

# Como Preparar um Starter 2x1

CERVEJA FACIL !

Esse Starter simplificado tem por objetivo multiplicar a levedura, dobrando a quantidade de células viáveis e assim possibilitar a fermentação de 2 levas de cervejas.

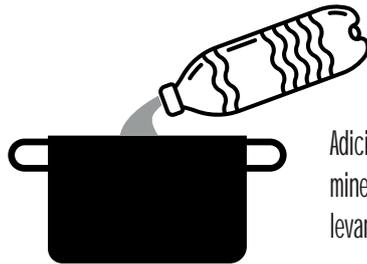
Esse guia mostra o passo-a-passo para fazer 1L de Starter que possibilitará a fermentação de 2 levas de 10L. Caso for fazer volumes maiores ou lagers, basta multiplicar as quantidades.

1



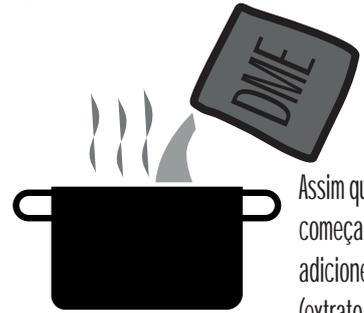
Hidrate a levedura em 200ml de água mineral previamente fervida e deixe descansando por 20min

2



Adicione 800ml de água mineral em uma panela e levante fervura

3



Assim que a água começar a ferver adicione 100g de DME (extrato de malte) e ferva por 5 min

4



Após a fervura, resfrie o mosto até chegar em temperatura ambiente

5



Com ajuda de um funil sanitizado passe o mosto para um garrafa pet, também já sanitizada

6



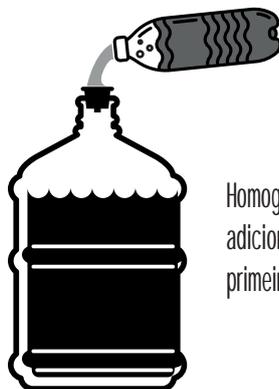
Adicione a levedura hidratada no mosto. Deixe a tampa da garrafa levemente desrosqueada

7



Deixe o starter em temperatura ambiente por 24 horas. De tempos em tempos chacoalhe a pet para incorporar mais oxigênio e também liberar o CO2

8



Homogenize o starter e depois adicione metade dele para a primeira fermentação

9



Guarde o restante do starter para a próxima leva, na geladeira, por até 2 semanas

CERVEJA FACIL !