

O que você precisa para começar a fazer cerveja em casa:

Fazer cerveja em casa pode ser mais fácil do que você pensa!

Veja as fases:

- 1) PREPARAÇÃO;
- 2) FASE QUENTE;
- 3) RESFRIAMENTO MOSTO;
- 4) FERMENTAÇÃO;
- 5) LIMPEZA do Equipamento;
- 6) ENVASE.

1)PREPARAÇÃO:

O que você precisa:

Uma receita passo a passo;

Ingredientes: malte, lupulo, levedura e água.

Com uma receita e um passo a passo você já tem condições de fazer sua cerveja em casa.

Você já pode comprar seus ingredientes como malte e lúpulos previamente pesados na brewshop de sua preferência.

Você pode usar água mineral ou usar água filtrada para fazer sua cerveja.

Nesta etapa você pode programar o controlador de sua EZbrew para fazer o perfil de mostura que está pré definido em sua receita. Veja como é fácil:

2) FASE QUENTE:

O que você precisa:

Uma EZbrew e uma tomada para alimentação elétrica (10 ou 20 Amperes de acordo com seu equipamento);

Uma pá cervejeira; valor aproximado R\$ 45,00;

Uma peneira de inox para remover impurezas no início da fervura: preço estimado de R\$ 25,00.

Na fase quente você extrai os açúcares dos grãos de malte para produzir o mosto. Este processo se chama brassagem.

A fase quente pode ser subdividida nas seguintes etapas:

- 1) Mostura: com o equipamento montado, um tanque sobre o outro, você extrai os açúcares do mosto;
- 2) Fervura: sem o tanque de mostura e a tampa, você tempera o mosto com lúpulos e adjuntos;

- 3) Whirlpool: nesta fase você faz um redemoinho com a pá cervejeira no mosto no tanque de fervura;
- 4) Descanso: depois do redemoinho, você deixa descansar 20 minutos para que toda as cascas de lúpulo e outras impurezas se concentre no fundo do tanque.

3) RESFRIAMENTO MOSTO;

O que você precisa:

Um chiller de imersão (preço estimado de R\$ 150,00) ou um chiller de placas (preço estimado de R\$ 800,00 a R\$ 1.300,00);

Mangueiras atóxicas para enviar o mosto para o fermentador: preço aproximado de R\$ 13,00 o metro linear;

1 balde graduado em plástico atóxico para auxiliar na sanitização: preço estimado de R\$ 30,00;

Ácido Peracético para sanitizar os fermentadores: R\$ 1,00 por brassagem;

1 Borrifador para sanitizante: R\$ 15,00;

4) FERMENTAÇÃO;

O que você precisa:

2 Bombonas para fermentação em plástico atóxico: preço estimado de R\$ 130,00 a R\$ 190,00 cada;

Se desejar controlar a temperatura na fermentação: 1 geladeira usada (preços variados) e um controlador de temperatura EZbrew CT17: R\$ 255,00.

5) LIMPEZA;

O que você precisa:

Esponja;

Detergente neutro.

6) ENVASE;

O que você precisa:

Garrafas vazias, podem ser usadas e recicladas;

Escova para limpeza de garrafas;

Ácido peracético para sanitizar garrafas (aproximadamente R\$ 20,00 o litro);

1 arrolhador para fechar as tampinhas: R\$ 165,00;

Tampinhas: custo aproximado R\$ 0,15 / unidade;

Açúcar para fazer o primming;

Seringa graduada para dosar o primming.