



# Flat Tire Amber Ale

Documento oficial de Caribbean Brewing

## FLAT TIRE AMBER ALE

No es la típica Amber Ale que sigue el modelo establecido por las Belgian Pale Ales, lo que podría ser descrito como un poco menos amargo, algo parecido a una English Pale Ale pero con un sabor más afrutado. Nuestro kit de receta Flat Tire Amber Ale es de un color rojo cobrizo con un sabor a fruta, aroma y sabor ligeramente picante que viene de una combinación de la levadura y lúpulo. Una mezcla de malta Múnich, maltas caramelo y malta Melanoidin el cual le confiere un toque dulce, carácter tostado que evoca recuerdos a pan y que se prolonga desde el aroma a través del final.

### O.G: 1.052 Listo en: 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 lbs Melanoidin Malt  
--0.5 lbs Briess Caramel 60

#### Fermentables

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

#### Lúpulos

-- 1 oz Perle(60 min)  
-- 1 oz Hallertau(5 min)

### LEVADURA

#### WYEAST 1762 BELGIAN ABBEY II

Alternativa de levadura seca:

US Saffbrew T-58

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](http://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. Dejelolo por lo menos 3 horas para que infle, 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 1 oz de lúpulo Perle y hervir durante 60 minutos.

- Añadir 1 oz de lúpulo Hallertau faltando 5 minutos para finalizar la ebullición.

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 enfría. 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