

21) Preparamos el almíbar en una relación de 6 gramos de azúcar por litro de cerveza, con el mínimo de agua para que no se caramelize y trasvasamos a las botellas sanitizadas a las cuales le colocamos previamente la cantidad de almíbar adecuada a su capacidad tapamos.

22) Dejamos 15 días a temperatura ambiente cercana a 18 C°

23) Destapamos y salud a brindar y ver como anduvimos y en ese momento sabrán que sin dudas este es solo un camino de ida !!!!

# Guía Básica para elaboración de cerveza en casa:

Esto pretende ser un ayuda memoria para que puedan hacer el seguimiento al momento de ponerse a cocinar. La idea es que practiquemos gastando lo mínimo para conocer nuestro equipo y que en caso que quede mal, no invertimos demasiado.

Si hacemos correctamente el proceso vamos a tener una muy rica cerveza casera.

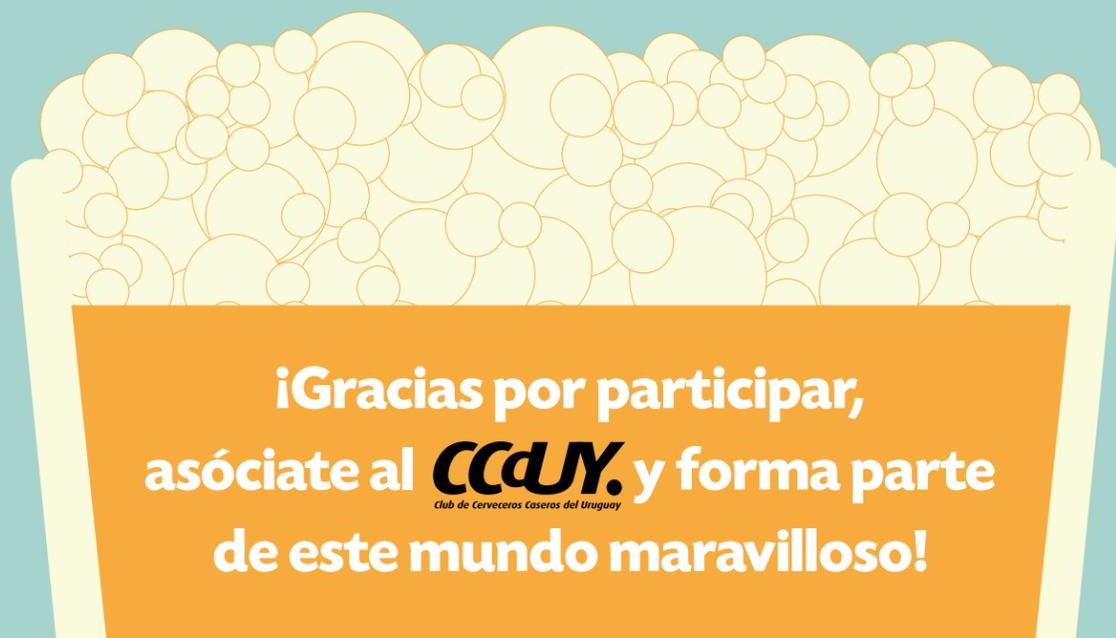
**CCdUY.**  
Club de Cerveceros Caseros del Uruguay

Insumos para esta receta:

- 4Kg malta base
- 300 grs. Malta caramelo clara
- 20 grs de Lúpulo Cascade
- 1 sobre de levadura Safale US-05

Pedir las maltas ya molidas y comprarlas no antes de 24 horas de cocinar guardándolas en envase hermético.

Vamos a hacer un cerveza Blonde muy básica con el objetivo de hacer una cerveza, conocer nuestro equipo familiarizarnos con los procesos.



**¡Gracias por participar,  
asóciate al **CCdUY.** y forma parte  
de este mundo maravilloso!**