



BREW MONKEY

➤ BREW IT YOURSELF ➤

Paso 1
PREPARACIÓN



Paso 2
MACERACIÓN



Paso 3
FILTRACIÓN



Paso 4
ENJUAGDO



Paso 5
EBULLICIÓN



Paso 6
REFRIGERACIÓN



Paso 7
FERMENTACIÓN




Paso 8
EMBOTELLADO



 @brwmnky

 @brwmnky

 Brew Monkey

 @brwmnky



Gracias por comprar un producto Brew Monkey®.

Estás a punto de comprobar por ti mismo que elaborar cerveza es muy divertido y, lo que es más importante, fácil.

Este kit contiene todos los ingredientes que necesitas para elaborar tu primera cerveza. Comprueba que tu kit está completo, si falta algo o está roto, háznoslo saber. Abra el grifo de su balde y compruebe llenándolo de agua que su balde no gotea. Además, hay 1 regla de oro: ¡trabaja siempre limpio y estéril!

Esta guía es para elaborar 5 litros de cerveza. Si quieres elaborar 10, 20 o 30 litros, multiplica la cantidad de agua por 2, 4 o 6. En nuestro sitio web brewmonkey.nl y en YouTube encontrarás prácticos vídeos explicativos que te guiarán a lo largo del proceso. ¡Verás que es muy fácil! Nos gusta compartir las experiencias de los cerveceros caseros, así que nos encantaría que te gustara nuestra página de Facebook.

También tenemos una comunidad en Facebook (Brew Monkey Brewers) a la que puedes unirte gratuitamente. Aquí puedes publicar todas tus preguntas y compartir tus éxitos cerveceros.

Le agradeceríamos mucho que dejara una valoración y/o reseña sobre su experiencia con el paquete. Puede hacerlo en nuestra página de Trustpilot, en Google o en el socio donde encargó el producto. De este modo, también ayudará directamente a otros cerveceros a tomar su decisión. Hacemos todo lo posible por mantener nuestra alta puntuación ofreciendo un producto de alta calidad con el mejor servicio.

¿Se ha emocionado tras su primera sesión de elaboración? Entonces pide también un paquete de ingredientes sueltos para que puedas elaborar un tipo de cerveza diferente.

Si tienes alguna duda, puedes contactar con nosotros a través de WhatsApp y las redes sociales habituales.

¡Buena suerte y diviértete elaborando cerveza!

Salud.
Brew Monkey®



MANUAL

para 5 litros de cerveza

Paso 1 PREPARACIÓN



Paso 2 MACERACIÓN



Paso 3 FILTRACIÓN



Paso 4 ENJUAGDO



Todo empieza con la preparación adecuada.

- Asegúrate de que tienes el material necesario: 2 ollas grandes (de al menos 8 litros cada una), un hervidor, un colador, un termómetro, una balanza, una espátula y, posiblemente, un hidrómetro y un vaso medidor. No necesitarás botellas de cerveza durante varias semanas.
- Comprueba que tu kit de ingredientes está completo (consulta las páginas 6 a 11 para ver la ficha de la receta de tu cerveza).
- Por último, asegúrese de tener preparados muchos cubitos de hielo y/o elementos refrigerantes.

Trabajar de forma limpia e higiénica es la parte más importante del proceso de elaboración de cerveza, así que limpia siempre bien tu equipo antes de utilizarlo. Especialmente después de haber hervido y de que el "mosto" se haya enfriado, es necesario trabajar de forma estéril.

Lo primero que hay que hacer es macerar.

- Llene un recipiente con agua del grifo para la maceración (la "olla de maceración"), la cantidad necesaria figura en la ficha de la receta de su cerveza (véanse las páginas 6 a 11).
- Caliente agua del grifo a la primera temperatura indicada en la tabla de maceración de su tarjeta de recetas.
- Cuando alcance esta temperatura, añadir toda la malta aportada y remover continua y suavemente con una espátula.
- A continuación, respete las temperaturas y los tiempos indicados en el programa de maceración.
- Durante los últimos 10 minutos de "maceración", ponga una (3ª) olla adicional o un hervidor y asegúrese de que el agua se calienta entre 70 °C y 78 °C. Puedes encontrar la cantidad de agua que necesitas calentar en la tarjeta de recetas de tu cerveza, en el apartado "agua de aclarado".

Durante este proceso, se liberan enzimas que convierten el almidón presente en azúcares fermentables. Como hay distintas enzimas presentes, cada una con una temperatura óptima, hay que macerar a distintas temperaturas.

Ahora filtrará donde es importante dejar un mosto lo más claro posible.

- Utiliza un escurridor alrededor del cual puedas estirar una bolsa de lavandería como filtro adicional, si es necesario.
- Coloque el escurridor sobre una olla vacía de al menos 8 litros (la "olla de ebullición") y, a continuación, vierta con cuidado la malta de la "olla de maceración" a través de ella.

El proceso de filtrado es necesario para separar la solución acuosa llena de azúcares y proteínas descompuestas (lo que se denomina "mosto") de los residuos de malta (lo que se denomina "bagazo de malta"). El bagazo de malta contiene partículas de tamo, gérmenes y otras sustancias que no han sido descompuestas por las enzimas.

Después de filtrar, debe aclarar con el "agua de enjuague" que acaba de calentar.

- Asegúrate de empezar a enjuagar justo antes de que el filtrado haya terminado, de esta manera evitas que el oxígeno llegue a su mosto de cerveza.
- Con la espátula, alise el mosto de cerveza para que quede bien distribuido en el colador.
- A continuación, compruebe que el "agua de aclarado" necesaria ha alcanzado una temperatura de entre 70 °C y 78 °C y viértala lentamente sobre su mosto de cerveza.
- Cuando el mosto de cerveza se haya escurrido lo suficiente, puede dejarlo enfriar y desecharlo.

Con el enjuague, se obtiene la mayor cantidad posible de azúcares fermentables de la malta. El agua demasiado fría deja demasiados azúcares en la malta, lo que no es deseable. El agua demasiado caliente afecta negativamente al sabor.

Paso 5 EBULLICIÓN



Llevar el mosto a ebullición suave, ya que si hierve demasiado fuerte se evaporará demasiado mosto.

- Asegúrese de que la tapa esté ligeramente inclinada sobre la olla en todo momento, esto permite que los volátiles no deseados se evaporen.
- Añada uno o varios sobres de lúpulo durante el proceso de ebullición. La cantidad de lúpulo que debe añadir y en qué fase se indica en la receta de su cerveza (véanse las páginas 6 a 11).
- Añada el azúcar u otras especias en los últimos 5 minutos de ebullición, según la receta.
- Si cree que le quedan menos de 5 litros, puede añadir agua caliente en los últimos 5 minutos de ebullición.
- Limpie la " olla de maceración", el cubo, el grifo, el colector de agua y el termómetro con agua caliente y sosa/jabón (o Chemipro Oxi).
- Enjuague con agua tibia (o Chemipro San) y coloque el grifo en el cubo con un anillo de goma a cada lado. Apriete bien el anillo y cierre el grifo.
- A continuación, vierta el mosto en la "olla de maceración" e intente dejar la mayor cantidad posible de residuos de lúpulo y turbios (proteínas que floculan durante la ebullición) en su "olla de ebullición".

Durante el proceso de ebullición, se forman ácidos alfa. Esto crea los aromas y el sabor amargo de su cerveza.

Paso 6 REFRIGERACIÓN



Tras la ebullición, el mosto caliente debe enfriarse.

- Para evitar contaminar la cerveza con bacterias, es muy importante trabajar de forma estéril a partir de ahora y enfriar el mosto a 20 °C - 25 °C lo antes posible.
- Llene el fregadero con agua fría, elementos de refrigeración y cubitos de hielo. Coloca en él la "olla de maceración" y asegúrate de que no entre agua.
- Cambia el agua fría de vez en cuando para que el mosto se enfríe más rápido y mide la temperatura con regularidad. El proceso de enfriamiento puede durar entre 15 y 30 minutos.

Durante el enfriamiento, es muy importante trabajar con materiales limpios y estériles.

Paso 7 FERMENTACIÓN



Vierta el mosto en su cubo de fermentación limpio y esterilizado.

- Intente verter el mosto lo más claro posible, de nuevo sin residuos de lúpulo ni turbios.
- Si dispone de un hidrómetro, mida ahora la gravedad inicial (peso específico) llenando un vaso graduado con mosto y colocando en él un hidrómetro. A continuación, anota los valores de gravedad.
- La diferencia entre la gravedad original (antes de la fermentación) y la gravedad final (después de la fermentación) permite conocer, por un lado, el grado de fermentación y, por otro, una estimación del porcentaje aproximado de alcohol. Los valores de PE indicados son orientativos y pueden desviarse de la realidad.
- Para evitar que la cerveza se infecte, no vierta el mosto de nuevo en el cubo.
- Ahora añade el sobre de levadura al cubo y remueve bien con una cuchara estéril o agita el cubo con la tapa puesta.
- A continuación, cierre completamente el cubo y, si es necesario, péguelo con cinta adhesiva para evitar que se salga la tapa. Coloque el sello de agua (¾ llenos de agua) en la abertura de la tapa, pero asegúrese de que no toque la cerveza.
- Coloque el cubo en una habitación oscura a una temperatura de entre 20 °C y 22 °C durante 2 o 3 semanas.
- Al cabo de unas 10 horas, comenzará la fermentación principal y podrás ver el burbujeo del agua en el sello de agua. Por cierto, si el sello de agua no burbujea, no significa necesariamente que la fermentación no haya comenzado. Al cabo de unos días, la fermentación principal se convierte en fermentación secundaria.
- Después de 2 ó 3 semanas, mide la gravedad final pinchando un poco de cerveza. La fermentación principal habrá terminado cuando su gravedad tenga un valor constante durante 2 días. Mida el porcentaje de alcohol con la siguiente fórmula: (gravedad original - gravedad final) x 0,136) + 0,3. Si no tienes un hidrómetro, puedes suponer que la fermentación ha terminado al cabo de 3 semanas.

Si lo desea, puede poner el cubo en el frigorífico durante una semana más. Así obtendrá una cerveza más clara y sabrosa.



Paso 8 EMBOTELLADO



Después de la fermentación, puede empezar a embotellar.

- Embotellar demasiado pronto puede provocar demasiada presión de dióxido de carbono, lo que hace que las botellas exploten.
- Si hay demasiado sedimento en el cubo, puede trasvasar con cuidado la cerveza a un recipiente estéril. A continuación, enjuaga el cubo y vuelve a verter la cerveza en él.
- Ahora debes añadir agua azucarada a tu cerveza, disolviendo azúcar en agua hirviendo. Por litro, disuelve 15 ml (incluidos 6 g de azúcar) en agua hirviendo. Por lo tanto, si te sobran 5 litros de cerveza después de la elaboración, empieza con 30 gramos de azúcar y añade agua hasta llegar a 75 ml de agua azucarada. A continuación, llévela a ebullición.
- Añade esta agua azucarada a tu cubo, esto asegurará la fermentación secundaria en la botella.
- Después, utiliza el grifo para llenar tus botellas (limpias y esterilizadas!) hasta 2 centímetros por debajo del borde.
- Selle las botellas con el tapón corona y los tapones corona (o utilice botellas con tapón abatible si no dispone de él). A continuación, dales la vuelta un rato y guárdalas a 20 °C durante 2 o 3 semanas.
- Puedes abrir una ya, pero cuanto más esperes, más sabrosa estará!

Tenga en cuenta que puede producirse "Gushing" durante la apertura. Se trata de una gran cantidad de espuma que sale de las botellas. Esto suele ocurrir en caso de infección o si se embotella demasiado pronto. Por lo tanto, el consejo es abrir las primeras botellas en el fregadero.

RECETAS



| | | |
|-------------------|----------------|-----------------------|
| GRAVEDAD ORIGINAL | GRAVEDAD FINAL | PORCENTAJE DE ALCOHOL |
| 1049 | 1012 | +/-5,3% |

La cerveza blanca es una cerveza belga de alta fermentación que debe su nombre al color de la cerveza. Su sabor es agrisado y especiado, a menudo se le añade cilantro y piel de naranja. En la receta se utilizan copos de trigo sin maltear. Aportan a la cerveza un sabor más pleno y mejoran la espuma. El contenido de alcohol suele oscilar entre el 5 y el 6%.

INGREDIENTES

Incluye

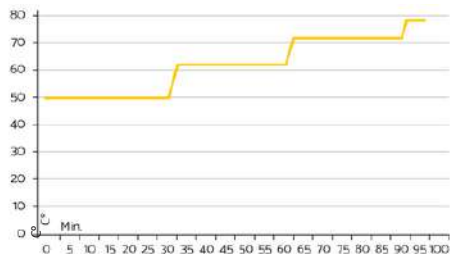
- 1 saco de malta Pilsner
- 1 saco de White Malt Mix
- Copos blancos
- 7 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition
- 5 gr. Levadura en pellets Brew Monkey White/Weizen

Añadir

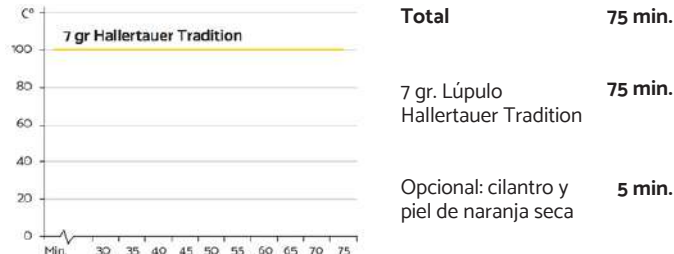
- 3,7 litros de “agua de maceración”
- 1,9 litros de “agua de aclarado”
- Posiblemente 1,5 gr. Cilantro
- Posiblemente 1,5 gr. de piel de naranja seca

La composición de los ingredientes suministrados puede cambiar.

EL PROGRAMA DE MACERACIÓN



EL PROGRAMA DE EBULLICION





| | | |
|-------------------|----------------|-----------------------|
| GRAVEDAD ORIGINAL | GRAVEDAD FINAL | PORCENTAJE DE ALCOHOL |
| 1054 | 1014 | +/-5,7% |

Cuando se dice Weizen, se dice trigo. Weizen significa literalmente trigo en alemán. La cerveza Weizen debe cumplir la Reinheitsgebot y, por lo tanto, debe contener al menos un 50% de malta de trigo y no puede contener hierbas ni frutas. Afortunadamente, la cantidad de malta de trigo hace que la espuma sea muy espesa. El porcentaje de alcohol suele rondar el 5%. ¡Zum wohl!

INGREDIENTES

Incluye

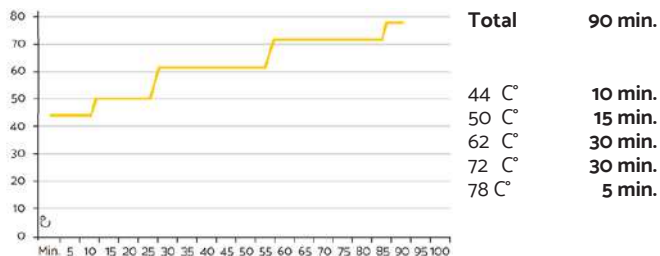
- 1 saco de malta Pilsner Weizen
- 1 saco de malta de trigo
- 7 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition
- 5 gr. Levadura en pellets Brew Monkey White/Weizen

Añadir

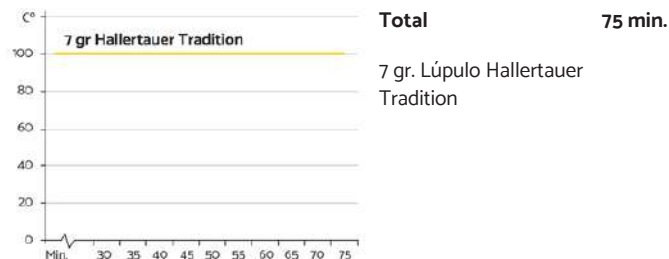
- 3,8 litros de “agua de maceración”
- 1,9 litros de “agua de aclarado”

La composición de los ingredientes suministrados puede cambiar.

EL PROGRAMA DE MACERACIÓN



EL PROGRAMA DE EBULLICION





| | | |
|-------------------|----------------|-----------------------|
| GRAVEDAD ORIGINAL | GRAVEDAD FINAL | PORCENTAJE DE ALCOHOL |
| 1051 | 1013 | +/-5,7% |

La India Pale Ale (IPA) es un estilo de cerveza de la categoría Pale Ale. Es una cerveza extra lupulada y, por tanto, a menudo extra amarga. Además, la IPA también se caracteriza por sus sabores afrutados que matizan las notas amargas. Normalmente, la IPA tiene una graduación alcohólica más alta, de entre el 5 y el 7,5%.

INGREDIENTES

Incluye

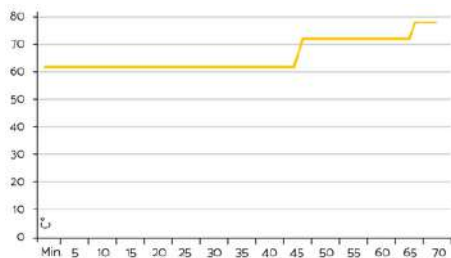
- 1 saco de malta Pilsner
- 1 saco de mezcla de malta IPA
- 10 gr. Lúpulo Cascade
- 7 gr. Lúpulo Magnum
- 5 gr. Levadura de grano Brew Monkey IPA

Añadir

- 5 litros de “agua de maceración”
- 2 litros de “agua de aclarado”
- 67 gr. Azúcar de caña

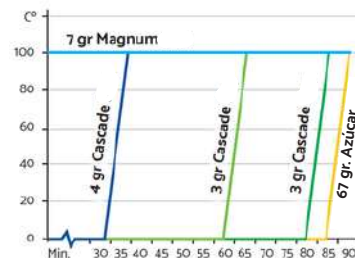
La composición de los ingredientes suministrados puede cambiar.

EL PROGRAMA DE MACERACIÓN



Total 70 min.
62 C° 45 min.
72 C° 20 min.
78 C° 5 min.

EL PROGRAMA DE EBULLICION



Total 90 min.
7 gr. Lúpulo Magnum 90 min.
4 gr. Lúpulo Cascade 60 min.
3 gr. Lúpulo Cascade 30 min.
3 gr. Lúpulo Cascade 10 min.
67 gr. Azúcar de caña 5 min.



| | | |
|-------------------|----------------|-----------------------|
| GRAVEDAD ORIGINAL | GRAVEDAD FINAL | PORCENTAJE DE ALCOHOL |
| 1074 | 1013 | +/-6,4% |

Las cervezas rubias son cervezas de alta fermentación y tienen un color entre rubio y ámbar claro. Nuestra cerveza es rubia fuerte y suele tener una graduación alcohólica de entre 8 y 8,5%. Las rubias tienen un gusto ligeramente amargo. La adición de azúcar extra aumenta el contenido de alcohol.

INGREDIENTES

Incluye

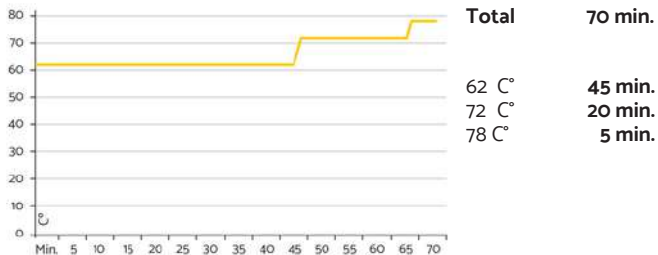
- 1 saco de malta Pilsner
- 1 saco de Blond Malt Mix
- 22 gr. Lúpulo Styrian Goldings
- 5 gr. Levadura en pellets Brew Monkey Blond / Triple / Dark

Añadir

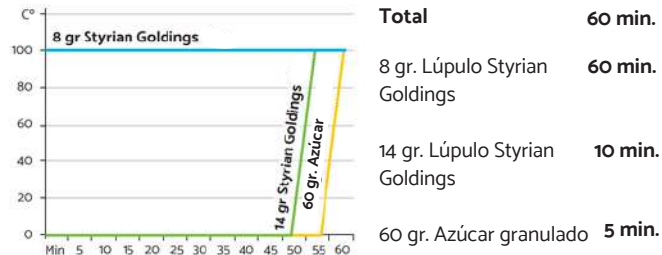
- 5 litros de “agua de maceración”
- 2 litros de “agua de aclarado”
- 60 gr. Azúcar granulado

La composición de los ingredientes suministrados puede cambiar.

EL PROGRAMA DE MACERACIÓN



EL PROGRAMA DE EBULLICION





| | | |
|-------------------|----------------|-----------------------|
| GRAVEDAD ORIGINAL | GRAVEDAD FINAL | PORCENTAJE DE ALCOHOL |
| 1079 | 1012 | +/-8,2% |

Las Tripel son cervezas de alta fermentación y color amarillo-marrón. Suelen tener un alto contenido de alcohol, entre el 7,5% y el 9%. Su sabor es dulce, fuertemente malteado y lupulado. En nuestra receta se añade azúcar adicional, lo que da como resultado un alto contenido de alcohol.

INGREDIENTES

Incluye

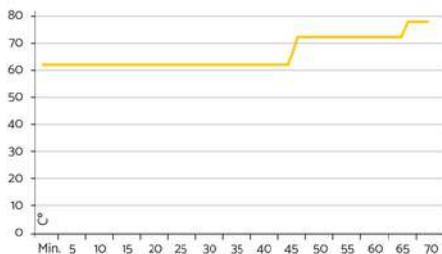
- 1 saco de malta Pilsner
- 1 saco de Tripel Malt Mix
- 22 gr. Lúpulo Styrian Goldings
- 15 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition
- 5 gr. Levadura granulada Brew Monkey Blond / Tripel / Dark

Añadir

- 5 litros de “agua de maceración”
- 2 litros de “agua de aclarado”
- 240 gr. Azúcar de caña

La composición de los ingredientes suministrados puede cambiar.

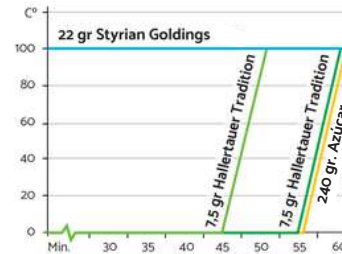
EL PROGRAMA DE MACERACIÓN



Total 70 min.

62 °C 45 min.
72 °C 20 min.
78 °C 5 min.

EL PROGRAMA DE EBULLICION



Total 60 min.

22 gr. Lúpulo Styrian Goldings 60 min.
7,5 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition 15 min.
7,5 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition 5 min.
60 gr. Azúcar granulado 5 min.



| | | |
|-------------------|----------------|-----------------------|
| GRAVEDAD ORIGINAL | GRAVEDAD FINAL | PORCENTAJE DE ALCOHOL |
| 1070 | 1015 | +/-7,4% |

Nuestra cerveza doble es una Dubbel belga clásica, llena de malta y con un fino dulzor en el retrogusto. Esta cerveza de color marrón entre medio y oscuro con un bonito brillo rubí tiene una graduación alcohólica de alrededor del 7%.

INGREDIENTES

Incluye

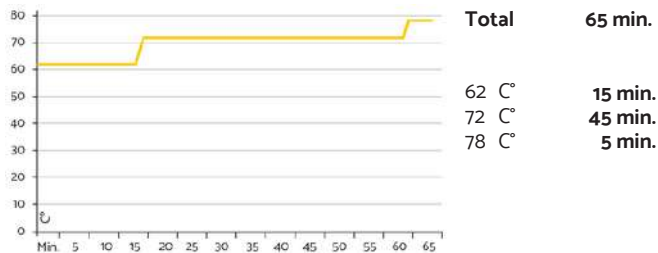
- 1 saco de malta Pilsner
- 1 saco de mezcla de malta oscura
- 15 gr. Lúpulo Hallertauer Tradition
- 5 gr. Levadura en pellets Brew Monkey Rubia / Triple / Oscura

Añadir

- 5 litros de “agua de maceración”
- 2 litros de “agua de aclarado”

La composición de los ingredientes suministrados puede cambiar.

EL PROGRAMA DE MACERACIÓN



EL PROGRAMA DE EBULLICION

