vinetur

Qué necesitas de verdad para hacer tu primera cerveza casera sin filtrar

Una receta de extracto bien elegida, compras compatibles y unas pocas mediciones marcan la diferencia entre aprender del lote y complicarlo desde el principio.

jueves 26 de noviembre de 2026



Para la primera cerveza casera, una receta coherente y el control de temperatura y densidad importan más que acumular equipo. Ilustración didáctica generada con IA.

Hacer cerveza casera sin filtrar puede compensar por la experiencia de construir una bebida a tu gusto y entender qué cambia cuando ajustas ingredientes, temperatura y tiempos. Para una primera elaboración, lo más sensato no es complicarse con técnicas avanzadas, sino comprar bien, seguir una sola receta compatible y controlar unas pocas mediciones decisivas.

Por qué puede merecer la pena y qué significa sin filtrar

El atractivo real de una primera cerveza casera no está en esperar un resultado milagroso, sino en decidir qué papel tendrá cada ingrediente. La malta aporta sabor, color y cuerpo; el lúpulo influye en el amargor y en parte del aroma; y la levadura no solo fermenta, también genera compuestos que cambian el perfil final. Esa combinación permite aprender qué te gusta y repetirlo o corregirlo en el siguiente lote.

Elaborar una cerveza sin filtrar significa, simplemente, que no se aplica una filtración final para retirar partículas y levaduras en suspensión antes del envasado. Eso no convierte por sí solo la cerveza en mejor, más aromática o de más calidad: los efectos de filtrar o no filtrar dependen del producto y del proceso. Además, una cerveza sin filtrar puede servirse con cuidado para dejar el poso en la botella, sin necesidad de agitarla ni de beber el depósito del fondo.

Antes de comprar, elige una receta de extracto sin lupular

Para empezar, la ruta más clara es una receta con extracto de malta sin lupular, lúpulo y levadura cervecera. El extracto es mosto concentrado: es decir, un líquido o polvo obtenido a partir de malta ya procesada, que te evita la maceración del grano. Eso simplifica la elaboración y reduce equipo, pero sigue siendo elaboración de cerveza. No hace falta comprar también malta en grano para esta primera vía.

Antes de llenar la cesta de compra, busca una única receta completa y compatible con ese método. Debe indicar el volumen final del lote, el tipo y la cantidad de extracto, la variedad y el momento de uso del lúpulo, la levadura elegida y las densidades previstas. La densidad relativa compara la masa de un volumen de mosto o cerveza con la de un volumen igual de agua. Sirve para seguir la fermentación, pero no mide directamente la cantidad de azúcar. Lo importante es no mezclar instrucciones de recetas distintas ni confundir un extracto sin lupular con un preparado que ya trae el lúpulo incorporado.

Antes de comprar, tu receta debe dejar claros estos puntos

- Volumen final del lote.
- Tipo y cantidad de extracto de malta, distinguiendo jarabe y polvo.
- Variedad de lúpulo y momento de cada adición.
- Levadura elegida y temperatura que realmente podrás mantener.
- Densidades previstas para seguir la fermentación.

Ingredientes: qué comprar y qué comprobar

Compra el extracto de malta que pida tu receta y respeta su formato. Puede presentarse como jarabe o como polvo, pero no conviene sustituir uno por otro usando el mismo peso, porque no tienen la misma concentración. El lúpulo también debe elegirse según la receta: no basta con que una variedad suene atractiva, porque importa tanto cuál es como cuándo se añade durante el hervor. Si vas a hacer una cerveza con esta ruta de iniciación, extracto, lúpulo y levadura forman un conjunto, no compras separadas por intuición.

La levadura merece una decisión práctica: elige una cepa que encaje con la receta y, sobre todo, con una temperatura que puedas mantener de verdad. La ficha del fabricante te dirá cómo conservarla, qué dosis usar y cómo incorporarla. Conviene distinguir entre la temperatura de fermentación, que es la que necesita la cerveza una vez inoculada la levadura, y posibles instrucciones aparte para rehidratarla o prepararla antes de usarla. Una ficha técnica sirve para esa cepa concreta, no para todas.

En cuanto al agua, parte de agua potable y de sabor agradable. Sin conocer su composición, no tiene sentido imponer correcciones minerales universales ni decir que siempre haga falta agua embotellada. También conviene revisar el estado de todo lo que compres: ingredientes mal conservados o envejecidos pueden perjudicar el resultado, y ninguna receta compensa por sí sola una materia prima deteriorada.

Si vas a carbonatar en botella, compra también el azúcar previsto por el procedimiento que sigas. Ese azúcar no se añade para endulzar, sino para alimentar una pequeña fermentación dentro de la botella cerrada y crear gas. La cantidad no debe

improvisarse con cucharaditas: depende del tipo de azúcar, del volumen real que vayas a embotellar y de la carbonatación que busques.

Equipo básico: para qué sirve cada pieza

El equipo esencial para esta primera elaboración es funcional y bastante corto: una olla y una fuente de calor adecuadas al volumen, un fermentador alimentario lavable con espacio libre para la espuma, un termómetro, un densímetro con su probeta, una forma higiénica de sacar muestras, una balanza, una cuchara larga, un tubo o sifón para trasvasar, un sistema de llenado y botellas con cierres compatibles. Si usas tapas metálicas tipo corona, necesitarás también una cerradora. Todo ello permite calentar, medir, fermentar y embotellar sin convertir la iniciación en un montaje avanzado.

La llamada «botella liberadora de gases» suele referirse en realidad a la trampa de aire, borboteador o airlock del fermentador. Es una pequeña pieza colocada en la tapa o cierre que deja salir dióxido de carbono y limita la entrada de aire. No es la botella donde se servirá la cerveza y tampoco confirma por sí sola que la fermentación haya terminado: puede burbujear por varias razones o dejar de hacerlo sin que el proceso esté realmente completo.

Hay compras que no necesitas para esta ruta: molino, macerador, filtro de cerveza, fermentador a presión o barril. Un enfriador puede ser útil, pero es un accesorio, no una obligación. Lo importante es que el equipo que sí uses pueda limpiarse bien y sea compatible con el volumen de tu receta.

Equipo para empezar sin convertirlo en una instalación avanzada

Conviene tenerlo desde el primer lote

Olla, fuente de calor y fermentador lavable con espacio para espuma y airlock.

Termómetro, densímetro con probeta, balanza y una forma higiénica de sacar muestras.

Tubo o sifón, sistema de llenado, botellas para presión, cierres compatibles, limpiador y desinfectante.

Puede esperar o no hace falta en esta ruta

Molino, macerador y filtro de cerveza.

Fermentador a presión o barril.

Enfriador como accesorio útil, no obligatorio.

Limpieza y desinfección antes de empezar

Antes de cocinar el mosto, organiza el espacio y trata la higiene como parte del proceso, no como un detalle menor. Limpiar y desinfectar no son lo mismo: limpiar retira suciedad visible y restos orgánicos; desinfectar reduce los microorganismos que podrían estropear la cerveza. Un material aparentemente limpio puede no estar desinfectado, y un desinfectante no actúa bien sobre suciedad mal retirada.

Sigue siempre la concentración, el tiempo de contacto y el modo de uso del producto que elijas. No hay una mezcla universal válida para cualquiera. La atención debe ser máxima en todo lo que tocará el mosto una vez enfriado o la cerveza ya fermentada: fermentador, tapa, airlock, cuchara, sifón, probeta, sistema de llenado y botellas.

Disolver el extracto y controlar el hervor

El mosto es el líquido azucarado que se obtiene antes de la fermentación. En esta ruta, se prepara disolviendo el extracto de malta en agua y llevándolo a hervor con las adiciones de lúpulo previstas por la receta. Aquí conviene anotar dos cosas desde el principio: cuánto dura el hervor y en qué minuto añades cada lúpulo. Esa secuencia influye en el resultado y te permitirá repetirlo o corregirlo.

No tomes como ley universal un tiempo fijo de cocción. Hay tutoriales de iniciación con extracto que usan 30 minutos, pero eso no obliga a todas las elaboraciones a durar lo mismo. El calendario válido es el de tu receta completa. Lo importante para un

principiante no es memorizar un número, sino seguir una sola formulación coherente y registrar lo que hace.

Enfriar, ajustar el volumen y medir la densidad inicial

Después del hervor, toca enfriar el mosto con un método adecuado a tu equipo y protegerlo de contaminaciones innecesarias. Una opción es colocar la olla en un baño de agua fría o con hielo, sin que el agua del baño entre en el mosto. Antes de añadir la levadura, comprueba el volumen final previsto por la receta y verifica con el termómetro que el líquido haya alcanzado la temperatura de incorporación indicada para tu levadura. No decidas por el tacto ni por la temperatura de la habitación: la referencia es la temperatura del mosto y las instrucciones de la levadura que vas a usar.

En este punto se toma la densidad inicial, es decir, la lectura del mosto antes de la fermentación. Para hacerlo bien, extrae una muestra higiénicamente, llévala a la probeta y lee el densímetro según su escala y su temperatura de calibración, aplicando corrección si hace falta. No devuelvas esa muestra al fermentador. El densímetro no mide directamente el azúcar ni el alcohol: mide densidad relativa, afectada por las sustancias disueltas y, tras la fermentación, también por el alcohol. Al comparar las lecturas inicial y final puedes seguir la fermentación y estimar la graduación más adelante. Una vez comprobados el volumen, la temperatura de incorporación y la densidad inicial, añade la dosis de levadura indicada siguiendo sus instrucciones y cierra el fermentador con el borboteador instalado. El fermentador no debe quedar cerrado sin salida de gas.

Fermentación: qué vigilar y cuándo no fiarse del calendario

La fermentación es el trabajo de la levadura transformando azúcares en alcohol y dióxido de carbono. Durante esta fase debes controlar sobre todo la temperatura del líquido y mantenerla dentro del intervalo recomendado para tu cepa. Abrir el fermentador sin necesidad no ayuda; lo útil es registrar temperatura, fechas y aspecto general del proceso.

El tutorial de elaboración con extracto de la American Homebrewers Association sitúa la transformación fermentativa en una escala de una a dos semanas, pero ese dato solo orienta la magnitud del proceso. No es una fecha automática de embotellado ni una promesa de que todo lote terminará igual. Tampoco debes usar el borboteo del airlock como prueba decisiva: que siga o que se detenga no sustituye una medición.

La comprobación prudente antes de avanzar es otra: obtener lecturas comparables de densidad final estables durante más de 48 horas y coherentes con lo previsto para la receta. Si la densidad deja de cambiar pero sigue anormalmente alta, conviene revisar las condiciones de fermentación antes de añadir azúcar y cerrar botellas. El olor, el aspecto o el simple paso de los días no bastan para darla por terminada.

Señal	Cómo interpretarla
Densidad final estable durante más de 48 horas y coherente con la receta	Es la comprobación prudente antes de añadir azúcar y cerrar botellas.
Que el airlock deje de burbujear	No basta por sí solo para dar la fermentación por terminada.
Que hayan pasado unos días o una o dos semanas	Solo orienta la escala; no fija una fecha automática.
Olor, aspecto o intuición	Pueden acompañar la observación, pero no sustituyen una medición comparable.

Calcular el azúcar y embotellar con seguridad

Cuando la fermentación haya terminado de verdad, mide el volumen real de cerveza que vas a embotellar y calcula el azúcar según el tipo que uses y la carbonatación buscada. Acondicionamiento es el periodo posterior al embotellado en el que esa nueva fermentación genera gas y termina de integrar la cerveza. Para dosificar, lo sensato es usar un cálculo cervecero apropiado y pesar la cantidad resultante, no repartir cucharadas a ojo. Antes del llenado, incorpora el azúcar a la cerveza según el método elegido y mézclalo suavemente para distribuirlo de forma homogénea, con material higienizado y evitando salpicaduras.

Usa botellas diseñadas para cerveza refermentada y presión, en buen estado y con cierres compatibles. Las roturas pueden relacionarse con fermentación incompleta, contaminación o exceso de azúcar, así que merece la pena ser metódico sin caer en alarmismos. Durante el llenado, trabaja con material higienizado, evita salpicaduras y separa el sedimento más grueso al trasvasar, pero sin convertir la filtración en una obligación: una cerveza sin filtrar no necesita quedar cargada de posos para estar bien hecha.

La espera final y el servicio de una cerveza sin filtrar

Tras embotellar, la cerveza necesita otra espera para carbonatar. El tiempo exacto depende del procedimiento, de la levadura y de la temperatura de acondicionamiento indicada, por eso conviene seguir la escala de semanas que marque tu referencia y no una regla universal. Como ejemplo documentado, hay protocolos de refermentación en botella que piden al menos dos semanas en un intervalo concreto de temperatura, pero eso no se traslada automáticamente a cualquier cepa.

Cuando llegue el momento de servir, enfría la botella, déjala asentarse y vierte con cuidado para no remover el depósito del fondo. Esa es una manera simple de disfrutar una cerveza sin filtrar sin arrastrar toda la levadura al vaso. No hace falta agitar la botella ni convertir la turbidez extrema en una meta: el objetivo es servir mejor, no exhibir sedimento.

Anota el lote para mejorar el siguiente

Una ficha sencilla te ayudará más que la memoria. Anota la receta y el volumen, el tipo de extracto, la variedad de lúpulo, la levadura, las adiciones y sus tiempos, la temperatura del mosto antes de inocular, la densidad inicial, las densidades finales comparables, las fechas de comprobación, el azúcar añadido y cualquier observación al servir. Ese registro conecta decisiones con resultados y convierte el siguiente lote en un ajuste deliberado, no en una repetición a ciegas.

Ficha mínima para aprender del lote

- Receta, volumen final y tipo de extracto.

- Variedad de lúpulo, adiciones y tiempos de hervor.
- Levadura elegida y temperatura del mosto al inocular.
- Densidad inicial y lecturas finales comparables.
- Fechas de fermentación, comprobaciones y embotellado.
- Azúcar añadido y observaciones al servir.