

CERVEJA CASEIRA JULY

INGREDIENTES

- 18 litros de água
- 34 g de lúpulo
- 400 g de cevada
- 1 kg e 1/2 de açúcar refinado
- 1 colher e 1/2 de chá de fermento biológico
- 3 claras em neve

MODO DE PREPARO

Caramelize 1/2 kg de açúcar.

Misture o açúcar caramelizado com 3 litros de água, o lúpulo e a cevada, deixando ferver por 15 minutos. Retire do fogo e logo em seguida misture 1 kg de açúcar branco.

Após esta etapa, coloque o restante da água.

Espere esfriar e coloque o fermento, deixando descansar por 24 horas.

Coloque as claras em neve e deixe descansar por mais 24 horas.

Agora você deve limpar o que estiver boiando, pode usar uma peneira e deixe descansar por mais 24 horas.

Limpe o que ainda ficou boiando das claras em neve, lúpulo e cevada, coe e engarrafe, sugiro garrafas de champagne com rolhas novas ou de PET as mais grossas e escuras com tampinha que tenha vedação plástica, tampe bem fechado.

Aguarde no mínimo 48 horas, coloque para gelar e está pronta a cerveja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31332-erveja-caseira-july.html>