**Brewing better beers**

**Prefacio**

Hay básicamente dos razones para leer un prefacio. Ha comprado el libro y está buscando obtener de él todo lo que pueda, o está contemplando comprar el libro y está viendo si le conviene gastar o no el dinero. Los prefacios de los libros son como reseñas y usualmente estas escritos por un colega de la industria. Leer el prefacio de un libro es una forma de prepararse a leer el libro en cuestión.

Bueno, vayamos al grano. Para aquellos que compraron el libro, están por delante del juego. Para los contempladores, tan solo compren el libro. No se arrepentirán.

Hay muchos libros de “cómo hacer” (how-to). Cómo hacer cerveza, cómo usar la levadura, cómo replicar estilos clásicos, la lista es bastante larga. La mayoría son decentes, y algunos son fabulosos. Mi opinión es, sin embargo, que hay suficientes libros en el mercado de “cómo hacer”, y estoy seguro que hay más en camino.

Este libro, sin embargo, no es un libro de “cómo hacer”; es uno de “quieres hacer”.

Eje?

Déjame explicarte.

Las preguntas que necesitas hacerte a ti mismo son: ¿Quieres perseguir la maestría de elaboración de cerveza casera? ¿Quieres tener una conversación con alguien que es considerado un Maestro de elaboración de cerveza casera? ¿Quieres ganar conocimiento de cómo lograr ser un Maestro de elaboración de cerveza casera? ¿Quieres ganar más premios? ¿Quieres saber si tienes lo que se necesita? ¿Quieres entender el compromiso que requiere ir a un nivel que pocos de nosotros alguna vez alcanzan?

¿Quieres tener una conversación con Gordon Strong?

¿Te hiciste la idea ya?

Probablemente suene a que estoy hablando acerca de un libro de auto ayuda. Quizás lo es, de cierta forma. Gordon llevó sus experiencias de vida y las canalizó para convertirse en un Maestro en su oficio, y aunque mi experiencia de vida es totalmente diferente, me encontré a mí mismo gritando: “Gordon. Sal de mi cabeza”. Bastante de lo que dice en este libro va en paralelo a mi propia filosofía de fabricación de cerveza. Lo mismo les pasará a la mayoría que dediquen si vida a la fabricación de cerveza.

No me deje equivocarme; no estoy diciendo que este libro es solo para aquellos que quieren ser Maestros o quieren dedicar sus vidas a la fabricación de cerveza como una sociedad secreta. Hay algo aquí para todos.

Gordon diría que este libro es para cerveceros experimentados que hacen recetas solo con granos (all-grain). Yo digo que este es un libro tanto para el que recién comienza como para el profesional que ha vuelto sobre sus raíces, no como yo he hecho.

Sin exagerar puedo decir que este libro tiene algo para todos. Es algo como el “Zen y el arte del mantenimiento de la motocicleta para elaboración de cerveza”. Veo las “Metafísicas de la calidad” a través de este libro. Hay un definido cambio metafísico en las experiencias de vida de Gordon, que lo ayudaron a entender donde enfocar su energía. Afortunadamente, no necesitamos una experiencia cercana a la muerte para encontrar este entendimiento. Lo único que necesitamos es leer este libro y tomar las lecciones aprendidas al corazón.

Recuerdo mi primer intento de elaborar cerveza. No había proveedores de insumos. No había proveedores online. ¡Diablos, no había nadie online! La “receta” era de un amigo de la secundaria, que la obtuvo de su tío, que la usó para cocinar varias veces cuando era militar. Levadura seca de panadería y un montón de azúcar fueron dos de los ingredientes que usamos para elaborar quizás la peor bebida alcohólica jamás hecha.

Estaba seguro en ese momento que no tenía nada que hacer con la elaboración de cerveza casera incluso cuando comenzó a ser legal alrededor del país. Simplemente no estaba interesado. Sumado a mi decepción, cuando aparecieron los primeros pubs, de encontrar algunas cervezas increíblemente malas. Era imposible ser inspirado acerca de elaborar cerveza casera. Siempre amé la cerveza, desde la primera vez que la probé a una edad temprana por mi padre hasta el joven adulto que disfrutó la revitalización que Fritz Maytag trajo a la Anchor Brewing Company. ¡No pensaba que la podía hacer elaborar!

Eso fue hace mucho tiempo, y luego de 20 años en la industria finalmente vi que era lo que me estaba perdiendo en ese entonces. Me faltaba alguien que me llevara en la dirección correcta. Me faltaba esa persona que me recomendara el libro de Charlie Papazian. Necesitaba un mentor.

Este libro es como tener un mentor. Los mentores usan sus propias experiencias de vida a través de historias que te motivan a aprender y hacer tu propia experiencia. Este el núcleo de lo que este libro hace. Va a ser aconsejado por Gordon Strong cuando lea este libro. Y eso es muy bueno.

“Brewing better beer” es el viaje personal de un cervecero casero y la elaboración de cerveza casera, con paradas frecuentes en recetas ganadoras de premios y técnicas a lo largo del camino. El uso de analogías de Gordon nunca es descabellado, aunque puede tomar un poco de trabajo alcanzar la mente de un Maestro. Esas comparaciones crean una filosofía de pensamiento relacionadas a la elaboración de cerveza casera y su maestría.

Usualmente uso analogías cuando relaciono las filosofías de elaborar cerveza durante mis charlas y clases y en artículos que escribo. Cuando creas tu propio estilo de cerveza y filosofía, piensa en el músico de jazz que considera interpretar una canción existente. Los geniales estudian la melodía y la practican exactamente como fueron escritas hasta que han dominado la intención y emoción de la pieza original. Luego y solo luego expandirán la pieza y la harán propia.

Este libro fluye a través de líneas de analogías, técnicas, y prácticas. Discute las herramientas disponibles sin emitir juicios y examina la razón por la que ayudan a dar soporte a sus propios sentidos y habilidades de evaluación. Ahondando en técnicas Gordon entrega una conversación expresada en filosofía tanto como en detalle técnico. Este es el real encanto del libro. No predica o intenta convertir; no le prepara para dar una frase de remate o punto aparte. Tiene un flujo lógico sin leer como un libro de texto. También lo lleva al aprendizaje y la introspección. El hecho es, es una buena lectura: en parte novela, en parte prosa informativa, un poco autobiográfica, y un montón conversacional.

Estoy impresionado con la forma que Gordon mezcla ciencia y técnica con un arte y oficio para darle al lector una clara visión de cómo tiene que navegar el proceso de elaboración de cerveza. Como en Zen el examina las formas o la vista romántica de la elaboración de cerveza casera, tanto como el análisis racional y las mecánicas orientadas con detalle. Esta es una vista micro cósmica del conocimiento colectivo de la elaboración de cerveza.

“Brewing better beer” hace algunas asunciones, la mayor es que es un libro para cerveceros que cocinan sólo con granos (all-grain). ¡Sí!

Aquellos que me conocen saben que soy un defensor de la elaboración de cerveza sólo con granos. Creo que la elaboración con extracto es como hacer jugo. Sólo agrega agua. Creo que esta es la verdadera razón por la que me interesé en escribir este prefacio. No veo necesidad de continuar con los extractos una vez que dominas la sanitización, embotellado, carbonatación.

Creo que la parte más importante de hacer una gran cerveza es el macerado (mash). Es realmente donde la cerveza se hace. Seguro, levadura, perfiles de fermentación, y sanitización juegan un rol importante en crear el producto final, pero la producción actual del wort es la llave para saber cómo esas otras partes trabajan al final. Si su wort está mal, luego la levadura y los perfiles de fermentación no ayudarán. La satisfacción aumenta con la elaboración sólo con granos. Tan solo pregúntele a los que elaboran de esa forma, y la respuesta será la misma.

La elaboración con extracto es como pintar por los números. La a sólo granos es pintar desde el corazón…el verdadero oficio artesanal de elaborar cerveza. Decocciones, no lavar, y los macerados escalonados son técnicas maravillosas para experimentar y sólo son posibles con la elaboración sólo con granos.

Así que allá va. Todos los errores ya han sido hechos y documentados. Todo el conocimiento es dado en un formato comprensivo que incluye trucos, consejos, ejemplos, técnicas, recetas, analogías. “Brewing better beer” es el libro que los cerveceros caseros necesitan para subir de nivel. Es el libro que los cerveceros menos experimentados necesitan para decidir qué tan lejos quieren ir con este hobby, que tan fácilmente se puede convertir en su modo de vida. Es el libro que puede mostrar algo nuevo a cualquier cervecero que allá.

Siempre digo que todos los días se aprende algo nuevo y que hasta aprenderemos como morir en nuestro lecho de muerte. ¿Después de todo, eso no es lo que es la vida, o debe ser?

Es mi esperanza que disfrute de este libro tanto como lo hice yo en mi primer lectura y lo seguiré haciendo en sucesivas lecturas. Ya lo considero uno de los libros básicos en cualquier librería cervecera, profesional o de un cervecero casero.

Einstein dijo, “Si he visto más lejos que otros, es porque estaba sobre los hombros de gigantes”.

Esta es su chance de estar sobre los hombros de un gigante de la elaboración de cerveza. “Brewing better beer: Master lessons for advanced homebrewers” es una hoja de ruta en cómo todos nosotros podemos elaborar Strong.

Elaboren mucho y prósperamente.

Michael “Mufasa” Ferguson

Director de Brewery Operations

BJ’s Restaurants Inc.

**Introducción**

*Un hombre inteligente aprende de sus errores, pero un verdadero sabio aprende del error de los demás.*

**Blown Up, Sir**

Hay algo de casi morir que tiende a enfocar tu atención en que es importante en la vida. A principios de junio de 2007, tuve una experiencia cercana a la muerte mientras trabajaba en un proyecto de un club de cerveceros caseros con un amigo. Estábamos preparando un barril de Borbón para ser llenado con 50 galones de Barley wine inglesa, que nuestro club hizo en el día del cervecero casero nacional, cuando de repente explotó, hiriendo severamente a los dos.

Habíamos hecho esto antes, por lo que pensábamos que sabíamos que estábamos haciendo. Estábamos tratando de matar cualquier moho en el barril usando un palo de azufre ardiente, una técnica común en la elaboración de vinos. Pero aparentemente había todavía muchos vapores del Borbón en el barril, y el azufre ardiente los encendió. Las llamas dispararon la tapa del barril, llevándose la mano de mi amigo. La presión fue muy alta para ser contenida y reventó la cabeza del barril. Desafortunadamente para mí, estaba justo al lado.

Fui quemado por las llamas, golpeado por al menos cuatro piezas de roble, y expulsado hacia atrás 15 pies por la explosión. El barril quedó quemándose sobre el deck, mientras que algunas piezas fueron encontradas más allá de 100 pies. El personal de la sala de primeros auxilios nos cuestionaba como si fuéramos terroristas, hasta que finalmente los convencimos de que tan solo éramos una pareja de cerveceros caseros que tuvieron un mal día.

Nos llevó a ambos más de ocho semanas en recuperarnos, pero nos sentíamos afortunados de no haber sido quemados peor. Después de recuperarnos, me tomó algo de tiempo reflexionar sobre lo sucedido. Por alguna razón, me mantuve pensando sobre el falso poster motivacional de despair.com titulado “Errores” que muestra un barco hundiéndose con el título. “Puede ser que tu propósito de vida sea solo servir de advertencia a los demás”. No quería que sea el propósito de mi vida de cervecero casero, quería ser conocido por algo más positivo.

Previamente fui muy exitoso en la elaboración de cerveza, y en competiciones, pero nunca competí a nivel nacional o escribí mucho acerca de mi acercamiento a la elaboración de cerveza. Todo eso cambió después del accidente. Reevalué mis prioridades y decidí que un trabajo es tan solo una forma de recibir un pago, pero la elaboración de cerveza casera era mi pasión, y quería perseguirla con otro propósito y enfoque. Quería conseguir más de la elaboración de cerveza y ver qué tan lejos podía ir si realmente lo intentaba. Eso fue cuando empecé a competir seriamente en Competición Nacional de Cerveceros Caseros.

Luego de algunos éxitos a nivel nacional, empecé a tener más preguntas de los cerveceros caseros acerca de mi acercamiento a la elaboración y los secretos de mi éxito. Después de contestarlas por un tiempo, me di cuenta que era necesario recolectarlas y organizarlas en un libro coherente sobre mi filosofía de elaboración. Eso me haría compartir mis experiencias con la mayor audiencia posible y hacer una contribución perdurable.

Siempre creí en el aprendizaje permanente y en devolverlo como una forma de agradecimiento a aquellos que compartieron tanta información conmigo. Veo que la mejor forma de ayudar a la gente a elaborar mejor cerveza y ayudar a todos a compartir en el mismo disfrute que tengo haciendo cerveza es escribiendo un libro.

Empecé a escribir este libro después de ganar mi segundo premio Ninkasi, y lo desarrollé durante la temporada de elaboración de cerveza 2009-2010, mientras me preparaba para la Competición Nacional de Cerveceros Caseros del 2010.

Esta es la receta que estábamos haciendo cuando ocurrió el Big Bang. Es una que hice varias veces y es una de mis favoritas. Tiene la intención de tener el gusto de una J.W.Lee’s Harvest Ale añejada, una de mis cervezas favoritas. Cuando era joven, encontraba a la J.W.Lee’s muy dulce, pero luego de varios años se convirtió en una linda, complejidad maltosa. Estaba tratando de omitir el añejamiento extensivo y encontrar algo que fuera tomable en seis meses. Fue llamada Old Draft Dodger por mi club cervecero casero local, el Dayton Regional Amateur Fermentation Technologists (DRAFT). Sé que es una receta complicada, pero es lo que tienes que esperar en este libro.

**Old Draft Dodger – English Barley Wine**

Receta para 6 galones (22.7 litros)

4,5 kg Malta Maris Otter

4,5 kg Malta Vienna

0,97 kg Malta ámbar

0,68 kg Trigo malteado

0,97 kg Malta Victory

0,68 kg Malta Carapils

1,4 kg Caramelo 60L

0,34 kg Caramelos 12L

0,45 Azúcar de mascavo

14 g Lúpulo entero Tomahawk, 16% AA, 60 minutos.

14 g Lúpulo entero East Kent Goldings, 6% AA, 45 minutos

14 g Lúpulo entero Fuggles, 4% AA, 30 minutos

14 g Lúpulo entero East Kent Goldings, 6% AA, 5 minutos

Levadura WLP002

1 cucharada de té de cloruro de calcio en el macerado

Macerado a 67°C

Recolectar 30,3 litros

Hervir fuerte por 90 minutos

Oxigenar

Fermentar a 20°C

OG: 1120

FG: 1034

35 IBU

11,3% ABV

J.W. Lee’s está disponible añejada en diferentes tipos de barricas. Esta receta debería ser bien tratada de la misma forma. No soy un experto en usar barricas, pero lo hecho varias veces por lo que puedo ofrecer ciertos tips para manejarlos:

* Es más difícil sacar cerveza de un barril que llenarlo. Tiene que tener un plan para removerla antes de llenarlo.
* Construya un soporte para sostener la barrica; debe ser más alto que la altura del recipiente a trasvasar, salvo que use una bomba.
* Planee instalar una espiga en el barril; el trasvase desde un barrica es muy difícil salvo que use una bomba.
* Acomode la barrica antes de llenarlo. No lo deje en contacto con luz solar o temperaturas altas.
* Obtenga su barrica de un lugar que lo haya enjuagado y chequeado fugas. Si no enjuáguelo usted con agua hirviendo, y usar spray con agua por fuera para asegurarse que no se seque la madera.
* Ubíquela en la posición final antes de llenarlo porque luego va a ser difícil moverlo.
* Mantenga lejos cualquier fuente de calor o fuego. No es necesario usar un palo de azufre.
* Pruebe la cerveza regularmente, mínimamente una vez por mes. Remuévala de la barrica cuando tenga el carácter deseado.

Se puede reusar la barrica, pero debería enjuagarlo, salvo que quiera mantener algo del sabor en la próxima cerveza. Puede también probar el método solera, donde remueve una parte de la barrica y lo rellena con cerveza fresca. Esta es una forma interesante de obtener una cerveza con carácter añejo, de mezcla (blend) o para ajustar el balance; es un método tradicional para producir vinos fuertes y añejos como el jerez, madeira, oporto y marsala.

**El viaje es la recompensa**

Escribir un libro es algo que siempre quise hacer. Pero como todo lo que hago, quiero hacerlo a mi forma. No quería escribir otro libro sobre las mecánicas básicas de la elaboración de cerveza que cubra los mismos viejos temas en el mismo viejo modo. Lo esencial es bien conocido y descripto en muchos libros. Quería que este libro sea algo especial que tenga una mirada fresca de la elaboración de cerveza sólo con granos y que discuta las elecciones que un cervecero avanzado hace y como nuevas habilidades son internalizadas.

Hay muchas formas de elaborar cerveza exitosamente, así que no seas engañado en pensar que sólo hay una forma de hacerlo. Hablaré de mi modo de hacer cerveza, pero ese no es punto principal de este libro. Su objetivo no tiene que ser aprender a elaborar como yo; es usar mis experiencias como un ejemplo, por eso puede desarrollar su propio estilo personal que funciona en su sistema. Consideraré un éxito si empieza a pensar acerca de cómo elabora cerveza y acerca de nuevas formas de combinar técnicas e ideas por las que pueda elaborar mejor cerveza.

Por ahora, se estará dando cuenta que éste no es su libro promedio sobre elaboración de cerveza. No voy a simplemente presentarle información y dejársela para decirle que hacer luego. Es más acerca de lecciones aprendidas, tips, y estrategias para aplicar la información, y como pensar acerca de la cerveza y elaborar en nuevos modos. Si aprende a cómo adaptar nueva información de elaboración, será capaz de aplicar las lecciones de este libro incluso luego de nuevos avances futuros. La base de conocimientos puede cambiar, pero el modo de como aprender puede todavía ser aplicado.

¿Entonces si este no es su libro promedio, qué es exactamente? Pienso que es de ayuda primero describir que no es antes de discutir que es.

Primero que todo, no es un libro de texto o un libro técnico de elaboración de cerveza. Voy a discutir de elaboración de cerveza a un nivel relativamente alto, pero tampoco gastaré mucho tiempo en información básica o discutiendo la ciencia detrás de los conceptos. Si quiero eso, lo buscaré en los libros de elaboración de cerveza de referencia, tal como estos: De Clerck, Kunze, Narziss, Briggs, Bamforth, and Lewis. Mis libros técnicos favoritos son aquellos que están escritos para cerveceros caseros, como aquellos de Fix y Noonan. También disfruto de estudios técnicos online por A.J.deLange y Kai Troester que describen experimentos prácticos, particularmente aquellos que investigan elaboración común o dogma.

Esto tampoco es un estudio escolar; no estoy usando muchas notas al pie, y estoy seguro que aprendí y adapté ideas y conceptos de muchas fuentes, muchas de las cuales no puedo identificar. La mayoría de las técnicas individuales no son originales, pero la forma en que las combino y uso son propias. Es mi objetivo que use este libro como un ejemplo de cómo aprender y como desarrollar su propio modo de elaborar cerveza basado en su sistema, sus ingredientes comunes, y las experiencias que ha tenido en su carrera cervecera. El foco es en pensar procesos y elegir entre alternativas no proveer un tratado completo sobre elaboración de cerveza.

No es un libro de recetas, pero proveo varias de mis ganadoras de premios. Estoy usando recetas para ilustrar puntos y para agregar color a las historias. Si estoy buscando una nueva receta, usualmente busco en libros de Zainasheff/Palmer, Noonan, o Estilos clásicos publicados por Brewers Publications. Este libro no está enfocado en la formulación de recetas, pero incluyo un largo capítulo sobre cómo llegar a eso. Si estoy buscando ideas para formular una receta, recurro a Daniels y Mosher.

Este no es un libro básico de elaboración y no discute elaboración con extractor para nada; esa no es la forma que elaboro, y asumo que ya ha pasado ese nivel. No le enseño sobre cómo empezar a elaborar o le doy guías paso a paso para procesos básicos de elaboración. Hay muchas fuentes increíbles para eso (Palmer, Korzonas), y no tengo nada nuevo que agregar.

Todas esas fuentes que discutí y más fueron una influencia para mí. Aprendí de ellas y continuo usándolas, y muchas de sus enseñanzas aparecen en mis métodos.

Este libro llena un nicho olvidado en la literatura para cerveceros caseros. Describe como pensar acerca de la elaboración de cerveza, como seleccionar y aplicar técnicas apropiadas, y como continuar aprendiendo y desarrollar su propio estilo de elaboración. Hablo acerca de cómo integrar tips, mejores prácticas, y consejos modernos en su rutina de elaboración. Es cómo la jerarquía de necesidades de Maslow[[1]](#footnote-1) aplicada a la elaboración de cerveza, una vez que alcance el nivel básico y pueda hacer buena cerveza, ¿qué lo motiva para alcanzar su auto actualización, para obtener su máximo potencial, y poder ser el mejor cervecero que pueda ser?

Este es el libro para el cervecero experimentado que busca desarrollar habilidades avanzadas, hacer mejor cerveza, ganar competiciones, convertirse en un mentor, y agregar a la base de conocimiento. Estoy compartiendo mis experiencias y lecciones aprendidas. Aprendo la mayoría cuando tengo discusiones abiertas y honestas con mis amigos cerveceros más íntimos, los cuales cocinan a un nivel muy avanzado. Eso fue lo que más me ayudó, entonces voy a usar las mismas técnicas, pero impresas.

Cuando uno comparte información y conocimiento con otros, es importante recordar que nadie sabe todo acerca de elaborar cerveza. Siempre hay algo que aprender. No tome lo que alguien le dice como una verdad ciega, testee las ideas por sí mismo.

Finalmente, tenga en cuenta que soy un cervecero casero, no un cervecero profesional. Yo hablo a un nivel de cervecero casero que no siempre aplica en una producción a gran escala.

**Estructura del libro**

Estaba pensando acerca de toda la variedad de preguntas que la gente me hizo, que querían que les mostrara cuando cocinábamos juntos, y como explicarle a alguien como elaborar cerveza. Traté de encapsular esas lecciones en este libro. Como en el sistema medieval, mayoritariamente tenías que aprender de un cervecero. Organicé los temas en varias lecciones que discutí con otros cerveceros.

El capítulo 1 presenta los temas del libro y mi filosofía general acerca de la elaboración de cerveza. Hablo acerca del modo que pienso acerca de la elaboración y como hago para aprender y mejorar mi conocimiento. Esto provee el contexto para la mayoría de lo que es discutido en este libro y le da una oportunidad para entender mi acercamiento a la elaboración.

Desde el capítulo 2 al 4 se discuten las bases de elaboración que debería dominar, a través de mis tips y comentarios. Lo cubro en un orden diferente que otro, más sencillo que otros textos. Hablo primero del proceso, y equipo e ingredientes luego. Esto es porque espero que los lectores tengan una base en todas esas áreas, por lo que no necesito introducir esos temas. Esos temas pueden ser discutidos en cualquier orden, por lo que podría querer considerarlos en discusiones paralelas. Entender esas secciones es necesario antes de seguir con el resto del libro.

Desde el capítulo 5 al 9 se trata el conocimiento fundamental para hacer mejor cerveza. Como en los capítulos 2 al 4, esos capítulos pueden ser estudiados en paralelo.

Los capítulos 5 y 6 hablan acerca de cómo pensar acerca de los estilos de cerveza, evaluar cerveza, y hacer recetas.

Los capítulos 7 y 8 discuten como tratar con problemas que aparecen en su cerveza y tener su cerveza lista para tomar.

El capítulo 9 es acerca de la competición cervecera y como hacer su mejor esfuerzo para obtener su cerveza lista para un evento específico.

El capítulo 10 presenta mis conclusiones y las mayores lecciones que aprendí, que quisiera que piense acerca de ellas.

**Usando este libro**

Discuto experiencias sobre mi sistema usando ingredientes con los que soy familiar. Mis técnicas necesitarían ser ajustadas y adaptadas a otros sistemas; eso es normal. Aprender a cómo aplicar ideas de otros a su propio sistema es un modo de demostrar el dominio del proceso de elaboración.

Frecuentemente uso historias, recetas, y anécdotas para ilustrar puntos. Quiero que esto sea algo especial y contar una historia personal. Como elaboro está basado en experiencias que tuve, la información que aprendí, y los tips que aprendí de otros. Este libro es sobre cómo hacer elecciones y como avanzar en la elaboración, que tiene que ser individualizado. No estoy tratando de que realice las mismas elecciones que yo pero que haga las suyas, basado en sus propias experiencias y personalidad, y desarrollar su propio estilo.

Analogías son usadas libremente, particularmente en cómo alguien domina otros campos. Cocinar es otra pasión mía, así que uso esos ejemplos frecuentemente. Sus propias experiencias lo guiarán sobre que analogías o influencias usará para pensar acerca de elaborar cerveza y como puede aprender y aplicar la misma información.

Usualmente uso opiniones fuertes, pero están basadas en mis experiencias con la elaboración y viendo problemas de otras personas elaborando. No pretendo que sean universalmente verdaderas, solo que funcionen para mí. Como dije antes, no estoy tratando de escribir un libro de texto o un paper de investigación; estoy tratando de tomar mis experiencias y relacionarlas en un modo que lo ayuden a hacer mejor cerveza. Se la diferencia entre hechos y opiniones; usted no tiene que estar de acuerdo con mis opiniones para obtener algo de este libro.

Veo a este libro como una conversación con usted, el lector, y yo, el autor, y usé libremente las palabras “usted” y “yo” mientras escribía. Esta es uno tono de conversación personal y es enteramente intencional. Como estoy escribiendo, estoy imaginando que estamos hablando, recordando las incontables conversaciones que tuve con otros cerveceros que me preguntaron a través de los años. Si estoy discutiendo un tema científico o académico, tendré un tono más seco. Pero quiero que este trabajo sea atractivo, así que espero que no le moleste mi estilo poco formal.

**¿Pero por qué nada sobre cervezas de extracto?**

Ok, dije que iba a tener opiniones fuertes, por eso aquí está la primera: no hay nada en este libro sobre cervezas de extracto porque hacer esas cervezas no es realmente hacer cerveza. Cuando usted externaliza la producción de wort, está sacando mucho de lo que el cervecero hace. Usted puede hacer cerveza de ese modo, pero no será capaz de hacer la mejor cerveza posible u obtener el mejor valor de este libro a menos que realice el compromiso de aprender el proceso completo de elaboración de cerveza.

Usted puede hacer buenas cervezas con extracto pero no puede hacer todos los estilos. Tiene que hacer compromisos; usted sabe que está cortando camino. No tiene control completo sobre su sistema o ingredientes. Puede tener igual buenos resultados, y puede hacer cerveza rápidamente, pero no está dominando realmente la elaboración de cerveza. Si lo único que quiere es hacer cerveza rápidamente, y solo está interesado en hacer un subconjunto de estilos, entonces siga siendo un cervecero de extracto.

No estoy diciendo que hay algo malo en hacer cervezas de extracto. Todos empezamos de esa forma. Yo hice 23 cervezas de extracto en mi primer año y medio de cervecero. Envié 11 de ellas en 13 competiciones, y gané 4 “best of shows” y más de 25 medallas. Seis batches no se convirtieron en algo bueno, y uno fue tirado (así aprendí lecciones de humildad y persistencia). A lo largo del camino, aprendí como prestar atención a la sanitización, evitar la oxidación, manejar la fermentación, y usar diferentes formas de ingredientes. Todos ellos fueron habilidades útiles, pero aprendí todo lo que pude y no podía hacer todo lo que quería hacer. Alcance mi techo y sabía que tenía que pasar a sólo granos si quería mover mi techo.

Cuando me movía a solo granos, tenía mucho más que aprender, pero obtuve mucho más disfrute de eso. Finalmente, pude hacer una apropiada Kölsch y una Hefeweizen que no fue muy oscura. Pude hacer una dubbel y otras cervezas que usan malta Múnich oscura. Pude obtener la atenuación apropiada en una Düsseldorf altbier usando un macerado escalonado. Finalmente, sentí que estaba haciendo cerveza. No sentí más que estaba sentado en la mesa de niños cuando hablaba con otros cerveceros amigos. Cuando escribo esto, ya pasaron más de doce años desde que hice ese paso, y no me arrepentí ni una vez.

La mayor razón por la que no estoy escribiendo un libro de extracto es porque no cocino de esa forma. Si estás leyendo este libro porque conoces algo acerca de mí y lo que alcancé, entonces no querrá escuchar acerca de extractos, porque eso no tiene nada que hacer con esos éxitos excepto para iniciarme. Las recetas de este libro son aquellas que hice; no incluyo versiones con extracto porque no las hice de ese modo y no puedo atestiguar sobre su precisión. Puede convertirlas, pero serán aproximaciones en el mejor de los casos.

**Parte I**

**Filosofía**

Hablar acerca de filosofía de la elaboración de cerveza suena a la mayoría de la gente como extraño, desde que no es inmediatamente claro que significa. Es parte de una broma (“Dos filósofos caminaron hasta un bar…”). ¿Es una metáfora para divagar mientras se está borracho (piense en Peter O’Toole en My favorite year)? ¿Es un intento pomposo para dar más importancia al asunto que se debe? Con suerte, no es nada de eso, no es una broma, no estoy borracho, y espero que no sea arrogante o condescendiente.

Una filosofía de la elaboración de cerveza es simplemente como un cervecero piensa acerca ella y sus enfoques. Una definición de filosofía es “una vista o panorama en cuanto a los principios fundamentales subyacentes a algún dominio”. Eso es mucho más de lo que me refiero. Es un asunto muy personal para cerveceros, porque toca profundamente creencias y actitudes personales y preferencias. Hablaré sobre mis experiencias y filosofía cervecera, como aprendí y continuo haciéndolo, pero eso son solo algunos ejemplos de cómo desarrollar su propio sistema de creencia. No estoy tratando de adoctrinarlo, entonces mantenga la imagen completa en mente.

Este capítulo habla acerca de los temas del libro como yo trabajo para explicar mi filosofía personal cervecera y lo llevará en un descubrimiento de sí mismo. Discuto los siguientes temas:

* Como me acerco a hacer cerveza, un resumen de mi filosofía personal.
* Mi historia, los antecedentes que me llevan donde estoy.
* Canalizando influencias. Como tomar ideas de campos no cerveceros y aplicarlos a hacer cerveza. Encontrar sus propias influencias.
* Convertirse en un maestro. ¿Qué significa eso? ¿Qué es un maestro?
* Desarrollar su propio estilo. El enfoque para encontrar su propia voz.

**Capítulo I**

**La filosofía de la elaboración de cerveza**

*La recompensa de una cosa bien hecha es haberla hecho.*

Ralph Waldo Emerson

Tengo varias creencias acerca de la elaboración de cerveza que afectan como la veo y como la práctico. No están bien ni mal; puede tener diferentes visiones. Creo que aquellos que toman un más riguroso, científico acercamiento a la elaboración de cerveza lo objetarán. Pero eso lo fabuloso de llamarla su filosofía personal, es ¡suya!

Creo que hay una cierta elegancia en la **excelencia sin esfuerzo, calidad, y estilo.** Piensa en James Bond o Frank Sinatra; ellos llegan y son dueños del lugar. Es mi objetivo hacer algo duro verse fácil, por eso no gasto tiempo ni esfuerzo. Si sabe lo que está haciendo, no entrará en pánico. Una preparación adecuada y pensar varios pasos delante le permiten ajustarse mientras anda. Conocer sus puntos de control le permite enfocarse en las áreas que son más beneficiosas. Veo a la elaboración de cerveza como una serie de pequeñas correcciones del curso; manténgase calmo y solo trate con los problemas como aparecen.

Siempre estuve interesado en el **modo intuitivo de hacer cerveza.** Me gusta entender las causas y efectos y cómo influyen en los procesos para favorecer los resultados que quiero. Bien hecho, siempre tiene el sentido de mezclar las cartas en su favor. Hay un largo margen de error en la escala de cervecero casero, entonces explote esas oportunidades para controlar los procesos basados en la observación y juicio.

Cuando tuve economía en la universidad, fue presentada como una disciplina rigurosa con la matemática. Sin embargo, cuanto más atención prestaba a como la economía funcionaba, era cuanto más la veía como una pseudociencia. Los economistas tenían fórmulas pero no las evaluaban; simplemente las usaban para determinar cómo una variable influenciaba la dirección de otra. Cuando digo que la elaboración de cerveza casera tiene un margen de error, significa que pienso de la misma forma. Hay ciencia real y matemática debajo de lo que hacemos, pero no tenemos que accederla directamente para tener éxito. Entender que factores le llevan en la dirección correcta es suficiente, tanto hasta que pueda usar sus sentidos para determinar si alcanzó el objetivo correcto (como un chef que está salando prueba si está suficientemente salado antes que medir la cantidad de sal).

Quizás es la forma en la que pienso, pero me encanta usar analogías y **canalizar influencias** de dominios no cerveceros. Tendré más que decir acerca de ese tema más adelante en este capítulo, pero la esencia es que puede usar su conocimiento e información de cualquier fuente para ayudarlo a entender mejor la elaboración de cerveza. Si puede tocar y aplicar conocimiento que ya ha aprendido, puede hacer un progreso más rápido en obtener nuevas habilidades para la elaboración. Aprender no es un camino fácil para mí; mientras que estoy adquiriendo conocimiento útil y puedo almacenarlo en un framework significativo, luego estoy avanzando.

No estoy en meditación o filosofías del este, pero **me gusta entender que pasa** y enfocar mis energías en consecuencia. Veo que esto es una forma de priorizar y hacer el mejor uso de recursos limitados. Usualmente llamo a esto el Zen de la elaboración de cerveza.

Si usted desarrolla habilidades suficientes, será capaz de confiar en su juicio. Su paladar es una herramienta excepcional; úsela. Usualmente puede aproximar soluciones usando su juicio, y su paladar y otros sentidos pueden sustituir mediciones directas en muchos casos. Tomar medidas mientras aprende a calibrar sus sentidos refuerza su proceso de aprendizaje. Eso es mucho de cómo me desarrollo y aplico mis habilidades.

Administro la complejidad a través de la **abstracción** para evitar sobrecarga de información. Piense acerca de los procesos como cajas negras que hacen ciertas funciones y ofrecen resultados conocidos basados en ciertas entradas. No siempre tiene que saber por qué o como las cajas negras funcionan para entender todo el proceso. Manejar la escala de un proceso complejo le permite pensar acerca de una parte del mismo en un momento sin perder sus cabales. Solo esté seguro que tiene un modelo preciso de sus procesos complejos. Internet es una fuente de mucha desinformación y sobre simplificación, y es fácil mal usarla. Observe como tomar ventaja de información sin probar.

Hacer cerveza es un esfuerzo creativo que le permite **desarrollar su propio estilo**. Pienso que muchos cerveceros pierden su lado artístico en favor de su lado científico. Cada uno tiene su lugar, pero si no hace su propia marca, no veo cómo puede expresarse en sus cervezas. Los mejores trabajos artísticos resuenan con la pasión y alma de sus creadores.

**Todo el mundo tiene una historia**

Mucha gente me ha preguntado cómo empecé a hacer cerveza y que me llevó adonde estoy. No descubrí la cerveza artesanal hasta la universidad. Mientras probaba diferentes cervezas, realmente no me gustaban. Nunca sabía que me iba a encontrar al pedir una cerveza en un bar; eso debe ser porque mucha gente son bebedores de una sola marca. Dos amigos de la universidad me enseñaron lo básico de los estilos de cerveza y como apreciar los diferentes sabores en la cerveza.

Unos pocos años más tarde, probé algunas cervezas caseras de esos mismos amigos. Fue excepcional, y pensé que la elaboración de cerveza casera no sonaba tan duro, si sabias que querías hacer. Uno de ellos me prestó una copia de *The New Complete Joy of Homebrewing*, compré un kit de Brown Ale en un proveedor de insumos, y empecé. Eso fue en septiembre de 1996.

Tuve algunos buenos resultados que ayudaron a aumentar mi confianza. Gané mi primer *best of show* con mi quinto batch de cerveza, una Christmas Ale (vea la receta en el capítulo 4). También tuve fallas tempranas, la mayoría tenían una horrible oxidación, probablemente de exprimir los lúpulos tratando de extraer más rendimiento. No sabía que es lo que estaba mal, o porque mi cerveza tenía el sabor de un papel húmedo. Eso me dio algo de humildad y me inspiró a ser juez de cerveza.

Estudiar para el programa de certificación para jueces de cerveza (BJCP) me llevó a expandir mi biblioteca cervecera y a leer cualquier libro técnico y de estilos que pude. Hice el examen BJCP en la conferencia de la Asociación de Cerveceros Caseros Americana (AHA) de 1997 y empecé a juzgar inmediatamente. Empecé a juzgar en todas las competiciones en un área de pruebas, que me ayudaron a entender como las cervezas son evaluadas y me mostró que tan buena podía ser la cerveza casera.

La membresía de un club local de cerveceros caseros me ayudó tremendamente a mi elaboración en los primeros años. Iba a las cocciones del club y veía como otros cerveceros cocinaban. Examinaba sus equipos, hacía preguntas, y veía como los procesos funcionaban. Esas cocciones me dieron la confianza para cambiar a solo granos (all grain) en abril de 1998, mi batch número 24, una dubbel.

Continuando usando la membresía del club, encontré cerveceros *all grain* más experimentados y les pregunté para hacer un batch con ellos. Esas experiencias fueron invaluables, desde que muchos de los procesos hay que verlos para entenderlos. Rápidamente me di cuenta de que hay muchas formas de hacer buena cerveza, porque ninguno de esos cerveceros usaba el mismo sistema o métodos.

Cuando comencé a hacer cerveza *all grain,* me di cuenta que tenía mucho que aprender de nuevo: las recetas no funcionaban igual, los perfiles de agua se volvieron importantes, y había muchos más ingredientes que elegir. Me mantuve jugando con mi sistema, mientras que agregaba piezas y actualizaba componentes. Me pasé a una olla de 9,5 galones para hervor. Dejé de usar baños de hielo para enfriar y me compré un enfriador. Pasé de usar una enfriadora Gott con falso fondo de Phil a una conservadora de picnic rectangular como macerador y usaba la Gott para filtrar. Pasé de cocinar en la cocina a cocinar afuera.

En septiembre de 1999 me compré mi equipo actual, 3 medios barriles de Pico Brewing Systems. Le hice algunas mejoras y modificaciones a lo largo de los años, muchos de ellos son descriptos en el capítulo Mejorando el equipo. Una vez más, tuve que reaprender técnicas y adaptarlas a mi nuevo equipo antes de seguir.

Empecé a embarrilar al mismo tiempo que compré el equipo. Me llevó un tiempo tener los mismos resultados que tenía en las competencias con cerveza embarrilada que con embotellada.

En el 2000 empecé a hacer aguamiel, no sabiendo que tanto iba a influir luego en mí. Aunque atendiendo a las conferencias de la AHA y juzgando, me volví amigo de Ken Schramm, que ofreció sus consejos temprano. Empecé a juzgar aguamiel *best of show* en la competición nacional del 2001 e hice eso hasta el 2007, cuando por primera vez participé. Mis tempranos éxitos en aguamiel borraron aquellos de la cerveza; gané la Copa Mazer en 2002.

Durante el 2003, me sentí como si había alcanzado una meseta. Había ganado muchos premios y estaba satisfecho con mi elaboración de cerveza. Era un juez Gran Maestro del BJCP y sentía que había dominado bien los temas necesarios para hacer lo que quiera en la elaboración de cerveza.

Eventualmente me di cuenta que no estaba cocinando más. Puede ser que tuviera que ver con haber reescrito las guías de estilos del BJCP, pero mi interés en hacer cerveza menguó.

Un fortuito cambio de eventos pasó en septiembre de 2003. Ray Daniels me preguntó si quería ser editor técnico para *Radical Brewing*  de Randy Mosher. Cuanto más trabajaba para ese libro, más me inspiraba. Empecé a ver nuevas ideas y volví a pensar en hacer cerveza de nuevo. Cociné 5 veces en 6 semanas mientras trabajaba en ese libro. Reavivó un fuego que se había apagado.

Pienso que muchos cerveceros pueden tener una crisis. ¿Cuándo alcanzas tus objetivos iniciales, que continua empujándote? ¿Te retiras y trabajas para ti mismo, o te apretas más duro? Mucha gente me dice que cuando aprendes a hacer cerveza *all grain,* has hecho bastante salvo que quieras ser un profesional. Ahora veo que no es cierto; hay mucho más que aprender y alcanzar al nivel cervecero casero.

Tomé roles de liderazgo en la AHA y en el BJCP. Me sigo encontrando con gente de afuera de mis áreas atendiendo las conferencias nacionales de cerveceros caseros. En vez de ser un pez grande en un estanque pequeño, estaba entrando en el estanque más grande y aprendiendo todo un nuevo set de habilidades. Los nuevos amigos que encontré se convirtieron en cerveceros excepcionales y en buena gente. Rivalidad amistosa, presión de los pares, y mejores redes de conocimiento me condujeron a nuevas alturas.

Desarrollé una amistad con varios miembros del Club de cerveceros caseros de Saint Paul a través de varios eventos de la NHC, y empecé a sentarme con ellos en los banquetes de los premios. Siempre tienen la mejor cerveza y aguamiel para compartir, así que era otra atracción. En la conferencia del 2006 en Orlando, algunos de ellos me bromeaban que si quería sentarme con ellos el año próximo, mejor que ingresara en la competición nacional. Era un miembro de su club, así que no era algo difícil para mí para hacer, pero nunca me gustó enviar mis muestras, por eso siempre declinaba. Pero enfrentado a un posible corte de calidad de aguamiel y la chance de hacerles un chiste a ellos, decidí entrar en la NHC del 2007.

Mi única intención de ingresar en la NHC era ayudar a mi club adoptivo en su búsqueda de ganar el premio del Club del Año. Una vez que les conté que ingresé, me dijeron que tenía que ganar para sentarme con ellos. Afortunadamente, tuve varias muestras que avanzaron a las finales. Estaba en el momento entre mi primer round y el segundo round de 2007 que el accidente del barril infame de Borbón sucedió.

Apenas pude caminar en la NHC de Denver ese año, pero rengueé en el escenario para aceptar mi primer medalla de la NHC (una de plata) y para unirme a mi club como Club del Año. Reevaluando que quería hacer de mi vida, decidí dar otro paso y ver qué tan lejos podía llegar. Eso me llevo adonde estoy ahora.

Mi historia cervecera muestra como las experiencias pueden hacer una gran diferencia en mi vida y en mi carrera cervecera. Pero todo cervecero tiene influencias similares que conducen su avance, lo guían a nuevos descubrimientos, y lo motivan a continuar en continuo compromiso. Reflexionando sobre mi historia y como podría aplicar como un caso general me llevaron a hacer muchas preguntas acerca de los cerveceros y como se desarrollan: ¿Quién les enseña? ¿Quién los aconseja? ¿Qué libros leyeron? ¿Qué experiencias le enseñaron? ¿Cómo podemos modelar esto? ¿Qué decisiones tomaron? ¿Qué información excluyeron o no aprendieron? ¿Qué eventos o influencias lo llevaron a querer más?

Puede tomar muchos caminos para convertirse en un cervecero fabuloso, mientras que mantenga una mente abierta y se siga moviendo en la dirección correcta. Su historia personal documenta su viaje y juega un rol fuerte en desarrollar su propia filosofía cervecera.

**Canalizando influencias**

Cuanto más pienso acerca de mi acercamiento a la elaboración de cerveza, pondero como aprendí o pensé acerca de nuevo material – no solo con la elaboración de cerveza sino con cualquier hobby o habilidad. Me di cuenta que estaba tomando experiencias de otras partes de mi vida y usándolas para ayudarme a entender la elaboración de cerveza o para experimentar con nuevos métodos.

Aplicando conocimiento y técnicas de un dominio a otro es un modo de ser un pensador innovador. Tomando diferentes enfoques puede obtener resultados de novela y es un contraste de final abierto de pensamiento creativo. Las innovaciones vienen de pensamientos de progreso, no refinamientos incrementales o trabajo existente. Esos nuevos enfoques quizás no siempre producen buenos resultados, pero no puede innovar sin cometer algunos errores.

Cada persona tendrá diferentes experiencias de vida e influencias que aprovechar. Usaré mis propias experiencias como ejemplo. Tengo una educación en la ciencia de la computación y he estudiado y usado disciplina de ingeniero en muchos trabajos. Como un nerd, fue expuesto a mi intercambio de tecnología y escritura de ciencia ficción. Soy un juez de cerveza y tengo algo de entrenamiento en cata de vinos. Hice algo de carpintería en la casa y algún proyecto con madera para disfrutar. No es un hobby mío, pero le dedique lo suficiente para entenderlo. Veo cómo usar todas esas disciplinas en la elaboración de cerveza:

**Piense como un ingeniero.** Puedo ver como mis conocimientos de ingeniero me guiaron en pensar acerca de los procesos y control de proceso, descomponiendo sistemas complejos en componentes manejables y buscando las interfaces entre sistemas. Por eso uso esa parte de mi base de conocimiento, pero no el lado más riguroso con sus fórmulas, cálculos, obsesión con detalles. Supongo que por eso estudié ciencia de la computación y no ingeniería eléctrica. Veo la influencia de la ingeniería expresada más en aquellos tienen un modo de pensar alemán acerca de la elaboración de cerveza – control de proceso ajustado, elaborar de un modo muy específico con limitaciones rígidas, intentando perfeccionar algo que fue hecho antes. No es el modo realmente en que hago cerveza; tendrá sentido para profesionales en equipos grandes con billeteras limitadas, pero no me suena divertido a mí.

**Piense como un carpintero.** Soy un ingeniero por entrenamiento, pero esta perfecta vista del mundo vino a estrellarme la primera vez que hice algo de carpintería. No puedes asumir que todo es un ángulo derecho, es cuadrado, o es verdadero. La realidad es desordenada. Asumiendo eso puede cortar una pieza cuadrada y encastrarla con otra pieza producirá resultados desagradables. Tiene que medir, ajustar, y hacerlo encajar. Si hay un problema, tiene que saber cómo esconderlo, corregirlo en otro paso, o no mirarlo. Lo mismo es cierto en la elaboración de cerveza. No tiene el control completo que usted piensa que hace, y tiene que ajustarse a la realidad, no tratar de vivir en un mundo ideal.

**Piensa como un juez.** Convertirme en un juez de cerveza fue una de las mejores cosas que me sucedieron a mi carrera cervecera. Me llevó a catar críticamente, evaluar objetivamente contra estándares de referencia, y diagnosticar problemas. Pero no aplico esas habilidades al producto final; los uso a través del proceso de elaboración. Puedo comenzar a hacer mejores decisiones más temprano en el proceso de elaboración que lo que pensaba posible, porque entiendo que esas decisiones afectaran el producto final.

**Piense como un chef.** Este es mi favorito, y el que más uso cuando explico cómo hacer cerveza. Un master chef tiene un concepto creativo, selecciona técnicas de alternativas, conoce como controlar los procesos para obtener un resultado particular, conocer cómo arreglar problemas y ajustarlos al vuelo, entiende cuando el producto terminado es lo que pretendía, y no sirve nada a menos que cumpla sus estándares. Los chefs toman las mismas herramientas básicas y las aplican creativamente para producir algo único. Esto es básicamente como me acerqué a la elaboración de cerveza.

**Piense como un Maestro Jedi.** El maestro Jedi (o Maestro Zen para aquellos menos geek) es quizás la más apropiada analogía para toda la filosofía. Está tomando todas las influencias y se las está dando limpias para usted. Dominando el balance entre esas fuerzas e influencias es el objetivo. Conozca sus limitaciones y que lo puede influenciar. Siga trabajando hacia una visión. No se comprometa.

Entienda como puede usar las influencias, conocimiento, y técnicas desde más allá del mundo de la elaboración de cerveza para una nueva inspiración, para entendimiento más profundo, y para incorporar las lecciones de la elaboración a un marco de trabajo de sabiduría. Mientras que aprende y expande su conocimiento, mantenga una mente abierta acerca de los nuevos conocimientos, sus influencias pueden venir de cualquier dirección.

Luego de haber formado esos conceptos, escuché a Randy Mosher dar una charla de formulación de recetas, durante la cual se mantuvo describiendo su forma de pensar acerca de la cerveza usando términos como contraste, balance, proporción, profundidad, y perspectiva. Me di cuenta que sus bases estaban en el arte, y estaba pensando como un artista cuando hablaba de cerveza. No tuve esa base, así que no pienso de esa forma, pero su perspectiva me dio otra visión. Lo aliento a encontrar sus propias influencias y trabajarlas en su elaboración, los resultados pueden ser ciertamente interesantes.

**Dominando habilidades**

¿Agregue la palabra “master” a un título y que implica? Es más profundo que solo haber practicado una habilidad por cierto tiempo. Significa que ha dominado el cuerpo del conocimiento para un tema; que es fluido en él y conoce como rápidamente recuperar cualquier información que necesita. Piense en ello en el sentido tradicional, que usted es un líder y maestro, que puede trabajar solo y ser responsable de crear algo, que es un ejemplo para otros, y que lo puede agregar a su base de conocimiento. No es un término para decirlo así nomás.

En el libro *Un patrón de lenguaje*, el arquitecto Cristopher Alexander compara el trabajo de un carpintero de 50 años contra el de un novato. El experimentado planea menos, porque aprendió a hacer cosas de un modo que le permite cometer errores pequeños. Esto le da simplicidad a su trabajo. El autor lo describe mejor:

*El carpintero experimentado sigue trabajando. No quiere que estar parando porque cada acción que ejecuta está calculada de una forma que puede ser corregida con la próxima. Lo que es crítico aquí es la secuencia de eventos. El carpintero nunca da un paso que no pueda corregir luego, por eso sigue trabajando confiado, continuamente.*

*El novato a comparación gasta mucho tiempo viendo que tiene que hacer. Hace esto porque sabe que si hace algo puede obtener resultados definitivos, y si no es cuidadoso, no tendrá los resultados que busca. Ese miedo acerca de esos errores lo fuerzan a gastar horas tratando de ver más allá; y lo fuerzan a trabajar lo más cercano a los planos porque le garantiza no cometer esos errores.*

*La diferencia entre el novato y el experimentado es simplemente que el novato no aprendió todavía como hacer las cosas de un modo que le permitan poder hacer pequeños errores. El experimentado sabe que la secuencia de acciones siempre le permitirá corregir sus errores más adelante. Es este simple pero ese esencial conocimiento que le otorga al trabajo de un maestro carpintero su maravilloso, llano, relajado, y casi simplicidad indiferente.*

Esto captura exactamente mi enfoque a la elaboración de cerveza y creo es algo que todo cervecero debe llegar.

Dominar una habilidad es algo que mucha gente quiero pero que no todos consiguen. El libro *Outliers* de Malcolm Gladwell señala que debes repetidamente practicar una tarea para dominarla por completo; dice que son necesarias 10000 horas para alcanzar el techo. Mientras puede convertirse en un cervecero casero fabuloso con menos práctica, esto requiere poner manos a la obra, no sólo de “libro”. Para obtener habilidades prácticas, tiene que aprender de otros y ver como lo hacen. Debería ser humilde y entender que siempre tiene más que aprender, y darse cuenta que el tema puede avanzar a lo largo del tiempo y usted tiene que mantenerse actualizado.

Si está tratando de dominar la elaboración de cerveza, no se lo puede tomar como Neo en la Matrix (“¡guau!, ahora sé volar un helicóptero). No puede trasplantar todo el conocimiento cervecero a su cerebro. El estudio y la investigación son importantes, pero son parte de la solución. Trabaje en eso, aplíquelo, vea las limitaciones de la información y como afecta los procesos actuales. Adáptelas a su equipo y desarrolle sus propias técnicas. Puede usar métodos ajenos, pero mantenga la mente abierta a modificarlas para obtener los mejores resultados.

**Desarrollando su propio estilo**

Soy un firme creyente en el lado creativo de la elaboración de cerveza, y una vez que haya dominado las habilidades básicas debería trabajar en desarrollar su propio y distintivo carácter. ¿Cuál es el punto de ser un simple clon de otro? Seguro, esa es una forma razonable de empezar, pero cuando alcanza cierto nivel de habilidad tiende a despegarse hacía sí mismo.

He visto mucha gente querer aprender de golpe cosas avanzadas de la elaboración, o hacer experimentos creativos complicados, sin dominar lo básico. Eso es un gran error. Podría tener éxitos limitados, pero no se aprende de ese modo. Entonces, ¿en vez de querer hacer una imperial IPA con mantequilla de maní y centeno negro ahumado, por qué no aprender a hacer una APA o Brown porter decentes primero? Para usar un ejemplo del mundo de las guitarras, aprende primero a tocar “Smoke on the wáter” antes que “Sweet child o’ mine.

Piense acerca de su propio estilo sea su marco de trabajo para la elaboración de cerveza. Llenará los detalles mientras que aprende y crece en sus habilidades. Seleccione sus herramientas y métodos que quiere usar para aprender. Trabaje para lograr crear un núcleo principal de habilidades que le permitan hacer sus cervezas que más disfruta. Desarrolle habilidades a través de la práctica y repetición, luego diversifique y desarrolle nuevas habilidades luego de haber dominado el primer set.

No tiene que incorporar toda habilidad o técnica que aprenda en su rutina cervecera. Puede ser exitoso con solo un subconjunto de técnicas y conocimiento de un cierto set de ingredientes. Aprenda lo mínimo para hacer buena cerveza, y luego repítalo antes de profundizar. Entienda como tratar set de ingredientes más pequeño antes de introducir más variables. Lo que pueda alcanzar va también a depender del equipamiento disponible. Reconsidere que es capaz de hacer cuando hace modificaciones a su sistema.

Cuando estaba aprendiendo a cocinar *all grain*, la gente me ofreció sus técnicas y me mostró cómo las usaba en sus equipos. No adopté ninguna completamente, pero tomé piezas de varios y las integré en mi marco de trabajo. Comparé lo que vi con lo que leí. Practiqué y testeé teorías en mi equipo y ajusté técnicas basado en mi experiencia. Si encontraba una receta que me gustaba, preguntaba por la misma y la probaba. Cuando obtenía un buen resultado, trataba de mejorarla y darle mi toque.

Siempre habrá gente que puede cocinar tan bien como usted o mejor. Siempre tendrá algo que aprender, así que tenga una mente abierta y pregunte a los demás que están haciendo. El estado del arte continúa avanzando, incluso si sabe todo (y no lo es), el tema cambia. Mantenga actualizado, continúe aprendiendo y desarrollándose. Incluso si no integra cada nuevo cambio en su rutina, debería al menos revisarlo y considerarlo.

Debe empujarse a sí mismo para mejorar sus habilidades. Puede avanzar en pasos, y necesitar un empujón para dar el otro. Si no intenta algo y falla, no conocerá sus limitaciones. El fracaso usualmente enseña lecciones vitales y puede guiarlo a tratar con problemas que pueden aparecer. No tiene que fallar personalmente, también puede aprender de las fallas de los demás.

Cuando comience a desarrollar su propio estilo, piense acerca de las cervezas que está haciendo. ¿Quiere que tengan un cierto carácter hogareño o remarcar un ingrediente? ¿Los usará en todos los estilos o en algunos? Por ejemplo, una firma mía es incluir un poco de miel en Pale Ales e IPAs. Conozco cerveceros que les gusta usar una malta fuera de lo común, como malta Amber, Pale chocolate, Pale especial, o Malta de miel en muchas de sus cervezas. Algunos usan uno o dos tipos de levadura o fermentan de cierto modo. Contemple cuando quiera tener una firma específica en sus cervezas o si quiere hacer cada estilo diferente.

Considere los estilos que va a hacer. ¿Quiere hacer todos los estilos, o quiere ser conocido por ciertos tipos de cerveza? Mientras que es lindo ser capaz de cocinar cualquier estilo, es difícil tener gran dominio de todos. Si no tiene el tiempo para continuamente cocinar e investigar estilos individuales, no apreciará el rango. Es bueno tener una receta base de cada estilo, pero también me gusta tener una lista de recetas para seleccionar para un simple estilo. Algunos estilos son muy amplios, poder cocinar todas las diferentes variaciones comunes es una buena habilidad.

Finalmente, no tenga miedo de reinventarse. Piense como Madonna cambió su rutina a través de los años. Si se da cuenta que su rutina se volvió aburrida, agite las cosas. Usualmente eso le dará un empujón para volar de nuevo. No deje de innovar por haber creado cierto estilo personal, porque si no usted (y otros) se cansarán. Como Alfred Hitchcock dijo, “Auto plagiarse es un estilo”.

1. La jerarquía de necesidades de Maslow es una teoría en psicología para describir el comportamiento humano. Usualmente representada como una pirámide, contiene niveles (desde abajo hacia arriba) para psicológicas, seguridad, amor/pertenencia/social, autorrealización. La teoría es usada para entender la motivación humana, donde el nivel menor son las necesidades básicas y deben ser satisfechas antes que la gente trate de satisfacer las del siguiente nivel [↑](#footnote-ref-1)