

R

FUNDAMENTOS DE LA CERVEZA DE LIDERAZGO DE MIXOLOGÍA: Cultivo y procesamiento

Del grano a la botella: al igual que nuestro café, la cerveza de calidad solo surge a través del cuidado y el arduo trabajo de muchas personas dedicadas y apasionadas. Cada paso del proceso afecta la calidad y el sabor. La cerveza es una bebida alcohólica fermentada elaborada a partir de malta y aromatizada con lúpulo.

Los cuatro ingredientes principales de la cerveza son:



Agua: El agua es el ingrediente principal de la cerveza y constituye más del 90% del peso de una cerveza.



Malta: la cebada malteada le da a la cerveza su color, cuerpo y dulzura, espuma espumosa, azúcares necesarios para la fermentación y una variedad de sabores. Otros cereales, como el trigo, la avena, el centeno, el maíz y el arroz, también se utilizan en muchos estilos de cerveza.



Lúpulo: Los racimos de flores femeninas secas de la vid Humulus lupulus, o lúpulo, se utilizan para proporcionar amargor, aroma y sabor a la cerveza y también para conservar la cerveza.



Levadura: Convierte los azúcares en alcohol. La levadura puede aportar más del 50 % del aroma y el sabor de una cerveza, según el estilo.

Procesando

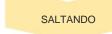
Elaborar cerveza es un proceso científico. Cada paso debe completarse con precisión y cuidado para producir bebidas artesanales deliciosas y de calidad.



Los granos de cereales, principalmente cebada, se cultivan y cosechan y germinaron para producir malta.



La malta seca se mezcla con agua caliente para extraer azúcares fermentables. El líquido resultante se llama "mosto".



Se añaden lúpulos al mosto escurrido y la mezcla se enfría



Se agrega levadura al mosto para convertir los azúcares en alcohol y dióxido de carbono.



Después de la clarificación y estabilización, la carbonatación es añadido al brebaje.



Los tipos de empaque incluyen: botellas, latas, barriles y barriles, solo por nombrar algunos.



FUNDAMENTOS DE LA CERVEZA DE LIDERAZGO DE LA MIXOLOGÍA: Degustación

Degustación de cerveza: ¡Probar cerveza es muy parecido a probar café! Aquí están los pasos de cata para la cerveza.

Pasos de cata

La cerveza se puede probar y comparar siguiendo cuatro pasos:

- 1. Ver Fíjate en el color, la espuma y la consistencia en la copa.
- Remolino : la agitación suave desbloquea la consistencia, el aroma y carbonatación
- 3. Oler Inhala profundamente el aroma.
- 4. Gusto Antes de tragar, deje que la cerveza pase por sus papilas gustativas, en contacto con cada parte de su boca. Identifique el sabor general, el cuerpo, el carácter y los sabores.

Glosario de términos de cata

Apariencia: El color, espuma y consistencia de la cerveza en el vaso

Aroma: Cómo huele la cerveza

Cuerpo: El "peso" o "sensación en la boca" de la cerveza

Sabor: Cómo sabe la cerveza

Unidades internacionales de amargor (IBU): una medida del amargor de la cerveza. Las cervezas más amargas pueden tener más de 100 IBU.

tipos de cerveza

Hay dos tipos principales de cerveza: **lager** y **ale.** Las principales diferencias entre ellos son el tipo de levadura utilizada para la fermentación y la temperatura a la que se lleva a cabo el proceso de fermentación.

cerveza dorad

Derivado de la palabra alemana para "almacenamiento" (lagern), el nombre lager hace referencia a cómo los bávaros alguna vez almacenaron cerveza en cuevas durante el verano para mantenerla fresca.

El proceso de elaboración de una lager (levadura de baja fermentación, temperatura fría, fermentación más lenta) da como resultado una cerveza fresca y suave.

Cerveza ingle

Palabra en inglés que puede derivarse del inglés medio o del inglés antiguo palabra para "amargura" o "intoxicación".

El proceso de elaboración de una cerveza (levadura de alta fermentación, temperatura más cálida, fermentación más rápida y la adición de más malta y lúpulo) da como resultado una cerveza más afrutada, más amarga y con más sabor.



FUNDAMENTOS DE LA CERVEZA DE LIDERAZGO DE MIXOLOGÍA: espectro y varietales

PÁLIDO PAJA

Cerveza ligera/pálida/Pilsner

Tipo: Lager **Aroma: Aroma** a cerveza tradicional **Cuerpo:** Ligero **Sabor:** Adelante a malta, cítrico

IBU: 2 - 5

PAJA

Maibock/Helles Bock

Tipo: Lager Aroma: Dulce

Cuerpo: Medio Sabor: Malta, sirope de maíz,

amargura lupulada **IBU:** 20 – 35

PAJA

Cerveza de trigo americana

Tipo: Ale Aroma: Cítrico

Cuerpo: Ligero a medio Sabor: Trigo, notas cítricas, sabor a lúpulo bajo-moderado

IBU: 15 – 30

ORO PALIDO

Wheat Ale Belga (Witbier)

Tipo: Ale Aroma: Cítrico, naranja

Cuerpo: Ligero a medio Sabor: Cítrico, naranja, especiado, bajo sabor a lúpulo

IBU: 10 – 20



Pale Ale Americana APA

Tipo: Ale **Aroma:** Cítrico, a pan o tostado **Cuerpo:** Medio **Sabor:** Cítrico, a pan, amargo

IBU: 30 – 45



IPA (India Pale Ale)

Tipo: Ale Aroma: Pino

Cuerpo: Medio a pleno Sabor: Limón, pino, amargo, audaz

IBU: 40 – 60



Ámbar

Tipo: Ale Aroma: Pan

Cuerpo: Medio Sabor: Almibarado, lupulado

IBU: 28 – 40



Portero

Tipo: Ale **Aroma:** Café, chocolate, caramelo **Cuerpo:** Pleno **Sabor:** Café, tostado, bajo en lúpulo

IBU: 18 - 35



erveza negra

Tipo: Ale Aroma: Amaderado, nuez, café, tostado

Cuerpo: Completo Sabor: Café/espresso, regaliz, cremoso, tostado

IBU: 35 – 75