



FAZENDO MINHA PRIMEIRA CERVEJA 5L

FAZER A PRÓPRIA CERVEJA É UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA. MAIS FÁCIL QUE COZINHAR! CONFIRA A SEGUIR AS ETAPAS QUE TRANSFORMAM UM GRÃOZINHO NA BEBIDA FAVORITA DE BILHÕES DE PESSOAS AO REDOR DO MUNDO. E BOAS BRASSAGENS!

O que eu preciso para fazer o "test drive" cervejeiro?



1. BRASSAGEM NA SUA PANELA CASEIRA

A. MOSTURA



- * Aqueça a água até 70°C
- * Misture o malte moído e mantenha a 67°C

67°C

MOSTURAÇÃO (MASHING)

Água + malte = MOSTO

1.1 - Aqueça cerca de 4L de água mineral ou filtrada até chegar a 70°C

1.2 - Desligue o fogo e adicione o malte já moído aos poucos e de forma homogênea para evitar a formação de partes secas no meio dos grãos.

1.3 - Misture bem e aguarde 60 minutos, mexendo a cada 10 minutos e mantendo a temperatura em +/- 67°C (controle ligando e desligando o fogo)

1.4 - Ao final, despeje o mosto + o bagaço de malte em outra panela passando por uma peneira fina (separar o líquido das cascas dos grãos).

Nesta etapa ocorrem as ativações das enzimas contidas nos maltes para conversão do amido em açúcares fermentáveis (maltose) e não fermentáveis (dextrinas). Em cada patamar de temperatura ocorre uma reação diferente:

- de 35°C a 40°C ocorre a PARADA ÁCIDA / GLUCANASE,
- de 50°C a 55°C ocorre a PARADA PROTEICA,
- de 55°C a 72°C ocorre a SACARIFICAÇÃO
- e finalmente entre 75°C e 80°C ocorre a INATIVAÇÃO ENZIMÁTICA, que é a interrupção do processo enzimático.

Os açúcares são responsáveis pela produção do álcool da sua cerveja.



1. BRASSAGEM NA SUA PANELA CASEIRA

B. LAVAGEM DOS GRÃOS



• Lave os grãos com água mineral até completar 7l de mosto

Atenção! NUNCA USE ÁGUA DA TORNEIRA SEM FILTRAGEM (RETIRADA DO CLORO) NA BRASSAGEM.

LAVAGEM DO MALTE (SPARGE)

Nesta etapa, vamos “lavar” o malte com água mineral ou filtrada (sem cloro) para arrastar ou aproveitar o açúcar residual que normalmente fica impregnado nas cascas ou “bagaço” do malte.

Outro objetivo desta etapa é completar o nível de mosto para iniciar o processo de FERVURA.

1.5 - Com a panela limpa, passe o mosto novamente pela peneira por 3 vezes para retirar todas as cascas de malte.

1.6 - Coloque os grãos na peneira, e faça a lavagem do malte com água de forma gradual até atingir 7 litros de VOLUME.

1.7 - Ligue o fogo. NUNCA FAÇA A FERVURA COM TAMPA.

FERVURA (BOILING)

Nesta fase, na temperatura média de 100°C, ocorre a coagulação de proteínas nos primeiros 30 minutos e se faz a esterilização do mosto, a lupulagem e a remoção de voláteis indesejados. Durante os primeiros 30 minutos, pode ocorrer a espumação do mosto devido a liberação de proteínas elevando o nível e até transbordando. Para amenizar esse efeito, borrife água na espuma ou retire a espuma.

1.8 Ferva por 60' em contagem regressiva

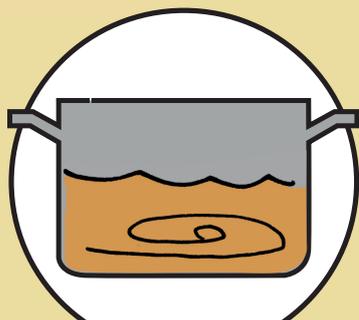
1.9 Inicie a lupulagem seguindo sua receita. Adicione os lúpulos conforme a sequência e os tempos indicados.

1.10 Desligue o fogo

C. FERVURA



* Ferva por 60'
* Adicione o lúpulo conforme a receita
* Desligue o fogo ao final



WHIRLPOOL (REDEMOINHO)

Nesta etapa realizamos um movimento circular até formar um redemoinho para concentrar todo material vegetal e proteínas no fundo da panela.

1.11 - Com uma colher de comprimento maior ou igual a metade da altura da panela, faça movimentos circulares até obter um redemoinho no centro da panela. Retire a colher e aguarde alguns minutos até cessar todo o movimento e decantar as proteínas e lúpulos no fundo da panela.

2. RESFRIAMENTO

Essa mistura é o MOSTO após a brassagem

30'

26°C

- Resfrie o mosto em banho de gelo até chegar em 20°C
- Transfira para o balde e adicione a levedura
- Feche o balde

INOCULAÇÃO DE LEVEDURA

Uma das etapas mais importantes do processo de produção de cerveja. É nesta etapa que se define todas as características sensoriais da sua cerveja e é a LEVEDURA (FERMENTO) que irá realizar este processo no ambiente, temperatura e período de tempo que você definir.

Antes de passar o mosto para o balde fermentador, garanta que o mesmo esteja limpo e sanitizado.

Assim que o mosto for transferido para o fermentador, você fará a inoculação do fermento, **fechando imediatamente a tampa do fermentador e colocando o airlock para garantir a saída somente de CO².**

Para obter ótimos resultados e conseguir repetir nas próximas produções, faça a fermentação com temperatura controlada através de um TERMOSTATO conectado na sua geladeira.

RESFRIAMENTO

Ao término de toda brassagem é necessário resfriar o mosto a uma temperatura abaixo de 30°C para inocular as leveduras e iniciar o processo de fermentação. Em média o tempo de resfriamento leva 60 minutos.

1.12 Coloque a panela tampada em banho de gelo para resfriar o mosto até 26°C.

Após o resfriamento do mosto, tome muito cuidado para evitar a contaminação. Use álcool 70% ou sanitizante em todos os itens que irão entrar em contato com o mosto já resfriado.

3. FERMENTAÇÃO

* Hora da levedura trabalhar!

20°C



* Deixe o balde na geladeira à 20°C por 7 dias

* Para melhores resultados, utilize um termostato



FAZER CERVEJA É FÁCIL!

A fermentação será ativada entre 6 a 12 horas e em geral tem duração de 5 a 7 dias.

Conforme o tipo da cerveja, a fermentação pode ser de alta ou baixa temperatura, veja na receita.

Cervejas de alta temperatura de fermentação requer entre 18°C a 23°C e de baixa requer de 10°C a 12°C.

Consulte sempre a receita da sua cerveja.

3.1 - Com o fermentador já sanitizado com álcool 70% ou sanitizante, despeje o mosto de uma altura que promova oxigenação (espuma) para em seguida colocar o sachê de levedura (fermento) conforme a indicação da receita. Fermento seco não é necessário hidratar.

3.2 - Se usar metade do sachê, guarde na mesma embalagem o que sobrou e conserve na geladeira durante no máximo 30 dias para usar em outra receita.

3.3 - Feche bem o balde fermentador, coloque o airlock no furo da tampa e encha o airlock com álcool 70% ou sanitizante. Abra somente no final do prazo de fermentação.

4. MATURAÇÃO

* Fase de clarificar a cerveja



* Deixe o mesmo balde abaixo de 10°C por até 10 dias. Aqui sua cerveja vai ganhando corpo e sabor.

ETAPA FRIA

Após a conclusão da FERMENTAÇÃO, ainda existem materiais em suspensão na cerveja, tais como fermento, lúpulo, proteínas e outros itens que forem adicionados na fervura ou até durante a fermentação. Na MATURAÇÃO, ocorre a decantação desse material em suspensão para o fundo do fermentador (recipiente onde se está realizando a fermentação/maturação). A MATURAÇÃO ocorre em temperatura abaixo de 10°C e no mínimo a 0°C (abaixo de zero pode congelar a cerveja). A duração pode variar de 2, 10 ou 30 dias, tudo depende do estilo da cerveja e do gosto do cervejeiro, que deve experimentar e avaliar o resultado da cerveja. De qualquer forma, as temperaturas e períodos de maturação são recomendados na receita.

4.1 Coloque o balde de fermentação na geladeira com temperatura controlada durante o período definido na receita. Caso não tenha controle de temperatura, ajuste o termostato da geladeira no nível mais frio acima de 0°C.

PRIMMING OU ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Após o término da Maturação, a cerveja estará pronta para envasar, mas ainda sem carbonatação (sem gás). Para adicionar o gás CO_2 na cerveja existem duas formas:

No final da maturação, mesmo com a levedura decantada no fundo do fermentador, ainda existe levedura em suspensão, mesmo que não seja visível. Como a cerveja não está pasteurizada, a levedura ainda está viva e pode ser reativada em temperatura ambiente de fermentação. Quando reativada a levedura poderá consumir açúcar para produção de mais álcool e CO_2 . Neste momento entra a adição extra de açúcar para a que a Levedura possa consumir e produzir o CO_2 desejado para carbonatar a cerveja já envasada.

5. ENVASE

* Fase final. Hora de carbonatar a cerveja.



* Coloque açúcar conforme a receita

* Envase a cerveja

* Deixe as garrafas à 20°C

Forma de adicionar o açúcar:

A - Adicionar açúcar refinado direto na garrafa na dosagem informada na receita (em média 5g / litro)

B - Inverter (dissolver) o açúcar em água quente e pré fervida injetando a mistura já dosada nas garrafas ou misturar no fermentador antes do envase (cuidado ao mexer para não misturar o sedimento do fundo do fermentador)

O envase poderá ser feito em garrafas de vidro ou PET, em barris de chope ou KEG.

5.1 - Use preferencialmente garrafas novas, lave e deixe de molho em sanitizante ou borrife álcool 70%, deixe agir por 30 minutos.

5.2 - Encha as garrafas com a cerveja, preferencialmente sem espumar. Use um enchedor de garrafas ou uma mangueira que chegue até o fundo da garrafa.

5.3 - Use a quantidade de açúcar indicada na receita (Priming ou Adição de Açúcar)

5.4 - Sanitize as tampinhas em álcool 70% ou sanitizante.

5.5 - Use o arrolhador de tampinhas para fechar as garrafas. Após arrolhar, vire a garrafa de cabeça para baixo e veja se não há vazamento.

5.6 - Deixe as garrafas em descanso na temperatura e período indicados na receita.

5.7 - Após o período de descanso, mantenha todas as garrafas na geladeira abaixo de 10°C.

5.8 - Consumir em até 30 dias para uma ótima experiência sensorial.

6. O DIA DO TESTE!

* Experimente sua 1ª cerveja.

SAÚDE!
CHEERS!
PROST!

* Compartilhe com a gente com a #minha1ªcerveja



A MELHOR CERVEJA É A FEITA POR VOCÊ!