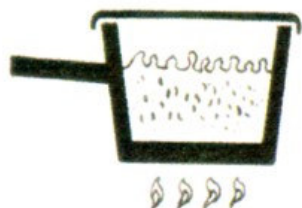


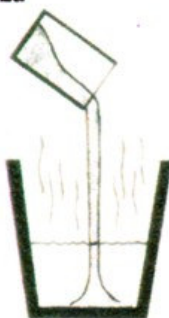


O Proceso Artesanal da Cervexa

1. Ferver auga



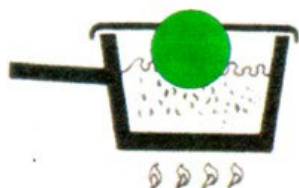
2. Engadir extracto de malta e melaza



3. Engadir azucre



4. Engadir lúpulo e ferver 45 minutos.



5. Bota a mestura en auga fría.



6. Engadir levadura



7. Selar y gardar nun lugar **cálido** para fermentar durante **unha semana**.



8. Embotellar a sifón, a botellas cun fondo de azucre.



9. Gardar as botellas nun lugar **cálido** durante unha semana para obter unha **fermentación secundaria**.

10. Gardar as botellas con etiqueta na bodega para madurar.

Os ingredientes da cervexa caseira

1. Auga pura do pozo, se é posible.
2. Extracto de malta biolóxico (de Bélxica)
3. Azucre biolóxico, branco u moreno (de Brazil)
4. Lúpulo biolóxico (montes do Morrazo)
5. Levadura biolóxica (de Inglaterra)
6. Melaza biolóxica (de Holanda)