

Como Fazer Cerveja

COMO FAZER CERVEJA

BLOG

QUEM SOMOS

CONTATO

EQUIPAMENTOS

Os equipamentos necessários para produzir cerveja em casa são fáceis de serem encontrados. Você pode adquiri-los em lojas, agropecuárias ou sites especializados na forma de kits "prontos". Ressaltamos que é possível montar o seu próprio equipamento, o que pode gerar economia, embora seja um pouco difícil para cervejeiros iniciantes.

Estas listas são sugestões que trarão resultados satisfatórios. Dependendo do valor que você deseja investir é possível incrementá-las ou substituir por outros equipamentos para produzir quantidades maiores. Em [sites especializados](#) em insumos e equipamentos para fazer cerveja é possível [solicitar ajuda](#) para montar o seu próprio kit.

KIT CERVEJEIRO IOL

Esse [mini kit 10 litros "all gr.ain.:.!](#) é ótimo para quem quer fazer cerveja em casa mas dispõe de pouco espaço. A mosturação pode ser feita com o auxílio de seu fogão domiciliar e o aquecimento da água é feito com o [ebulidor](#) e o [balde auxiliar](#). Prático de usar e fácil de guardar!



CONTÉM:

Abraçadeira em aço carbono; Airlock; Arrolhador; Balde 12 litros com alça, sem tampa; Balde 18 litros com alça, com tampa e com furação; Borrifador manual; Chiller simples de alumínio; Detergente clorado Kalyclean S 330; Ebulidor de alumínio IMC 1800W; Erlenmeyer de vidro temperado 250ml; Iodo 0,05N; Jarra plástica de 1 litro; Mangueira atóxica de silicone 3/8"; Mangueira atóxica cristal 3/8"; Mini densímetro escala 1000 / 1 100; Mini termômetro -10 / 110°C; Pá cervejeira mini; Panela de filtração n° 28; Pipeta Pasteur; Placa de toques 3 cavidades; Proveta plástica 100ml; Redutor de sedimento (para torneira 28 E); Rolha para airlock; Torneira plástica mod. 28 E; Transferidor de mosto quente em inox - pequeno; Sanitizante Kalyclean S 390 250ml (iodofor).

Clique aqui para adquirir o seu!

KIT CERVEJEIRO**30L**

A ideia é dispor de material para fabricar 50 litros de cerveja. Esta medida é geralmente a mais prática, pois encontramos tudo de forma mais fácil para estas dimensões. Ela também ajuda nas primeiras fabricações: caso ocorra algum erro na sua produção o prejuízo será menor. Com o tempo você verá que 50 litros de cerveja caseira são consumidos muito rapidamente, obrigando a recomençar o processo. O hobby está justamente em desfrutar o produto do seu trabalho e, a cada produção, incrementar e melhorar o produto final!



59

CONTÉM:

Ebulidor Pequeno de Alumínio IMC 1800w; Redutor de Sedimento para Torneira Modelo 28E; Jarra Plástica Graduada 1 litro; Pás Cervejeiras em Polietileno; Vedante de silicone para balde de fermentação; Airlock Cilíndrico; Termômetro -10 /110 °C; Balde fermentador com furo e sem tampa 32 litros; Tampa com furo para balde fermentador 32 litros; Painel de alumínio sem furação Nro 38 - 38,5 litros; Painel de Filtração Nro 36 - 32,51 litros; Painel de Filtração Nro 36 - 32,5 litros; Transferidor de Mosto Quente em Aço Inox (médio); Kalyclean K 505 (detergente); Proveta Plástica 100ml; Fogareiro Médio 14 Caulins, Abraçadeira Borboleta em Aço Carbono; Tubo de Enchimento; 2m mangueira de silicone atóxico 3/8^{''} (9,5 mm); Mini Densímetro - Escala Colorida 980/1100; Erlenmeyer de Vidro 250ml Uniglas; Kalyclean S390 — Iodofor; Torneira Plástica Modelo 28E diâmetro 3/4^{''} para fermentador (vermelha); Borrifador Manual 550ml; 2m Mangueira Cristal 3/8^{''}; Chiller Simples em Alumínio.

[Clique aqui para adquirir o seu!](#)