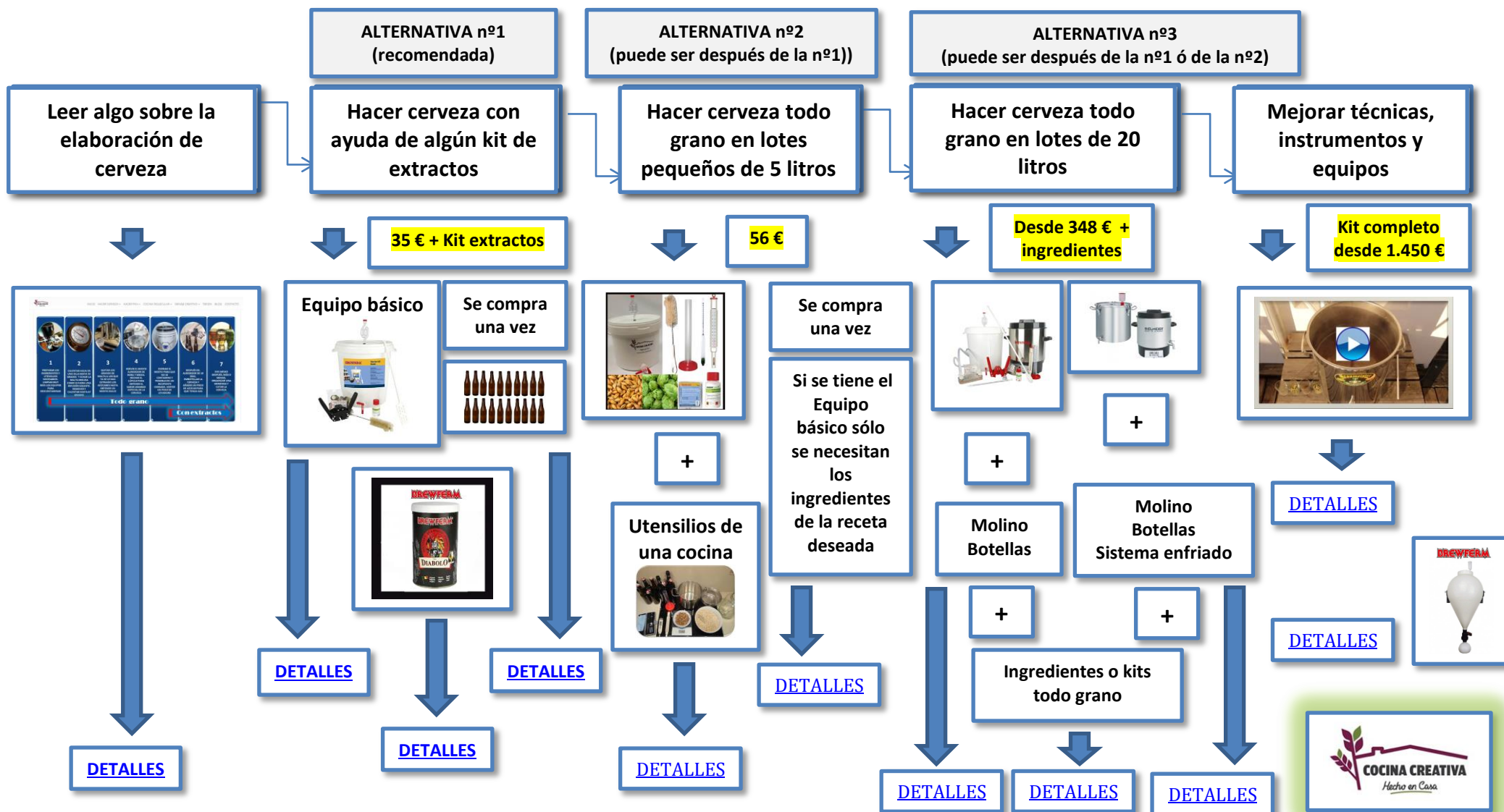


¿POR DÓNDE EMPIEZO SI QUIERO HACER CERVEZA EN CASA?

Esta es la primera pregunta que nos hacemos si queremos empezar a hacer cerveza y su respuesta la encontramos en alguno de los cursos de iniciación que organizamos. Sin embargo, también podemos ser autodidactas. Para ello, puedes ver el siguiente esquema que se explica seguidamente



- **LEER ALGO SOBRE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA**, ingredientes, etc. Para ello podemos buscar información aquí: <http://cocina-creativa.com/proceso-elaboracion-cerveza-en-casa/> Después de informarnos, habremos descubierto que el proceso de elaboración de cerveza tiene cuatro grandes etapas:
 - a) **MACERAR**: Consiste en extraer los azúcares de las maltas, igual que en una infusión. Ello se hace a partir del grano de malta molturado (partido) a una temperatura de algo más de 60°C, durante una hora u hora y media.
 - b) **COCER**: Separamos el líquido obtenido en la fase anterior, que llamamos mosto, del grano al que hemos extraído los azúcares. El grano, llamado bagazo, que está sin azúcares, lo tiramos (hay quien lo utiliza como pienso para animales) y el líquido lo hervimos durante, alrededor de una hora. En esta fase se añade el lúpulo, que le da el amargor a la cerveza.
 - c) **FERMENTACIÓN**: Una vez hervido y enfriado rápidamente el mosto, se le añade levadura y se le deja reposar, sin que entre aire. Durante una o dos semanas, la levadura convierte el azúcar en alcohol y CO₂. A partir de este momento podemos hablar de cerveza.
 - d) **EMBOTELLADO**: Se le añade una pequeña cantidad de azúcar de caña, candy o extracto de malta, para que la cerveza tenga gas, antes de embotellarla. Al cabo de tres semanas, más o menos, ya tenemos nuestra cerveza casera

1ª Alternativa. ELABORAR CERVEZA MEDIANTE UN KIT DE EXTRACTOS. Es la forma más sencilla de empezar, ya que los pasos a) y b) no son necesarios. Sólo tenemos que verter el contenido del kit en un depósito de fermentación, añadiendo azúcar y levadura. Los kits de los diferentes estilos de cerveza van en botes que hay que calentar un poco para que pierdan densidad y se viertan fácilmente. En este modo abreviado de elaborar cerveza se necesita, esencialmente, un depósito de fermentación y botellas (pueden ser de chapas o de tapón de presión).

2ª Alternativa. ELABORAR CERVEZA EN LOTES PEQUEÑOS A PARTIR DE INGREDIENTES BÁSICOS. En este caso, si los lotes son pequeños, podemos utilizar los utensilios de la 1ª alternativa y, para macerar y cocer, las ollas de la cocina. Nos son suficientes un par de ollas de una capacidad de 10 litros y 6 litros (puede servirnos la olla a presión). Puede utilizarse un kit básico si no se ha adquirido el de la 1ª alternativa. Es una manera controlada de empezar a hacer cerveza mediante un proceso muy completo, similar al empleado en lotes mayores. Es una magnífica forma de aprender antes de empezar a hacer lotes de cerveza mayores. Las maltas pueden comprarse molidas y no es necesario el molino.

3ª Alternativa. ELABORAR CERVEZA EN LOTES DE 20 LITROS A PARTIR DE INGREDIENTES BÁSICOS. En este caso, ya no podemos emplear los utensilios de una cocina, y deberemos adquirir ollas mayores. La alternativa más cómoda es comprar una olla eléctrica de suficiente capacidad (25 litros). Hay diferentes calidades y sistemas. Si se opta por empezar a hacer cerveza en esta escala, existen kits completos, donde sólo se necesitan los ingredientes y algún otro componente complementario (botellas, sistema de enfriado, bolsa maceración, etc.). En el caso de haber realizado cerveza con alguno de los métodos anteriores, pueden reciclarse todos los componentes y adquirir, además de los ingredientes, aquellos instrumentos complementario; por ejemplo, una olla eléctrica con doble fondo y un molino. Entonces tendremos todo lo necesario para crear y experimentar cualquier tipo de cerveza. Los lotes de 20 litros permiten disponer de cerveza suficiente para organizar meriendas y sesiones de cata con nuestros amigos.

Si tenemos dinero, el top de los sistemas caseros de elaboración de cerveza es la máquina Braumeister. Tecnología y tradición cerveceras alemanas se dan cita en una máquina que simplifica notablemente el proceso. Si además, queremos simplificar la fase de fermentación, siempre puede adquirirse un fermentador con depósito de sedimentos que permitirá hacer la primera y la segunda fermentación sin trasegar la cerveza.