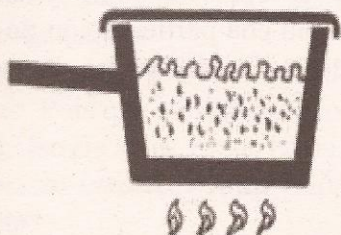
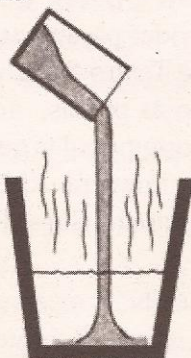


# O Proceso Artesanal da Cervexa

1. Ferver auga



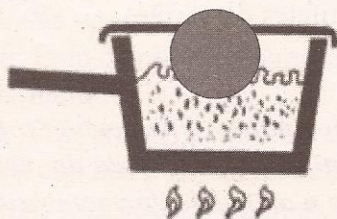
2. Engadir extracto de malta e melaza



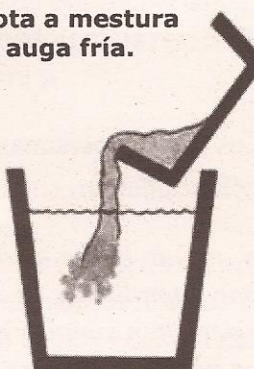
3. Engadir azucre



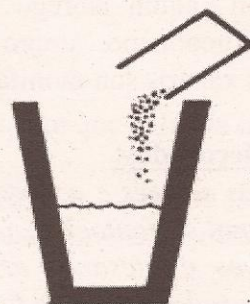
4. Engadir lúpulo e ferver 45 minutos.



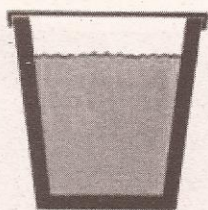
5. Bota a mestura en auga fría.



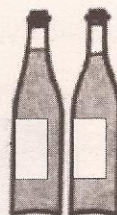
6. Engadir levadura



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 )