

Cerveza

La fermentacion del grano se efectua en dos ete-
 pas. En la primera se hace germinar el grano en agua
 y se le da un calor de 15 a 20 grados centigrados, para
 que se desarrolle la vida vegetal, y se comience
 el desarrollo de las raices y de las espigas.
 En la segunda se hace secar el grano a un calor de 50 a 60
 grados centigrados, para que se desarrolle la vida animal,
 y se comience la fermentacion. Este proceso se llama
 maceracion y se hace en un tiempo de 24 horas.
 El resto se hace a un calor de 100 a 120 grados centigrados,
 para que se desarrolle la vida mineral, y se comience
 la fermentacion. Este proceso se llama tostacion y se
 hace en un tiempo de 24 horas.

La fermentacion se hace en un tiempo de 24 horas.
 En la primera se hace germinar el grano en agua y se le
 da un calor de 15 a 20 grados centigrados, para que se
 desarrolle la vida vegetal, y se comience el desarrollo de
 las raices y de las espigas.

La tostacion se hace a un calor de 100 a 120 grados
 centigrados, para que se desarrolle la vida animal, y se
 comience la fermentacion. Este proceso se llama tostacion
 y se hace en un tiempo de 24 horas.

La separacion de las radietas se hace estregando el
 grano por un tamiz fino, y se desprenden las radietas
 o se aventan en un tamiz fino para separarlas.

Siempre la melta se le tibia se tritura sin muela, y se
 mezcla en agua a 50 grados centigrados. Después se
 le da un reposar media hora, y se pone a hervir a 90
 grados centigrados, y se resmueve de cuando en cuando.

Una hora despues se pone el

