

BREWMART

Para consultas, cotizaciones y envíos | Brewmart: 960787710

Cantidad	Libros Cerveceros	Precio	
1	Como catar cerveza - Randy Mosher	S/. 216.00	
1	Yeast - Chris White y Jamil Zainasheff	S/. 125.00	
1	Water - John Palmer	S/. 125.00	
1	Malt - John Mallet	S/. 125.00	
1	Hops - Stan Hieronymus	S/. 125.00	
1	Brew - Fabrica tu propia cerveza	S/. 215.00	
1	Craftbrew - Recetas de cervezas	S/. 170.00	
1	Designing Great Beer - Ray Daniels	S/. 150.00	
1	Brewing classic Styles - Jamil Zainasheff y John Palmer	S/. 125.00	
1	How to brew - John Palmer	S/. 152.00	
Origen	MALTAS CERVECERAS	1 kg	25 kg
No tienes molino aun y se te complica tenerlo? No te preocupes! Nosotros lo haremos. Precio: S/. 1.00 por kg			
Maltas Base			
Alemania	Pilsner 3 - Muntons	S/. 6.50	S/ 161.00
Alemania	Pale ale Malt 6 - Best Malz	S/. 6.50	S/ 155.00
Alemania	Munich 18 - Ireks	S/. 6.50	S/ 150.00
Inglaterra	Munich 20 - Muntons	S/ 10.00	S/ 225.00
Inglaterra	Mild 5 - Muntons	S/. 6.50	S/ 140.00
Alemania	Vienna 6 - Weyermann	S/. 6.50	S/ 155.00
Inglaterra	Vienna 8 - Muntons	S/. 9.00	S/ 225.00
Alemania	Rye Malt - Best Malz	S/. 8.00	S/ 194.00
Alemania	Trigo Malteado (Wheat Malt) - BestMalz	S/. 7.00	S/ 170.00
Maltas Caramelo / Crystal			
Alemania	Caramel pils 3 - Best Malz	S/. 6.80	S/ 167.00
Inglaterra	Caramalt 30 - Muntons	S/ 8.00	S/ 190.00
Inglaterra	Crystal 110 - Muntons	S/. 8.00	S/ 190.00
Inglaterra	Crystal 400 - Muntons	S/. 8.00	S/ 190.00
Alemania	Best Red X 28 - Bestmalz	S/. 9.00	S/ 200.00
Maltas Horneadas			
Alemania	Caramel Munich III - Best Malz	S/. 8.50	S/. 200.00
Alemania	Special W 280 - Weyermann	S/. 8.50	S/. 200.00
Alemania	Special X 300 - Best Malz	S/. 8.50	S/ 200.00
Alemania	Malta Melanoidin 80- Best Malz	S/. 8.50	S/ 200.00
Maltas tostadas			
Inglaterra	Brown Malt 160 - Muntons	S/. 8.50	S/. 200.00
Inglaterra	Malta Chocolate 900 - Muntons	S/. 10.00	S/ 225.00
Inglaterra	Malta Black 1300 - Muntons	S/. 9.00	S/ 215.00
Alemania	Carafa Special II 1100 - Weyermann	S/. 9.50	S/ 225.00
Inglaterra	Roast Barley 1100 - Muntons	S/. 9.50	S/ 205.00
Adjuntos Malteados			
Inglaterra	Crushed Oat Malt (Avena) - Muntons	S/. 8.90	S/ 202.00
Inglaterra	Rye Flakes - Muntons	S/. 8.00	S/ 194.00
Cultivo	LUPULOS	100 gr	1 kg

USA	Mosaic Cohumulona: 24%	S/. 38.00	S/ 342.00
Flavor: Alta intensidad de pomelo, mango y maracuya.			
Alemania	Hull Melon Cohumuloma: 26%	S/. 17.00	S/. 166.00
Flavor: Alta intensidad a melon dulce, fresas, dulce y resina.			
USA	Calypso Cohumulona: 40%	S/. 20.00	S/. 185.00
Flavor: Notas a melocoton, pomelo, mango, kiwi, floral, uva blanca. Resinoso y con frutas como pera, lima y limon.			
Eslovenia	Eureka Cohumulona: 27%	S/. 28.00	S/. 270.00
Flavor: Citrico, resinoso y a frutos tropicales como a arandanos, fresa, cereza y mango.			
Alemania	Saaz Cohumulona: 23%	S/. 28.00	S/. 270.00
Flavor: Miel, té, picante, leña y limon.			
USA	Simcoe Cohumulona: 15%	S/. 38.00	S/. 342.00
Flavor: Moras, bayas, pomelo y ciruela.			
USA	Centennial Cohumulona: 28%	S/. 37.00	S/. 352.00
Flavor: Citrico, floral, hierbas y resina.			
USA	Ekuanot Cohumulona: 36%	S/. 24.00	S/. 230.00
Flavor: Guayaba, lima, pimienta verde, papaya y melon.			
USA	Loral Cohumulona: 21%	S/. 28.00	S/. 270.00
Flavor: Bergamota, rosa, te verde, geranios, limon y citrico.			
USA	Pekko Cohumulona: 27 %	S/. 27.00	S/. 260.00
Flavor: Citrico y frutal como piña, limon, peras, menta y hierbas.			
USA	Amarillo Cohumulona: 21%	S/. 32.00	S/. 310.00
Flavor: Melon, toronja, melocoton, naranja y pomelo.			
USA	Citra Cryo Hops Cohumulona: 10%	S/. 60.00	S/. 609.00
Se denomina Cryo Hops a los lupulos en los cuales se ha concentrado las resinas y los aceites de lupulo, obteniendo casi el doble de la cantidad de estos elementos a comparacion de los pellets convencionales. Este nuevo producto esta diseñado para impartir aromas y sabor intensos sin contribuir a la astringencia. Flavor: Lichi, geranios, jazmines, pinaseo, maracuya y pomelo.			
USA	Falconer's Flight Cohumulona: 22%	S/. 22.00	S/. 210.00
Se diferencia de cualquier otra variedad de lupulo ya que se trata de una mezcla (blend) de diferentes variedades (incluyendo Citra, Simcoe, Sorachi Ace) nativas del noroeste de los Estados Unidos. Este blend utiliza específicamente variedades aromáticas, florales y cítricas como a limon y pomelo, diseñada justamente para dar aroma y sabor tanto a IPAs como a American Pale Ales.			
USA	Cascade Cohumulona: 33%	S/. 20.00	S/. 190.00
Flavor: Frutoso y floral. Con recuerdos a lychee.			
Alemania	Hallertau blanc Cohumulona: 22%	S/. 20.00	S/. 190.00
Flavor: Fuerte aroma a uva blanca, hierbas, limon y maracuya.			
UK	Kent Golding Cohumulona: 29%	S/. 27.50	S/. 264.00
Flavor: Floral, terroso, especiado y ligeramente dulce.			
Alemania	Hallertau Perle Cohumulona: 28%	S/. 17.00	S/. 150.00
Flavor: Leves notas a menta, especiado, floral y frutal.			
USA	Columbus Cohumulona: 35%	S/. 20.00	S/. 190.00
Flavor: Altamente resinoso, citrico y terroso. Un lupulo tipico para dar amargor.			
Alemania	Mandarina Bavaria Cohumulona: 33%	S/. 22.00	S/. 210.00
Flavor: Afrutado como a mandarina, piña, grosella, fresa, limon(Sutiles)			
+	Fuggie Cohumulona: 27%	S/. 25.00	S/. 238.00
Flavor: Suaves sabores frutales y herbales como a apio, te verde, heno, curry.			
USA	Willamette Cohumulona: 30%	S/. 23.00	S/. 225.00
Flavor: Toques de tierra, flores y especias dominan suavemente. Tipico en British Ales.			
USA	Chinook Cohumulona: 34%	S/. 22.00	S/. 215.00
Flavor: Altamente pinaseo y critrico como a pomelo. Recomendado por nosotros para otorgar un amargor intenso y sedoso.			
Alemania	Magnum Cohumulona: 28%	S/. 20.00	S/. 186.00

Flavor: Levemente frutal, notas a ajo presente en altas cantidades. Tipico para aportar amargor.			
Japon	Sorachi Cohumulona: 22%	S/. 31.00	S/. 291.00
Flavor: Sabor a limón intenso, con un trasfondo especiado con aroma a eneldo y coriandro.			
	LEVADURAS CERVECERAS	Sobre	500 gr
Lallemand	Munich / German Ale	S/. 18.00	
La levadura Munich de Lallemand procede de una cepa bávara que se adapta perfectamente a la elaboración de cervezas de trigo de influencia alemana. Se trata de una levadura muy fiable y fácil de usar lo que permite usarla en una gran variedad de cervezas de trigo, jugando con distintas recetas y procesos de fermentación. Aporta aromas a banana y a clavo de olor de manera balanceada. Alta de atenuacion. Recomendamos fermentarla a 15 C.			
Fermentis	US-05 / American Ale	S/. 16.00	S/ 369.00
Levadura con perfil limpio de fermentacion. Tipica para hacer cervezas lupuladas, ligeras. Una levadura que atenúa muy bien(Secca). Brewmart te recomienda fermentarla en 15 C.			
Fermentis	S-04 / English Ale	S/. 16.00	S/ 345.00
Cepa de origen Ingles, caracterizada por tener una alta atenuacion. Si se desea una fermentacion limpia, recomendamos fermentarla a 15 C.			
Lallemand	Belle Saison / Belgian Ale	S/. 18.00	S/ 437.00
Cepa de origen Belga, tipica para cervezas de estilo Saison, brinda notas especiadas como clavo y pimienta blanca. Asi como citricos como limon y coriander. Las saison suelen ser faciles de tomar, con bajo nivel de amargor y se suele agregar cascara de naranja en el whirlpool. Esta cepa la recomendamos fermentar maximo en 20 C, es de muy alta atenuacion y puede llegar a comer hasta 1002.			
Fermentis	BE-134 / Saison Belgian Ale	S/. 16.00	
Cepa tambien especificamente para elaborar cervezas de estilo Saison. Brinda altas notas fenolicas como clavo y canela. Es de atenuacion media y suele dar altas notas a esteres como pera y manzana roja. Recomendamos fermentarla a 16 C.			
Fermentis	S-33 / Ale	S/. 19.00	
Levadura todo terreno, tipica para cervezas de trigo, de abadía y otras cervezas especiales. Nivel de sedimentacion media. Baja atenuacion, lo que genera un dulzor residual final. Puede soportar hasta 7,5 % de Alcohol. Recomendamos fermentarla a 16 C.			
Fermentis	T-58 / Belgian Ale	S/. 18.00	
Cepa de origen belga, otorga altas notas fenolicas como a pimienta negra, canela, clavo de alta intensidad. Tipica para cervezas de estilo Dubbel, Belgian dark strong ale y Belgian Tripel. Brewmart te recomienda fermentarla en 15 C.			
Fermentis	BE-256 / Belgian ale	S/. 25.00	
Cepa tipica para elaborar cervezas de abadía, que suelen tener un alto contenido alcoholico. Perfil frutal, pan tostado y ayuda a dar soporte de malta. Recomendamos fermentarla a 16 C.			
Fermentis	S-189 / Lager	S/. 27.00	
Levadura ideal para cervezas Pilsener, Bock, Doppelbock, Dark Munich y similares. Otorga un sabor neutro y limpio, lo cual aporta a la bebestibilidad. Alta sedimentacion. Recomendamos fermentarla a 10 C.			
Fermentis	S-23 / Lager	S/. 25.00	
Cepa lager, tipica para hacer cervezas neutrales, limpia de aroma. Recomendamos fermentarla a 9 C.			
Fermentis	Wb-06 / Wheat Ales	S/. 20.00	
Cepa especializada para fermentar cervezas de trigo alemanas. Produce altas notas a esteres con recuerdos a banana y fenoles con notas a clavo de olor. Tipica en la produccion de cervezas de estilo Hefeweizen. Recomendamos fermentarla a 16 C.			

Cantidad	Lo nuevo!	Precio	25kg
1kg	Lactosa en polvo	S/. 40.00	S/ 782.00
100 gr	Sulfato de Zinc	S/. 4.00	
1kg	Dextrosa	S/. 17.00	S/ 266.00
500 gr	Maltodextrina en polvo	S/. 5.00	
100 gr	Cascarilla de Cacao	S/. 3.00	
50 gr	Anis estrella	S/. 6.20	
50 gr	Canela entera	S/. 8.00	
50 gr	Clavo de olor	S/. 4.50	
1 kg	Acido Citrico	S/. 7.50	S/ 176.00
50 gr	Chips de Roble americano americano Tostado medio	S/. 15.00	
50 gr	Chips de Roble americano americano Tostado Fuerte	S/. 16.00	
50 gr	Chips de Roble Frances Pure Fruit	S/. 18.00	
50 gr	Chips de Roble Frances Tostado Fuerte	S/. 17.00	
1	Corcho Cilindrico (Aglomerado Natural)	S/. 1.50	
Cantidad	Recetas	Precio	
1	Quieres hacer un estilo y no sabes por donde empezar? Envianos el estilo que deseas hacer por correo y nosotros elaboramos tu receta :) (Valido para 20lt, 35 lt y 50 lt) admin@cervecerosartesanales.com (5 dias habiles)	S/. 70.00	
#	INSTRUMENTOS	Unidad	
1	Llenadora de botellas	S/. 35.00	
1	Árbol de Secado para 90 botellas	S/. 210.00	
1	Probeta de Plastico 100 ml	S/. 20.00	
1	Probeta de plastico 250 ml	S/. 30.00	
1	Airlock Doble Burbuja	S/. 13.00	
1	Airlock Plastico 3 piezas	S/. 12.00	
1	Tapon #5	S/. 5.00	
1	Tapon #7	S/. 7.00	
1	Tapon #10	S/. 12.00	
1	Enchapadora de Banco (Con pieza Inoxidable)	S/. 550.00	
1	Enchapadora de banco Inox Grande	S/. 1,200.00	
1	Taponadora martillo	S/. 90.00	
1	Enchapadora Cangrejo	S/. 95.00	
1	Jarra con medidas de laboratorio de 1 litro/ Recirculado	S/. 60.00	
1	Autosifon	S/. 80.00	
1	Termometro LSD(Se pega en el fermentador)	S/. 10.00	
1	Termometro manual Aleman	S/. 21.00	
1	Matraz 250 ml Aleman con tapa (Para Inocular Levadura)	S/. 35.00	
1	Refractometro	S/. 186.00	
1	Ph-metro electronico	S/. 80.00	
1	Densimetro con lectura de temperatura	S/. 40.00	
1	Balanza Gramera (0 - 5 gr)	S/. 75.00	
1	Balanza Gramera (0 - 500 gr)	S/. 75.00	
1	Bolsa de Dry-hopping 15,3 x 20,3 cm	S/. 17.00	
1	Bolsa de Maceracion 61 x 61 cm	S/. 42.00	
20	Chapas para espumante Doradas	S/. 12.00	
1	Botella de 760 ml - Espumante	S/. 1.80	
1	Botella de 610 ml Brown	S/. 1.60	
1	Botella de 330 ml Brown	S/. 0.90	
100	Chapas corona Plateadas	S/. 12.50	
4	Pack de conexiones INOX para enfriador de placas	S/. 128.00	

	SALES PARA AGUA	100 gr	1 kg
	Cloruro de Calcio	S/. 6.00	S/. 34.00
	Sulfato de Calcio	S/. 7.00	S/. 41.00
	Sulfato de Magnesio	S/. 6.30	S/. 36.00
	Bicarbonato de sodio	S/. 1.90	S/. 11.00
	Cloruro de Magnesio	S/. 7.00	S/. 40.00
	Cloruro de sodio	S/. 5.80	S/. 33.00
#	CLARIFICANTES		
100 gr	Magicol/Adiccion en Maduracion en frio	S/. 100.00	
1	Clarificante en polvo hecho a base de cola de pescado. Mucho más eficiente que el Isinglass. Disolver en agua a 12 C, previamente esterilizada y luego añadir al segundo día de maduración en frio(0 C) Dosificación: 2 gramos por cada 100 litros.		
5 gr	Protofloc / Adiccion en Hervor	S/. 5.00	
1	Es un producto de carragenano de grado semi-refinado que se agrega al mosto 10 minutos antes de finalizar el hervido para decantar proteínas a medida que el mosto se enfría, se recomienda utilizar 1gr por cada 20 litros.		
12 gr	Gelatin Extra / Adiccion en Maduracion en frio	S/. 3.50	
1	Clarificante y estabilizador. Permite eliminar rápidamente la turbidez presente en la cerveza estabilizando por eliminación sustancias coloidales. Su Dosis de empleo recomendada es: 12 gr por cada 100 lt. Modo de empleo: Diluir en agua caliente(40 C), y agitar constantemente. Una vez homogeneizado, incorporar lentamente la cerveza al segundo día de maduración en frio.		
EQUIPOS-MACERACION-MASH			
1	Olla de Maceracion inox con falso fondo y caño para 20 litros	S/. 690.00	
1	Olla de Maceracion inox con falso fondo y caño para 50 litros	S/. 940.00	
1	(40 litros) Olla maceradora acero inox, falso fondo, cuello de ganzo,	S/. 1,600.00	
1	Falso Fondo Inox (34 cm de diametro)	S/. 325.00	
1	Falso Fondo Inox (39 cm de diametro)	S/. 350.00	
1	Moledora de granos, 2 rodillos	S/. 407.00	
1	(25 litros) Olla maceradora acero inox, falso fondo, cuello de ganzo, termometro y nivel de agua.	S/. 900.00	
EQUIPOS- HERVIDO Y ENFRIADO			
1	Olla de inox con caño para 20 litros	S/. 540.00	
1	Olla de inox con caño para 50 litros	S/. 750.00	
1	Serpentin de acero Inox 20 LT	S/. 415.00	
1	Enfriador de Placas	S/. 490.00	
1	Serpentin de acero Inox 50 LT	S/. 530.00	
EQUIPOS- FERMENTADORES			
1	Damajuana vidrio 4 lt	S/. 15.00	
1	Bidon fermentador de 20 lt con caño - Eco	S/. 45.00	
1	Fermentador especializado de 35 lt con caño, tapa, oring y airlock.	S/. 130.00	
1	Fermentador especializado de 20 lt con caño, tapa, oring y airlock.	S/. 85.00	
1	Fermentador de 50 lt inoxidable y conico con 2 salidas	S/. 2,360.00	
LIMPIEZA			
100 ml	Detergente alcalino	S/. 10.00	
100 ml	Acido peracetico	S/. 20.00	

100 ml	Acido fosforico	S/. 5.00
1	Escobilla para lavar botellas	S/. 6.00
1	Lentes protectores	S/. 20.00
1	Esponja para limpiar ollas	S/. 5.00
1	Par de guantes resistentes a quimicos	S/. 18.00
SISTEMA DE SERVIDO DE CERVEZA		
1	Conector Hembra 3/8 x 5/8 (Rosca) John Guest	S/. 28.00
1	Conector 5/16 - 3/8 (Dispensador/Manguera) Jhon Guest	S/. 26.00
1	Pinchador de keg G DSI	S/. 270.00
1	Caño para dispensar cerveza	S/. 180.00
1	Entrada IN (Blanco) Ball Lock para cornelius	S/. 40.00
1	Entrada Out (Negro) Ball Lock para cornelius	S/. 40.00
1	Pin Lock	S/. 15.00
1 mt	Manguera sanitaria dispensador mate	S/. 18.00
1 mt	Manguera sanitaria hilo 1/4	S/. 15.00
1 mt	Manguera sanitaria hilo 3/4	S/. 22.00
1	Abrazadera de Inoxidable 1/4	S/. 5.00
1	Abrazadera de inoxidable 3/4	S/. 10.00
1	Jockey Box con 2 Salidas de 12 m Serpentin	S/. 1,750.00
1	Jockey box con 1 salida	S/. 980.00
1	Cornelius (18 litros) inox	S/. 250.00
1	Dispensador de Schop con 1 caño electrico UBC	\$ 700.00
1	Barril de 50 litros Inoxidable	\$ 125.00
1	Barril de 30 litros Inoxidable	\$ 105.00
El mejor regalo para un cervecero		
1	Polo "Don't Worry, Drink Happy" S, M, L	S/. 35.00
1	Gorro de 2 Brothers Brewing	S/. 30.00
1	Growler(Botellon) Cervezero de 1lt	S/. 18.00
Kit Cervezero a todo Grano. Haz cerveza!		
1	KIT 10 litros, Incluye: Receta, Insumos (malta, lupulo, levadura y dextrosa), Intrumentos (Fermentador de plastico 10 lt, Airlock doble burbuja, Tapon #10, Termometro manual aleman, Termometro LSD, Densimetro aleman doble lectura, Bolsa dry hopping, Probeta de plastico 250ml, Matraz de 250ml aleman con tapa). Blonde ale: 280.00 Red Ale 290.00 Stout 300.00 IPA 310.00	
1	KIT 20 litros, Incluye: Receta, Insumos (malta, lupulo, levadura y dextrosa), Intrumentos (Fermentador de plastico 20 lt, Airlock doble burbuja, Tapon #10, Termometro manual aleman, Termometro LSD, Densimetro aleman doble lectura, Bolsa dry hopping, Probeta de plastico 250ml, Matraz de 250ml aleman con tapa). Blonde ale: 310.00 Red Ale 320.00 Stout 330.00 IPA 340.00	
1	KIT 35 litros, Incluye: Receta, Insumos (malta, lupulo, levadura y dextrosa), Intrumentos (Fermentador de plastico 35 lt, Airlock doble burbuja, Tapon #10, Termometro manual aleman, Termometro LSD, Densimetro aleman doble lectura, Bolsa dry hopping, Probeta de plastico 250ml, Matraz de 250ml aleman con tapa). Blonde ale: 370.00 Red Ale 380.00 Stout 390.00 IPA 400.00	
1	KIT 50 litros, Incluye: Receta, Insumos (malta, lupulo, levadura y dextrosa), Intrumentos (03 Fermentador de plastico 20 lt, 03 Airlock doble burbuja, 03 Tapon #10, Termometro manual aleman, 03 Termometro LSD, Densimetro aleman doble lectura, Bolsa dry hopping, Probeta de plastico 250ml, Matraz de 250ml aleman con tapa). Blonde ale: 659.00 Red Ale 679.00 Stout 709.00 IPA 729.00	

Kit de equipos inox		Precio
1	Kit para producir 20 litros de cerveza, incluye: Olla de Maceracion (con caño) y un Falso fondo, Olla de Hervido (con caño), Enfriador de placas, Fermentador de 20 litros (airlock, termometro LSD y tapon), Termometro manual aleman, 4 Pack de conexiones INOX para enfriador de placas, 2 mt manguera Sanitaria hilo 1/4, 2 mt de manguera plastico hilo 3/4.	S/. 1,750.00
1	Kit para producir 50 litros de cervezas, incluye: Olla de Maceracion (con caño) y un Falso fondo, Olla de Hervido (con caño), Enfriador de placas, 03 Fermentador de 20 litros (airlock, termometro LSD y tapon), Termometro manual aleman, 4 Pack de conexiones INOX para enfriador de placas, 2 mt manguera Sanitaria hilo 1/4, 2 mt de manguera plastico hilo 3/4.	S/. 2,400.00
Accesorios		Precio
3	Abrazadera de Inoxidable 1/4	S/. 15.00
3	Abrazadera de Inoxidable 3/4	S/. 30.00
1	Rosca de inoxidable 3/4 a 1/4	S/. 11.00
1	Espiga de inoxidable 1/4	S/. 11.00
1	Teflon	S/. 5.00
Kit de limpieza		Precio
1	Incluye: Detergente alcalino (100 ml), Acido peracetico (100 ml), Acido fosforico (100 ml), Lavador de botellas, Guantes resistentes de productos quimicos, Lentes protectores, Esponja para limpiar las ollas.	S/. 155.00
Kit de Embotellado		Precio
1	Incluye: Autosifon, Llenador de botellas, (1 Paquete de 40) Botellas de 330 ml Brown, Lavador de botellas, (250 gr) Dextrosa, Enchapadora cangrejo, (100) Chapas corona plateadas.	S/. 250.00

Metodologia de envio
Nuestro cliente envia su pedido a Admin@cervecerosartesanales.com, respondemos con la cotizacion, se debe agregar los 7.50 de comision del BCP a provincia y 15.00 de traslado del local a la agencia. El cliente hace el pago por el BCP a BREWMART SAC Cuenta: 1932260995031. Finalmente, se realiza el envio y el cliente paga el flete en su lugar de destino a la agencia.