



Nevada Pale Ale

Documento oficial de Caribbean Brewing

Nevada Pale Ale

O.G: 1,054LISTO: 6 semanas
1-2 semanas en fermentación primaria, en
secundaria 2-4 semanas, 1-2 semanas de
acondicionamiento en botella
INVENTARIO DEL KIT:
GRANOS ESPECIALES
- 0.5 Lb de Crystal 60L

Fermentables

- 6lbs Briess Liquid Malt Extract(60 Min)
- 1lb Briess Dry Malt Extract(60 min)

Lúpulos

- .5 oz Magnum (60 min)
--1oz Perle (20 min)
--2oz Cascade(0 min)

LEVADURA

- Wyeast 1056 American Ale
Alternativa de levadura seca:

US Safale 05

Si opta por la levadura seca, obvie las
instrucciones

de la levadura líquida.

Estas instrucciones son simples
procedimientos básicos para la elaboración de
cerveza, por favor consulte las instrucciones
de su kit de inicio para obtener instrucciones
específicas sobre el uso de equipos y
procedimientos comunes, tales como sifón,
embotellado, desinfección, etc.

Para obtener instrucciones más detalladas, por
favor visite www.Caribbeanbrewing.com

ANTES DE EMPEZAR ...

REQUISITOS MÍNIMOS

- Homebrewing kit básico para la elaboración
de cerveza de 5 galones

- Olla de Stainless Steel de al menos 5
galones de capacidad

- Una garrafa de 5 galones de vidrio con
tapón y cámara de aire, para usar como un
fermentador secundario - Si usted no tiene un
fermentador secundario puede omitir la
segunda fermentación y añadir una semana
adicional para la fermentación primaria antes
de ser embotellado

- Aproximadamente dos cajas de botellas de
cerveza de 12 oz o 22 oz que no sea de rosca
Desempaque el nuevo kit

- Refrigere la levadura a su llegada

- Localizar el inventario del kit (arriba) - esta
es la receta para la cerveza, así que tenlo a
mano

- Doublecheck el contenido de la caja contra
el Inventario de Equipo

- ¡Contáctenos de inmediato si usted tiene
alguna pregunta o duda!

PROCEDIMIENTO

UNOS DÍAS ANTES DE la elaboración de la
cerveza

1. Incubar la levadura. Sacar la levadura de la
nevera, y hacer como se muestra en la parte
posterior del paquete de levadura. Debe
dejarla en un lugar cálido (70-80 ° F) para
incubar hasta que el paquete comienza a
inflarse. Dejelo por lo menos 3 horas para que
infe, algunos paquetes pueden tardar hasta
varios días para mostrar la inflación. La
levadura inactiva se puede sustituir, pero no
un lote que no fermente correctamente.

EL DÍA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA

2. Recolecte 2.5 galones de agua y encienda
la estufa.

3. Granos especiales ya molidos. Vierta el

grano molido en una bolsa de malla
suministrados y ate el extremo abierto en un
nudo. Reposar durante 20 minutos o hasta que
el agua llegue a 170 ° F. Retire la bolsa y
deseche.

4. Llevar a ebullición y agregar 6 libras de
extracto de malta líquida y 1 libra de extracto
de malta seca. Retire la olla de la hornilla y
mezcle ambas maltas para que queden bien
disueltas en el agua.

5. Volver a hervir. La mezcla ahora se llama
"wort", el termino utilizado por los
homebrewers para referirse a la cerveza antes
de fermentar.

- Añadir .5 oz de Magnum lúpulo y hervir
durante 60 minutos.

- Añadir 1oz del lúpulo Perle faltando 20
minutos para finalizar la ebullición.

- Añadir 2 oz del lúpulo Cascade al apagar la
estufa.

6. Enfriar el mosto. Cuando el hervor de 60
minutos ha terminado, enfriar el mosto a unos
100 ° F lo más rápidamente posible. Use un
wortchiller, o poner la olla en un baño de
hielo en su fregadero.

7. Desinfectar los equipos de fermentación y
el paquete de levadura. Mientras que el mosto
se enfría, desinfectar los equipos de
fermentación - fermentador, una tapa o tapón,
bloqueo de la fermentación, embudo, etc -,
junto con el paquete de levadura y un par de
tijeras.

8. Rellene fermentador primario con 2
galones de agua fría, vierta en el mosto se
enfriar. Salir de cualquier lodo espeso en el
fondo de la caldera.

9. Añadir más agua fría cuando sea necesario
para obtener un volumen de 5 galones.

10. Airear el mosto. Selle el fermentador
agitando vigorosamente creando salpicaduras
durante unos minutos, o usar un sistema de
aireación con piedra de difusión.

11. Medir la gravedad específica del wort con
un hidrómetro y registrar.

12. Añadir la levadura una vez que la
temperatura del mosto es de 78 ° F o menos
(no caliente al tacto).Use las tijeras
desinfectadas para cortar una esquina del
paquete de levadura, y con cuidado vierta la
levadura en la fermentación primaria.

13. Airlock. Añadir aproximadamente 1
cucharada de agua al airlock previamente
desinfectado. Introduzca el airlock en la tapa
o tapón de goma, y selle el fermentador.

14. Mueva el fermentador a un ambiente
fresco, oscuro y tranquilo hasta que comience
la fermentación.

MÁS ALLÁ DEL DÍA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA, 1-2 semanas

15. Fermentación activa comienza. Dentro de
aproximadamente 48 horas del día de
laboración de la cerveza, la fermentación
activa comenzará - habrá un tope de espuma
en la superficie de la cerveza, el peso
específico, previamente calculado con un
hidrómetro, se reducirá de manera constante,
y usted puede ver las burbujas saliendo a
través del airlock. La temperatura óptima para
la fermentación de esta cerveza es 64-75 ° F -
mover el fermentador a un lugar más cálido o
más frío, según sea necesario.

16. Fermentación activa termina.

Aproximadamente una semana o dos semanas
después del día de la elaboración de la

cerveza, la fermentación activa debe terminar.
Cuando la capa de espuma de la levadura cae
al fondo del fermentador, la actividad de
burbujas en el airlock disminuye o se detiene,
y el peso específico medido con un
hidrómetro es estable, continúe con el
siguiente paso.

17. Transferencia de cerveza para
fermentador secundario. Desinfectar el sifón,
airlock y todo el equipo que tenga contacto
con la cerveza. Transfiera la cerveza del
fermentador primario al secundario.

MÁS ALLÁ DEL DÍA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA- FERMENTACIÓN SECUNDARIA

18. La segunda fermentación. Deje que la
cerveza añeje en el fermentador secundario
durante 2-4 semanas antes de proceder con el
siguiente paso.

EMBOTELLADO- Un mes después de la
elaboración de la cerveza

19. Desinfecte el sifón y el equipo para
embotellar.

20. Mezcle la solución para carbonatar (una
cantidad moderada de azúcar disuelta en
agua).Use las siguientes cantidades, en
función del tipo de azúcar que va a utilizar:
- Azúcar de maíz (dextrosa) 2 / 3 de taza de
agua de 16 onzas.

- El azúcar de mesa (sacarosa) 5 / 8 de taza de
agua de 16 onzas.

A continuación, llevar la solución a ebullición
y se vierte en el cubo de embotellado.

21. Transfiera la cerveza en el cubo de
embotellado y mezcle con la solución de
carbonatar. Revuelva suavemente para
mezclar-no salpicar.

22. Llenar y poner las tapas a las botellas.

1-2 semanas después del Día

EMBOTELLADO

23. Añeje las botellas a temperatura ambiente
durante 1-2 semanas. Después de este punto,
las botellas se pueden almacenar en frío.

24. Para servir. Vierta en un vaso limpio,
teniendo cuidado de dejar la capa de
sedimento en el fondo de la botella.