

## Línea Hobby: equipo de elaboración simple



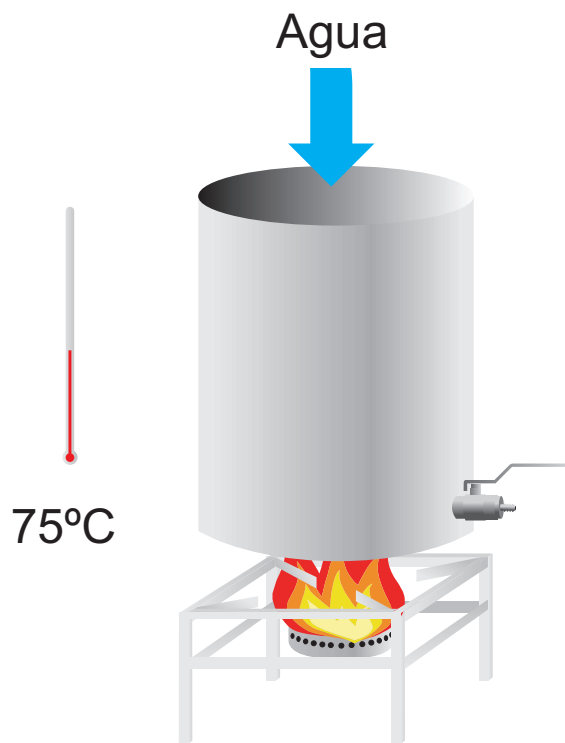
### Compuesto por:

- 1 Olla de aluminio de 24 L de capacidad con válvula (A)
- 1 Bolsa maceradora (B)
- 1 Fermentador PEAD de 20 L de capacidad (C)
- 1 Tapón de goma para fermentador (D)
- 1 Trampa de aire (Airlock) (E)
- 1 Cepillo para limpieza de botellas (F)
- 1 Cepillo para limpieza de fermentador (G)

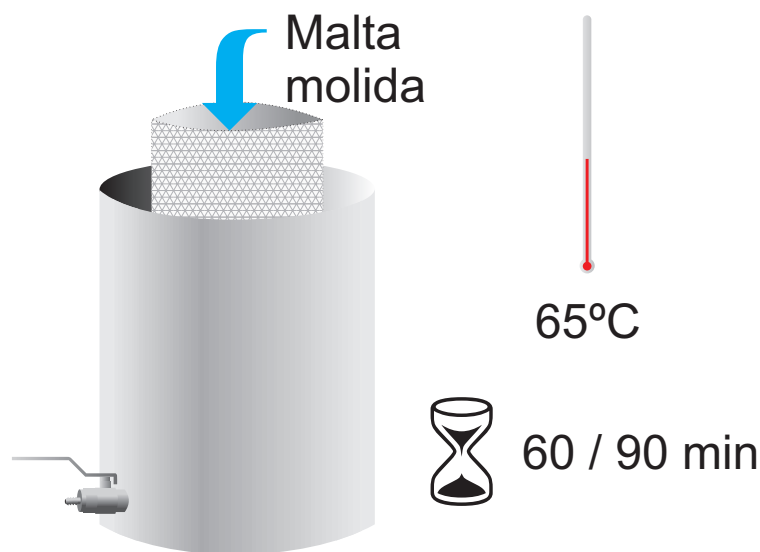
- 1 Densímetro escala 1,00 /1,100 DE (H)
- 1 Probeta (I)
- 1 Termómetro escala -10 / 110°C (J)
- 1 Cucharón mezclador (K)
- 1 Embotellador manual (L)
- 1 Pala mezcladora (M)
- 1 Tapadora a martillo (N)
- 1 Balde PEAD de 20 L de capacidad (O)

## Proceso de elaboración

1. Calentar 15 L de agua en la olla hasta una temperatura de 75°C.



2. Agregar la malta molida en la bolsa maceradora. Introducir la en la olla con el agua. Dejar reposar 60 - 90 min a 65°C.

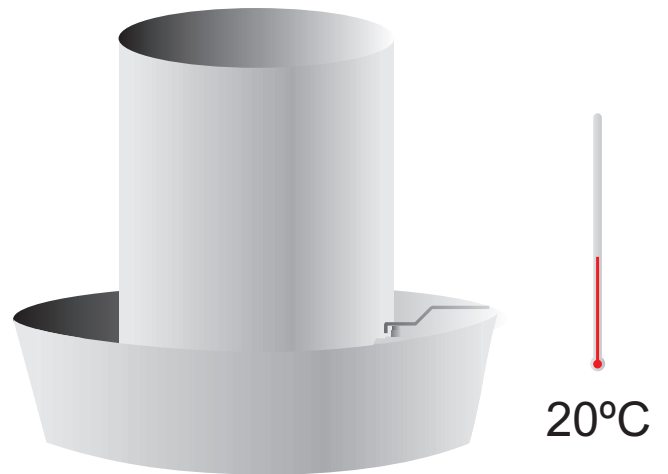
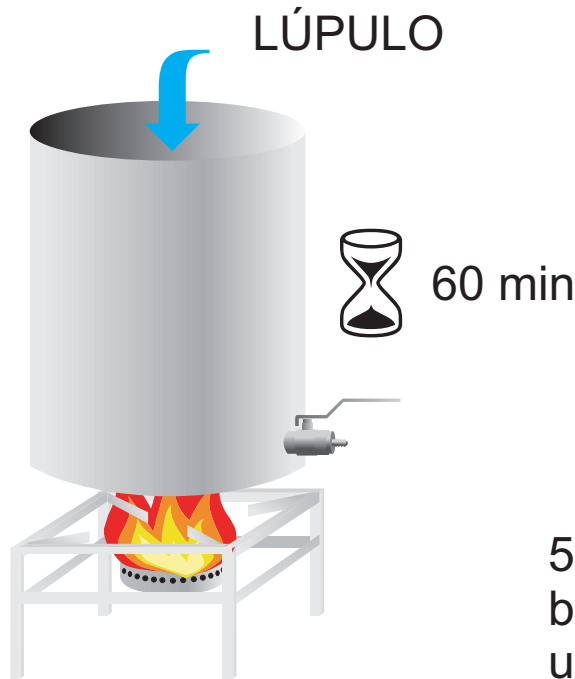


3. Calentar 12 L de agua a 75°C en otra olla y reservar en el balde. Una vez transcurrido el tiempo de maceración, retirar la bolsa maceradora de la olla y enjuagarla en el balde de agua caliente. Transferir porciones de este lavado a la olla, hasta obtener la densidad original (DO) deseada.



## Proceso de elaboración

4. Iniciar la cocción del mosto. Una vez que comienza la ebullición, agregar el lúpulo. El mosto se hierve durante 60 minutos.



5. Enfriar el mosto lupulado en una bacha o palangana con agua fría hasta unos 20°C.

6. Transferir el mosto al fermentador, agregar la levadura y colocar el tapón y la trampa de aire. Mezclar y airear bien el fermentador. Fermentar en un lugar fresco durante 5 / 7 días. Al cabo de este tiempo, tomar la densidad final (DF).

