



Bavarian Hefeweizen

Documento oficial de Caribbean Brewing

BAVARIAN HEFEWEIZEN

Extremadamente popular en su tierra natal en el sur de Alemania, Weizenbier (cerveza de trigo) ahora se puede disfrutar en todo el mundo. De cuerpo medio, refrescante y tolerante a las temperaturas de fermentación alta, Hefe-Weizen es una fantástica bebida para el verano. El kit de receta Caribbean Brewing de Hefe-Weizen es 100% tradicional, nublada, un poco ácido, con un carácter fenólico y el típico olor a especias de clavo y banana impartido por la levadura. Para servir auténticamente, "mit Hefe" (con levadura), vierte casi toda la cerveza en un vaso alto, has un remolino en la botella y añade el resto. O.G: 1,040 LISTO: 6 semanas 1-2 semanas en fermentación primaria, en secundaria 2-4 semanas, 1-2 semanas de acondicionamiento en botella.

INVENTARIO DEL KIT:

- 6lbs Briess Wheat Malt HOPS

- 1 oz Hallertau(60 min)

LEVADURA LIQUIDA:

Wyeast 3068

Alternativa de levadura seca:
Dry yeast Safbrew WB-06

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

Desembale 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. Deje 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. Llevar a ebullición y agregar 6 libras de de malta líquida. Retire la olla de la hornilla y mezcle el extracto de malta para que queden bien disueltos 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 1oz de lúpulo Hallertau y hervir durante 60 minutos.
 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 wort chiller, 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 el mosto. Sacar 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 y agítelo de un lado hacia el otro creando salpicaduras durante unos minutos, o usar un sistema de aireación con piedra de difusión.
 11. Medir la gravedad específica del mosto 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 el fermentador primario.
 13. Air lock. Añadir aproximadamente 1 cucharada de agua al air lock previamente desinfectado. Introduzca el air lock 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 DE DÍA DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA
15. Fermentación activa comienza.

Dentro de aproximadamente 48 horas del día de elaboración de la cerveza, la fermentación activa comenzará - habrá un tope de espuma en la superficie de la cerveza, la gravedad específica, previamente calculada con un hidrómetro, se reducirá de manera constante, y usted puede ver las burbujas saliendo a través del air lock. 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.