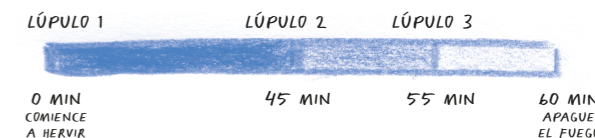
UN PEQUEÑO CONSEJO

Para evitar que la espuma creada por el **lúpulo 1** se desborde del mosto hirviendo, tiene 2 opciones:

- Aleje la olla del fuego hasta que baje la espuma.
- Rocíe agua fría sobre la superficie de la olla para enfriarla.

Caliente el mosto y deje que hierva constante y vigorosamente. A continuación:

- Añada el **sobre de lúpulo 1** cuando el mosto comience a hervir.
- Añada el **sobre 2**, 45 minutos después de que el mosto haya comenzado a hervir.
- Añada el **sobre 3**, 55 minutos después de que el mosto haya comenzado a hervir. A los 60 minutos, apague el fuego.

**5** TRASVASE FINAL Y ENFRIAMIENTO

Una vez apagado el fuego, deje reposar el mosto con su último añadido de lúpulo. Lave el barril con agua caliente y un poco de jabón para platos. Enjuague hasta que no queden residuos de jabón.

En este momento, retire la tapa de plástico y su junta del barril y coloque el embudo en la abertura del barril. Vierta lentamente el mosto en el vaso dosificador para averiguar la cantidad exacta de mosto que queda después de la ebullición. Luego, añada el contenido del vaso al barril a través del colador, hasta que haya vaciado el contenido de la olla.

Este es un momento decisivo porque, dependiendo de la intensidad de la ebullición, se habrá evaporado más o menos líquido del mosto. Por lo tanto, debe conocer con la ayuda del vaso dosificador la cantidad de mosto que ha añadido al barril, para poder calcular la cantidad de agua mineral que debe añadir. Haga el siguiente cálculo:

4,5 - cantidad de mosto añadido al barril = CANTIDAD DE AGUA A AÑADIR

De esta forma, con la ayuda del vaso dosificador, puede calcular la cantidad de agua mineral que debe añadir para llegar a los 4,5 litros finales.

7 CARBONATACIÓN

Después de 6 días, retire con cuidado el borbotador y la tapa con su junta del barril. Luego añada el contenido del sobre de dextrosa dentro del barril. A continuación coloque la válvula de presión y deje reposar el barril durante 1 semana más, colocando el barril en un lugar con una temperatura constante entre 20 y 24 °C. Después de este segundo período de fermentación, ¡podrá probar su cerveza!

3 LAVADO

Observará que el grano ha absorbido mucho líquido y que aún se conservan algunos de los azúcares fermentables. Para aprovechar al máximo estos azúcares, realizamos un lavado del grano.

Llene el vaso dosificador con 700 ml de agua del grifo muy caliente y llene el colador con el grano. Coloque el colador sobre la olla que contiene el mosto y añada muy lentamente el agua caliente al colador. Retire la malta restante del colador en uno de los recipientes vacíos. Repita el proceso 3 veces, usando todo el grano.

Es muy importante no triturar el grano. Todavía habrá agua retenida en el grano, pero si lo tritura, corre el riesgo de extraer los taninos que son muy populares en el vino pero que añadirán astringencia a la cerveza. Una vez que se haya lavado todo el grano y haya obtenido los bagazos de cebada, quedarán unos 5 litros de mosto en la olla, listos para el siguiente paso.

UN PEQUEÑO CONSEJO

Los bagazos de malta son un ingrediente excelente para hacer pan integral con bagazos de cebada.

4 EBULLICIÓN**6** ENFRIAMIENTO Y AÑADIDO DE LAS LEVADURAS

Coloque la tapa con su junta nuevamente en el barril e inserte el termómetro de manera que la sonda toque el líquido. Llene el fregadero con agua helada, coloque el barril en el fregadero y espere a que la temperatura baje a 22 - 23 °C.

Una vez alcanzada esta temperatura, retire el termómetro y la tapa con su junta. Abra el sobre de levadura y añada su contenido dentro del barril.

Vuelva a colocar la tapa con su junta en el barril, inserte el borbotador solo un centímetro dentro, hasta que oiga un pequeño clic. Si lo inserta demasiado, el tubo podría estar demasiado cerca del mosto y la fermentación podría hacer que la cerveza salga por el borbotador.

Llene el borbotador de agua hasta la marca, póngale su tapón rojo y coloque el barril en un lugar de la casa donde la temperatura sea estable entre 20 y 24 °C.

La fermentación comenzará unas horas después de la elaboración, y observará que el borbotador comenzará a crear burbujas. La fermentación dura 6 días y los primeros son los más activos. Después del segundo día probablemente observará que el borbotador ya no produce burbujas, pero la fermentación continúa y el sedimento se deposita en el fondo del barril.

8 BEBER LA CERVEZA

Es importante que el barril permanezca vertical, incluso para enfriar la cerveza. Si esto no es posible, se recomienda que una vez que la cerveza esté fría, se coloque el barril dentro de un cubo con cubitos de hielo en posición vertical durante al menos una hora antes de servir la cerveza. El sedimento de la fermentación estará bajo el grifo y su cerveza será menos turbia.