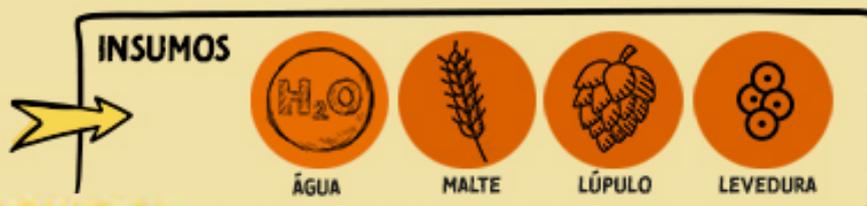




FAZER CERVEJA É FÁCIL!

FAZER A PRÓPRIA CERVEJA É UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA. MAIS FÁCIL QUE COZINHAR!
E COM BREWHOME VOCÊ AINDA FAZ CERVEJA SEM SUJEIRA E SEM BAGUNÇA.
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
minha 1ª cerveja?



1. BRASSAGEM NA BREW HOME

A. MOSTURA



- * Programe a receita
- * Coloque a água
- * Ligue sua BrewHome
- * Coloque o malte
- * Ligue a bomba

MOSTURAÇÃO (MASHING)

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.

Durante a mosturação, a bomba permanece ligada, ocorrendo a recirculação da água da parte mais baixa, onde ocorre o aquecimento e medição da temperatura, para a parte superior da camada de malte. Neste processo, o controlador faz de forma automática o acionamento das resistências de aquecimento em função dos tempos pré-determinados em cada receita. Nesta fase também ocorre a clarificação do mosto de forma natural, usando a própria espessura do malte como "filtro".

1.1 -Aqueça a quantidade de água mineral indicada na tabela ao lado (ou consulte sua receita).

1.2 -Adicione o malte aos poucos e de forma homogênea para evitar a formação de partes secas no meio dos grãos.

1.3 -Após adicionado o malte, ligue a bomba e ajuste a vazão até que o nível da água acima da cama de grãos fique estável. Se o nível subir feche um pouco o registro de saída para a bomba até estabilizar o nível de água.

1.4 - Mantenha a bomba ligada durante todos os passos da mostura.

1.5 - Reserve a quantidade de Água de Lavagem em temperatura ambiente, conforme indicado na tabela Volume de Água da receita.

Modelo	Água até fundo falso	Regra vol água (L)	Volume pré fervura (L)
BH05	1	2,7 x kg de malte	8
BH10	2,5	2,7 x kg de malte	13
BH20	4	2,7 x kg de malte	24
BH40	9	2,7 x kg de malte	46

Exemplo usando BH 20 com carga de 4kg de malte

Água de mostura = 4L + (2,7 x 4kg) = 14,8L

Água de lavagem = 24L - (14,8L - 4 (kg*)) = 13,2L

* cada kg de malte absorve em média 1L de água

Água total = 14,8L + 13,2L = 28L



1. BRASSAGEM NA BREW HOME

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.

1.6 - Concluída a etapa de mosturação, PAUSE o programa, desligue a bomba e retire as conexões de circulação do cesto.

1.7 - Use luvas isolantes e suspenda o cesto de grãos para então iniciar a lavagem do malte de forma gradual e aos poucos até atingir o volume indicado na receita, VOLUME pré Fervura.



1.8 - Ligue o programa para avançar para a FERVURA. Mantenha o cesto de grãos sobre a panela ou use a tampa, desta forma a temperatura sobe mais rapidamente. 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, 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 esta eventual espumação, desligue a resistência ou borrafe água na espuma.

Para a lupulagem, siga a programação de tempos de sua receita e adicione os lúpulos conforme a sequência e os tempos indicados na sua receita, o controlador irá avisar através de BIPs se for programado para isso.

Ao término da fervura, o controlador desligará automaticamente a resistência, emitirá bips indicando o término do processo (os avisos se fazem somente nos modelos Standard e Link).

1.9 - Ao iniciar a fervura, desligue a resistência ou pause o processo caso a espuma de proteína comece a subir, para evitar o transbordamento, borrafe água na espuma e torne a ligar a resistência elétrica até a espuma sumir.

1.10 - Faça as adições conforme indicado na tabela Adições na Fervura (abaixo) ou conforme os avisos da programação do controlador.





1. BRASSAGEM NA BREW HOME

Adições na Fervura / Lúpulo

Adição 1	10 min
Adição 2	40 min
Adição 3	9 min
Adição 4	

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

- * Conecte o chiller
- * Posicione o balde já sanitizado
- * Resfrie o mosto
- * Adicione a levedura
- * Feche o balde

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 30 minutos.

Utilizando o trocador de calor o mosto é resfriado através da troca de calor com a água fria.

É fundamental que o trocador de calor no lado do mosto esteja limpo e esterilizado, bem como as mangueiras e conexões utilizadas no lado do mosto.

2.0 - Com o chiller limpo e sanitizado, faça a conexão com o registro de dreno do mosto conforme indicado no manual de instruções. Caso não tenha chiller, use um recipiente (balde ou bacia) com água e gelo para deixar o mosto em repouso até resfriar abaixo de 30°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.

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.

Garanta que o fermentador esteja limpo e sanitizado.

Desmonte a torneira e limpe-a em separado, pois nela pode acumular sujeira difícil de ser removida.

Assim que o mosto for transferido para o fermentador, faça a inoculação do fermento e **imediatamente feche a tampa do fermentador e coloque o airlock para garantir somente a saída de CO².**

3. FERMENTAÇÃO

* Hora da levedura trabalhar!

- * Deixe o balde à 20°C por 7 dias
- * Para melhores resultados, utilize um termostato em sua geladeira



FAZER CERVEJA É FÁCIL!

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

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, retire o excesso e despeje o mosto no mesmo 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.

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 5°C por até 10 dias

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 em 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 CO² 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 CO². Neste momento entra a adição extra de açúcar para a que a Levedura possa consumir e produzir o CO² 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 por 10 dias

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 #minha1ª cerveja



A MELHOR CERVEJA É A FEITA POR VOCÊ!

