



Pasos para la elaboración de cerveza con extracto COOPERS

1. Limpieza del Kit: Todo el equipamiento a utilizar debe encontrarse limpio y sanitizado. Utilizar detergente neutro y esponjas que no dañen el material plástico. Enjuagar con abundante agua tibia. Para su sanitación, enjuagar con alcohol etílico (puede aplicarse con pulverizador). No utilizar en gel.
2. Limpieza de botellas: Para ser utilizadas por primera vez sólo es necesario enjuagarlas con agua fría. En caso de volver a utilizarlas se recomienda enjuagarlas con un cepillo inmediatamente después de haber tomado la cerveza y sanitizarlas.
3. Preparación del extracto: Quitar la tapa plástica del envase para retirar la levadura y las instrucciones. En un recipiente con agua caliente introducir el envase por diez minutos. Esto ayudará a que el contenido se ablande y sea más fácil retirarlo.
4. Preparación del fermentador: Colocar el termómetro adhesivo en el exterior del fermentador. Introducir la trampa de aire en la perforación ubicada en la tapa del fermentador y agregar dentro de la misma 20 cm³ de agua.
5. Elaboración: Utilizando un abridor, abrir la lata del extracto de malta por la base (no por la parte superior). Colocar el contenido de la lata en el fermentador, los restos del extracto de malta que queden en la lata pueden sacarse con agua tibia. Agregar el azúcar cervecera y dos litros de agua hirviendo. Revolver bien hasta que todos los ingredientes queden bien mezclados. Agregar la cantidad de agua fría potable, sin cloro, necesaria para alcanzar los 23 litros. Ver la marca en el exterior del fermentador.
6. Incorporación de la levadura: Esparcir la levadura en forma de lluvia dentro del fermentador. Colocar rápidamente la tapa del mismo.
7. Fermentación: luego de 24hs la fermentación ha iniciado, el tiempo completo de fermentación es de 7 días. El fermentador debe permanecer en un lugar no muy luminoso y a una temperatura entre 21° y 27° C.
8. Carbonatación: Colocar las pastillas carbonatadoras dentro de las botellas:
 - 2 para botellas de 330 cm³
 - 3 para botellas de 660 cm³

- 4 para botellas de un litro (las que trae el Kit)

Estas pastillas al entrar en contacto con la cerveza, la carbonatan y le otorgan espuma.

9. Llenado: Acercar el pico de la botella a la canilla del fermentador y abrir lentamente la valvula y llenar las botellas, dejar aprox 4 o 5 cm de espacio libre en el pico de la botella. Luego de llenado continúe llenando las demás botellas del mismo modo, hasta que quede 3 cm. de contenido en el fondo del fermentador. Este sedimento contiene residuos de levadura y se desecha.

10. Cerrar las botellas y luego agitar suavemente para mezclar las pastillas carbonatadoras con la cerveza. Repetir el proceso con todas las botellas. Las pastillas se disuelven con el correr de los días.

11. Almacenamiento: Las botellas deben almacenarse de pie, durante 15 días en un sitio cuya temperatura se mantenga entre 20° y 27° C, resguardadas de la luz solar. Transcurrido este período, las botellas pueden guardarse por una semana en un sitio a temperatura ambiente. Una vez transcurrido este plazo, pueden almacenarse en la heladera, idealmente en posición vertical.

12. ¡A disfrutar! ¡Es el momento de probar su cerveza! El tiempo ideal de guarda es de 4 semanas, que es el período en que se redondean aromas y sabores, las burbujas reducen su tamaño y los restos de levadura se vuelven más compactos en el fondo de la botella.

Posibles errores y fallos:

La cerveza tiene demasiado gas. Se ha añadido demasiado azúcar a la botella o se ha embotellado cuando la fermentación no se había completado. Cuidado que en ambos casos es además posible que estalle la botella por exceso de presión.

Falta de espuma: se ha añadido demasiada agua o demasiado azúcar en el fermentador (nunca añadir más de 1 Kg). Puede también haber restos de detergente en la botella o en el vaso.

Capa blanquecina sobre la cerveza y mal sabor: la cerveza se ha contaminado. No se ha desinfectado bien el equipo o se ha tardado demasiado en tapar el fermentador.

Aroma desagradable: además de las posibles causas ya mencionadas de falta de higiene, este problema puede producirse si se ha fermentado a temperatura demasiado alta.