

AN ENTHUSIAST'S GUIDE TO
BREWING CRAFT BEER
AT HOME

EXTREME BREWING

SAM CALAGIONE

owner of Dogfish Head Craft Brewery

PHOTOGRAPHY BY KEVIN FLEMING

QUARRY

**Una guía del apasionado para la
elaboración artesanal de cerveza en casa**

EXTREME BREWING

**ELABORACIÓN DE CERVEZA
EXTREMA**

SAM CALAGIONE

ESTE LIBRO ESTA DEDICADO a todos los cerveceros maravillosos
con quienes tengo la fortuna de trabajar en Dogfish Head,
especialmente Andy Tveekrem, Bryan Selders y
Mike Gerhart. Tu dedicación y pasión por
la cervecería artesanal me inspira cada día.



Contenidos

Prefacio por Ken Wells

Introducción



PARTE 1: PARA EMPEZAR

Capítulo Uno: Ingredientes

Capítulo Dos: Equipamiento de tu cervecería casera

Capítulo Tres: Elaboración de tu primer batch de cerveza

Capítulo Cuatro: Componentes de una
cerveza extrema

Capítulo Cinco: Comprensión y disfrute
de la cerveza extrema



PARTE 2: ELABORACIÓN DE CERVEZA EXTREMA EN CASA

Capítulo Seis: Ales extremas

Imperial Pale Ale

*Dark Star Licorice Stout (Stout con
regaliz Estrella Negra)*

*Blood Orange Hefeweizen (Hefeweizen
Naranja Roja)*

Ginger Saison (Saison con jengibre)

*Tripel 'Round the World (Tripel
Alrededor del Mundo)*



Kiwit (Cerveza belga de trigo con kiwi)



Capítulo Siete: Lagers extremas

Imperial Pilsner

Peppercorn Rye-Bock (Bock de centeno con granos de pimienta)

Molasses Marzen (Marzen con melaza)

Capítulo Ocho: Cervezas

extremadamente únicas

Punkin' Porter (Porter con calabaza)

Sour Cherry Ale (Ale con cerezas agrias)

Big Mama's Barley Wine (Barley Wine de La Gran Mamá)

Crandaddy Braggot (Braggot con arándanos)

*Port-Barrel-Aged Belgian Brown Ale
(Brown Ale Belga madurada en barril de oporto)*

Dema-Goddess Ale (Ale con azúcar demerara)



Capítulo Nueve: Recetas de Maestros

Cerveceros

Mike Gerhart de Dogfish Head Craft Brewery

T'ej

Wildflower Wheat (Flores silvestres de trigo)

Adam Avery, Avery Brewing Company

Imperial Stout

Rob Tad, Allagash Brewing Company

Belgian Wit (Cerveza de trigo belga)

Bryan Selders, Dogfish Head Craft Brewery

60 Minute IPA (IPA Minuto 60)

Indian Brown Ale

Raison D'Etre (Razón de ser)

Midas Touch (El Toque de Midas)

Tomme Arthur, Port Brewing Company

Mo Betta Bretta

Vinnie Cilurzo, Russian River Brewery

Hopfather Double IPA

Capítulo Diez: Maridajes de cervezas y comidas

Maridaje de cerveza y queso, Robert Aguilera

Maridaje de cerveza y chocolate, Garrett Oliver

Vid-Ale-Ya Soup (Sopa con cebollas Vidalia y cerveza ale)

Ale-Soaked Steamers (Almejas remojadas en cerveza ale)

Warm Pilsner Chevre Spinach Salad (Ensalada de espinaca con queso chevre de cabra y cerveza pilsner tibia)

Zesty Blue Cheese e IPA Dipping Sauce (Queso azul picante y salsa con IPA)

Witty Cilantro Mussels (Mejillones con cerveza belga de trigo con cilantro)

Ultimate Steak Ale Marinade (Bife adobado con cerveza ale)

Smoky Maple-Porter BBQ Sauce (Salsa para barbacoa ahumada con cerveza porter y jarabe de arce)

Beer Cheese Soup (Sopa de queso con cerveza)

St. Louis-via-Europe Ribs

Tripel-Poached-Pear Dessert (Postre de peras escalfadas con cerveza tripel)

Fruit Beer Ice Cream (Helado de fruta con cerveza)

Cowboy Sunday Dessert (Postre cowboy dominguero)

Apéndice: Variedades de lúpulo

Glosario de términos comunes de la cervecería

Recursos

Reconocimientos

Acerca del autor

Prefacio

Por Ken Wells

LA PRIMERA VEZ que me topé con el nombre de Sam Calagione fue hace poco más de tres años atrás, cuando empecé a hacer una investigación incipiente para el libro que se convertiría en *Travels with Barley: A Journey through Beer Culture in America* (Viajes con la Cebada: un viaje por la cultura cervecería en Estados Unidos). En ese momento, todo lo que sabía era que tenía un editor dispuesto a enviarme a través de todo el país para tomar cerveza, todo a cuenta de gastos y para escribir sobre ello. Yo no era un geek de la cerveza, era un entusiasta aficionado a punto de salir en la peregrinación de toda una vida. Mi trabajo consistía en iluminar la cultura cervecería de Estados Unidos y llenar las cerca de 300 páginas que se esperaban de mí de alguna manera inteligente. Un hombre no quisiera desperdiciar semejante gran tarea, así que de repente estuve desesperado por conectarme con cerveceros inteligentes que pudieran ayudarme a trazar mi ruta por el río de la cerveza de América.

Aún no había encontrado el término “cerveza extrema”, pero tan pronto como me enteré de Sam y su filosofía cervecería, no me pareció que fuera el fabricante de cerveza de todos los días. Conocería el proyecto Midas Touch, en el que Sam se había asociado con un arqueólogo bioquímico del Museo de la Universidad de Pensilvania para recrear una cerveza cuya receta había sido lograda con ingeniería inversa a partir de sedimentos encontrados en el fondo de recipientes para beber en una tumba real de 2700 años de antigüedad, en Turquía. (Algunos creen que la tumba cargada de oro forma la base de la leyenda del rey Midas, por lo tanto, la cerveza se llama así en homenaje al monarca que convertía todo lo que tocaba en oro). Comenzó como un proyecto excepcional, la cerveza para ser servida en una celebración del cumpleaños del mítico rey, pero Sam elaboró la cerveza con tanto brío que pronto se convirtió en un éxito comercial.

MI PRIMER PENSAMIENTO fue que los cerveceros, que recrearon con esmero estas cervezas históricas podían formar un capítulo de mi libro. Pero después de hablar por teléfono con Sam, tuve el presentimiento de que hacer cervezas a partir de recetas extraídas de las tumbas de los reyes muertos no era más que una parte de un fenómeno mucho más interesante. Sam, siendo el alma gregaria que es, me invitó de inmediato a su

cervecería artesanal Dogfish Head para hablar sobre la Midas Touch y otros proyectos que se estaban gestando.

Sam fue un llamado de la suerte, ya que resultó ser uno de los practicantes más astutos y más inventivos de la cervecería extrema, un compromiso para el aspecto gonzo de la multitud seguidora de la cerveza artesanal de llevar la cerveza donde nunca había estado antes. (Bueno, está bien, los monjes en Bélgica han llevado la cerveza a algunos lugares bastante curiosos a través del tiempo, pero tengan paciencia conmigo). El punto relevante es que la cerveza extrema es partes iguales de teatro y elaboración de cerveza de vanguardia, pero también se trata de traer energía, excitación y volver a uno de los esfuerzos organizados más antiguos del hombre. Mientras tanto, para el consumidor de cerveza experimentalmente interesado (y ahora soy con avidez uno de ellos) ha traído una serie de cervezas delirantemente interesantes y sabrosas para el mercado. Y para el cervecer casero experimentalmente inclinado, bueno, la cerveza extrema es la montaña que tienes que subir. Y este libro es para ti.

Poco tiempo después de nuestro primer encuentro, Sam me llevó a hacer un recorrido por los trabajos zorrinescos de Dogfish Head. En ese momento tenía en sus tanques de cerveza un batch experimental del que sabía que yo, como un reciente auto-declarado loco del lúpulo (hophead), estaría intrigado: una India Pale Ale (IPA) verdaderamente importante con un índice de IBUs (International Bittering Units = Unidades Internacionales de Amargor) muy lejos de las tablas convencionales y con un nivel de alcohol por volumen (ABV) de casi 19 por ciento –¡y la cerveza todavía no había terminado la fermentación! Él la llamó IPA Minuto 120 porque, aunque tradicionalmente los cerveceros agregan sus lúpulos al principio y al final del hervor, Sam había salido con un proceso por el cual lupulaba la cerveza de forma continua durante unos 120 minutos utilizando un aparato neumático robotizado de su propiedad que él mismo había inventado, llamado Sir Hops Alot (Caballero que lupuliza mucho). El primer robo-lupulizador, de hecho, fue uno de aquellos juegos de football eléctricos que vibraban, de alrededor del año 1978, inclinado en un ángulo y aparejado con una cubeta de cinco galones de lúpulos en pellets sobre la olla de hervor. El artefacto hacía cortocircuito, por lo que Sam tuvo que diseñar un Sir Hops Alot como una solución más permanente. Por supuesto, resultó ser una buena intuición cervecería para esta locura: el lupulado continuo infunde a la cerveza deliciosos sabores a lúpulo, a la vez que atempera el amargor.

Probamos la Minuto 120 directo de los tanques y me di cuenta de que esta no era una cerveza para beber a sorbos mientras se mira un partido de béisbol (Bebe más de una y te quedarás dormido para la cuarta entrada). Pero fue una IPA tremadamente interesante (y, de hecho, la más fuerte de su estilo en el mundo) y que daría para hablar en mi próxima charla junto a los geeks de la cerveza. (¡Qué diablos! Incluso los esbirros de la Bud Light que entrevisté para mi libro declararían “¿estás hablando en serio?” cuando les contaba acerca de la Minuto 120 que finalmente fue embotellada a 18 por ciento de ABV, más de cuatro veces más fuerte que tu... eh... cerveza favorita de bajo rendimiento). Recuerdo haber presionado a Sam para que me explicara cómo él y otros cerveceros de ideas afines estaban logrando estos sorprendentes niveles de alcohol en la cerveza, cuando durante siglos, para los fabricantes, había sido imposible fuera del proceso de destilación, conseguir cervezas más allá de un 15 por ciento de ABV. Sam tímidamente objetó, diciendo solamente que había usado varias inoculaciones de cepas de levaduras de marcas registradas. Y aunque no quiso decir qué cepas eran, bromeó: “Si observas la levadura con un microscopio, verás un montón de faldas de cuero, látigos y cadenas”. De alguna manera, yo nunca he sido capaz de pensar respecto a la levadura de cerveza en la misma manera después de esa cita.

SAM, POR SUPUESTO, no estaba bastante hecho experimentando con lúpulos en la frontera de la cerveza extrema. Más tarde me encontré con él en el Blind Tiger, un conocido bar de cerveza artesanal de Manhattan, donde presentó por primera vez lo que me pareció ser la primer pipa de agua de lúpulos comercial del mundo—un artilugio repleto de lúpulos en flor frescos que seguía lupulizando a otro nivel mediante la infusión de lúpulos entre la espita y el vaso de cerveza. Sam, siendo Sam, tenía su propio nombre para este dispositivo: un Transductor Organoléptico de Lúpulo, también conocido como Randall the Enamel Animal. Hasta la fecha, alrededor de 300 Randalls se han puesto en servicio en todo el país en nombre del sublime lupulado. No creía que Sam pudiera quedar por encima de Randall esa noche, pero en realidad lo hizo, tomando el escenario con su dúo de hip-hop Pain Relievaz, impulsado por algunas cervezas Minuto 90 con infusión de lúpulos de la Randall, comenzó a rapear sobre la cerveza. (Si alguna vez estás cerca de Sam, tienes que conseguir que haga “I Got Busy with an A-B Salesgirl”).

Ahora, en cuanto a este libro *Extreme Brewing: an Enthusiast's Guide to Brewing Craft Beer at Home* (Una guía del apasionado para la elaboración artesanal de cerveza en casa) no hay nada particularmente peligroso al respecto si lo usas según las instrucciones

de Sam. Eso sí, no trates de beber lo que hagas en una sola noche. Mi sensación es que este es un libro tanto para los cerveceros que comienzan como para aquellos que ya han elaborado unos pocos (o muchos) batches y les gustaría avanzar a partir de la elaboración de las mismas amber ales de siempre. Sam no está bromeando respecto al título. En este libro hay recetas (e instrucciones paso a paso de elaboración) para cervezas con nombres como Dark Star Licorice Stout (Stout con regaliz Estrella Oscura), Spirulager y Blood Orange Hefeweizen (Hefeweizen Naranja Sanguina). Como beneficio adicional, Sam también ofrece algunas recetas de las cervezas de su fábrica, incluyendo su IPA Minuto 60 (que en mi humilde opinión personal es una de las IPAs mejor balanceadas del planeta, si no la mejor). Ah, y por cierto, Sam (un hombre con demasiados talentos) también resulta ser un escritor muy capaz por lo que el libro está lleno de partes útiles sobre la historia de la cerveza, la tradición, e información del interior del movimiento de la cerveza extrema.

Así que ábrelo, relájate y prepárate una Dark Star Licorice Stout. (¡E invítame si te sale bien!).

Ken Wells desde hace mucho tiempo es un escritor y editor para el Wall Street Journal, cuya parte en la página uno sobre cerveza extrema en abril de 2003, fue la primera mención del movimiento en la prensa popular. También escribió tres novelas muy aceptadas de los pantanos de Cajun y editó dos antologías de historias del Wall Street Journal. Actualmente está terminando su cuarta novela y también está escribiendo un libro sobre el Huracán Katrina es su hogar de Louisiana.



Introducción

DICEN QUE NUNCA OLVIDAS tu primera vez. Sé que es cierto para mí. La primera vez que elaboré un batch de cerveza fue en 1993 en la estufa del apartamento de un amigo en Nueva York. Acababa de descubrir algunas de las excelentes cervezas que estaban siendo elaboradas por cervecerías artesanales advenedizas de Estados Unidos. Cervezas hechas con pasión y creatividad que eran una verdadera salida a los estilos aguados, comercializados en masa tan

populares en aquella época. Yo también había estado probando algunas importadas con sabores más acentuados cuyas ricas herencias de siglos de antigüedad, eran infundidas con sabor y carácter. A pesar de que estaba intrigado con estos estilos, no fue hasta que realmente hice una cerveza por mi cuenta que entendí, aprecié y, finalmente, me obsesioné de lleno con el arte de la elaboración de cerveza.

EL ARTE DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

La mayoría de las personas no considera a la elaboración de cerveza como una forma de arte en estos días de conglomerados multinacionales de elaboración de cerveza y equipos automatizados. Pero el arte de la cerveza está vivo y evolucionando en las cervecerías pequeñas e independientes y los enclaves de cerveceros caseros que están prosperando en todo el mundo. Es cierto que el arte de los cerveceros es efímero, es un arte que se consume, pero también lo es el arte de los músicos, actores y bailarines. Cuando se hace bien, cuando se hace de manera memorable, los efectos de cada una de estas formas de arte pueden permanecer con la persona que las experimenta durante mucho tiempo. Posiblemente, incluso, para siempre.

Cada vez que tomas un periódico o miras las noticias escuchas sobre marcas comerciales. Es un término que se ha escapado de las salas de juntas y ha invadido nuestra cultura. Los supermercados están instalando la marca de sus propios productos, las empresas de ropa están ampliando sus marcas en el mundo de la decoración hogareña y los cerveceros mundiales están diversificando sus marcas con extensiones de líneas sin fin y adquisiciones de empresas. Parece como si cada entidad de negocios que anda dando vueltas se centra en la construcción de una marca con una imagen única, altamente comercializable. El resultado, por supuesto, es que todos estamos sufriendo de fatiga de la marca. Pero cuando haces y disfrutas de un batch de cerveza casera, es como apretar el



botón de pausa en un mundo abrumadoramente saturado de marcas para volver a conectar con la marca más importante en tu mundo: tú mismo. Algo construido sólidamente y con amor a partir de tus propias manos y mente no tiene necesidad de la tranquilidad de una posición o de la validación de la cuota de mercado. Es especial, ya que viene de ti. Y las cervezas que elaboras serán una reflexión modesta, no convencional, pero un reflejo muy real de quién eres. En este agitado momento y época ¿qué mejor regalo puede haber que compartir con amigos un batch de cerveza artesanal hecha con tus propias manos?

Aunque la cerveza que elaboras es una meta obvia, el proceso de elaboración no es sólo una meta, sino que también tiene significado en sí mismo. Al hacer las diferentes

cervezas descriptas en este libro y al ganar la confianza necesaria para eventualmente crear tus propias recetas, estarás participando en la tradición de la elaboración de cerveza, una tradición que es tan antigua como la civilización misma. Pronto reconocerás tu propio talento latente para hacer algo especial con tus manos. Conocerás el olor y el tacto de cada uno los ingredientes. Llegarás a amar el sonido de tu cerveza burbujeando al fermentar y la forma en que huele tu cocina como a una panadería cuando hierves el jugo de la cebada y agregas el lúpulo. A su manera, estos matices llegarán a importar tanto como el gusto en tus cervezas terminadas, porque estás haciendo algo. La elaboración de cerveza es un pasatiempo basado en la naturaleza que restaura una medida de la humanidad y una perspectiva para el arte de vivir.

YENDO A LOS EXTREMOS

Si bien no hay una sola cualidad que sea el aspecto alfa del perfil de un gran cervecero, hay una serie de cualidades que comparten todos los grandes cerveceros extremos, hasta cierto punto. Por cerveceros extremos me refiero a aquellos que hacen cervezas que no están hechas a imagen del actual estilo dominante (es decir, lagers livianas, homogéneas). Las cervezas extremas, como se verá en este libro, son las cervezas hechas con cantidades extremas de ingredientes tradicionales o cervezas hechas



extremadamente bien con ingredientes no tradicionales. Las personas que hacen este tipo de cervezas, tanto en lo profesional como a nivel casero, comparten una curiosidad por

saber cómo funcionan las cosas y una pasión por liberarse de la multitud (en este caso la cerveza aburrida, acuosa), el deseo de poner su huella digital propia sobre todas las cosas y una propensión al riesgo. Sin embargo, los buenos cerveceros caseros también son disciplinados. Ellos entienden que primero deben tener una comprensión profunda del proceso de elaboración de la cerveza tradicional antes de salir de su propia tangente para subvertir y e influenciar esa tradición. Si reconoces estas cualidades en ti mismo, entonces vas bien en tu camino a convertirte en un cervecero casero consumado.

APARTÁNDOSE DE LA NORMA

Desde el día que abrí Dogfish Head Craft Brewery en 1995 nuestro lema ha sido “Cervezas fuera de los esquemas para personas sin esquemas”. Esta perspectiva influye en todo lo que hacemos y todo lo que elaboramos en nuestra empresa; lo que implica que no producimos cervezas que mantengan el statu quo. Nunca lo haremos. Si bien nos hemos centrado en hacer cervezas exóticas fuertes desde nuestros inicios, de ninguna manera íbamos a pretender que Dogfish Head inventó la cerveza extrema. La tradición comenzó mucho antes de que Dogfish Head existiera. Sierra Nevada, Hair of the Dog y Anchor Brewing son sólo algunos de los primeros practicantes de la cervecería extrema de Estados Unidos, aunque sin duda el método no se originó aquí. No creo que ningún entusiasta de la cerveza discutiera conmigo cuando digo que la elaboración extrema tiene sus raíces en las tradiciones cerveceras de Bélgica, un país rodeado por algunas de las más legendarias regiones vitícolas del mundo que aprovechó los activos de su propio clima y los cultivos indígenas para elaborar las cervezas más interesantes que el mundo haya visto. Este libro celebra la tradición belga de elaboración extrema y explorará las formas en que los ingredientes y métodos belgas pueden ser incorporados en varias recetas.

Algunas de nuestras primeras recetas en Dogfish Head eran para cervezas hechas con jarabe de arce, achicoria tostada, café orgánico mexicano, bayas de enebro, albaricoques, calabaza y azúcar marrón. Nuestras cervezas no eran como las que se encontraban en las latas y packs de treinta en los estantes de las tiendas de licores a mediados de los noventa. Tuvimos algunos años difíciles antes de que la comunidad cervecera creciera y se convirtiera en autodidacta y exploradora como lo es actualmente. No había muchos compradores para los packs de seis cervezas a treinta dólares de cervezas maduradas en roble, fermentadas con jarabe de arce, que se vendían en el año

1996. Pero nunca redujimos el valor de nuestro duro trabajo y la calidad de los ingredientes por bajar los precios. Al igual que un cervecer casero, primero elaboramos cerveza para nosotros mismos y segundo para nuestros amigos, seres queridos y los incondicionales entusiastas de la cerveza. Afortunadamente, la comunidad de amigos y los entusiastas de la cerveza han continuado expandiéndose a medida que nuestra empresa creció. Hoy en día, Dogfish Head es una de las cervecerías de mayor crecimiento en el país. Estoy orgulloso por eso, pero estoy aún más orgulloso del hecho de que hayamos logrado este crecimiento vertiginoso a la vez que siempre nos centramos en la fabricación de los tipos de cervezas que son reflexiones honestas de nuestra propia idiosincrasia, exigiendo al límite a las personas, no las cervezas de imitación de las que el mundo ya tiene demasiados ejemplos. Una vez dicho esto, más y más personas están descubriendo las diversas cervezas llenas de sabor que están siendo hechas actualmente por cervecerías artesanales americanas, cervecerías de importación y cerveceros caseros.



Es reconfortante ver a tantas cervecerías ayudando a estirar los límites de la definición de buena cerveza al lado de nosotros.

Cuando hagas y compartas tu primer batch de cerveza casera, recuerda que este libro es sólo una de las muchas guías que te orientarán en tu viaje. Hay una serie de otros grandes libros sobre cervezas caseras, sitios web y revistas que están enumeradas en la sección de Recursos. A medida que te sientas más cómodo con los pasos involucrados en el proceso de elaboración de cerveza, la intuición se convertirá en tu guía mientras exploras el arte de la elaboración de la cerveza extrema. No te desanimes si cada batch no resulta perfecto. Siempre y cuando sigas los pasos adecuados, la mayoría de los batches

saldrá perfectamente bebible y con el tiempo, pasarás de elaborar buenas a grandes cervezas. También descubrirás que no habrá dos batches que tengan exactamente el mismo gusto. No hay dos copos de nieve que sean exactamente iguales tampoco, pero a su propia y hermosa manera cada uno es perfecto. Lo que permanecerá constante es tu capacidad para reflejar tu propia pasión y sabores en la cerveza que elabores. Felicitaciones por tu decisión de unirte a las filas de los cerveceros más extremos del mundo.

PARTE 1

PARA EMPEZAR

HAYAS O NO INTENTADO elaborar cerveza casera con anterioridad, es importante comprender las cuestiones básicas de los ingredientes y los procesos de elaboración antes de seguir adelante con las recetas de este libro, o de otro lugar. A medida que las cosas se vuelvan más claras, tu nivel de comodidad con los aspectos prácticos de la elaboración de cerveza aumentará. Y cuando ganes confianza, serás más capaz de abarcar los métodos e ingredientes menos tradicionales. En resumen, antes de poder llevar a la cerveza hacia una nueva dirección, es necesario comprender exactamente lo que sucede en ella y que te familiarices con las herramientas necesarias para hacerlo.



Capítulo Uno

Ingredientes



HAY UNA SELECCIÓN aparentemente ilimitada de cervezas disponibles comercialmente en el mercado actual, desde de cervezas lagers livianas hasta stouts oscuras y desde cervezas de trigo agrias hasta porters tostadas. Pero ¿por qué no hacer la tuya propia? Básicamente, cualquier persona que pueda cocinar una buena sopa puede hacer una cerveza bastante decente, como cualquier forma de arte, la elaboración de cerveza te brinda la “cocción”, la oportunidad para alguna auto expresión artística. El arte de la elaboración de cerveza comienza con la selección de los ingredientes. Así como un pintor utiliza diferentes óleos, acuarelas, carboncillos, los ingredientes que se usan en la cerveza te permiten expresar tu visión de la pinta perfecta.

Para los no iniciados, puede parecer que la elaboración de cerveza es un proceso científico complicado. En cierto modo lo es, la conversión de los almidones y carbohidratos a azúcares y la posterior conversión de azúcares en alcohol, son procesos químicos. Sin embargo, sólo porque hay algo de ciencia básica en el proceso a la vez que se siguen protocolos para la elaboración, no significa que la fabricación de cerveza tenga que ser una tarea complicada. En este capítulo se desmitificarán tanto los ingredientes como el proceso.

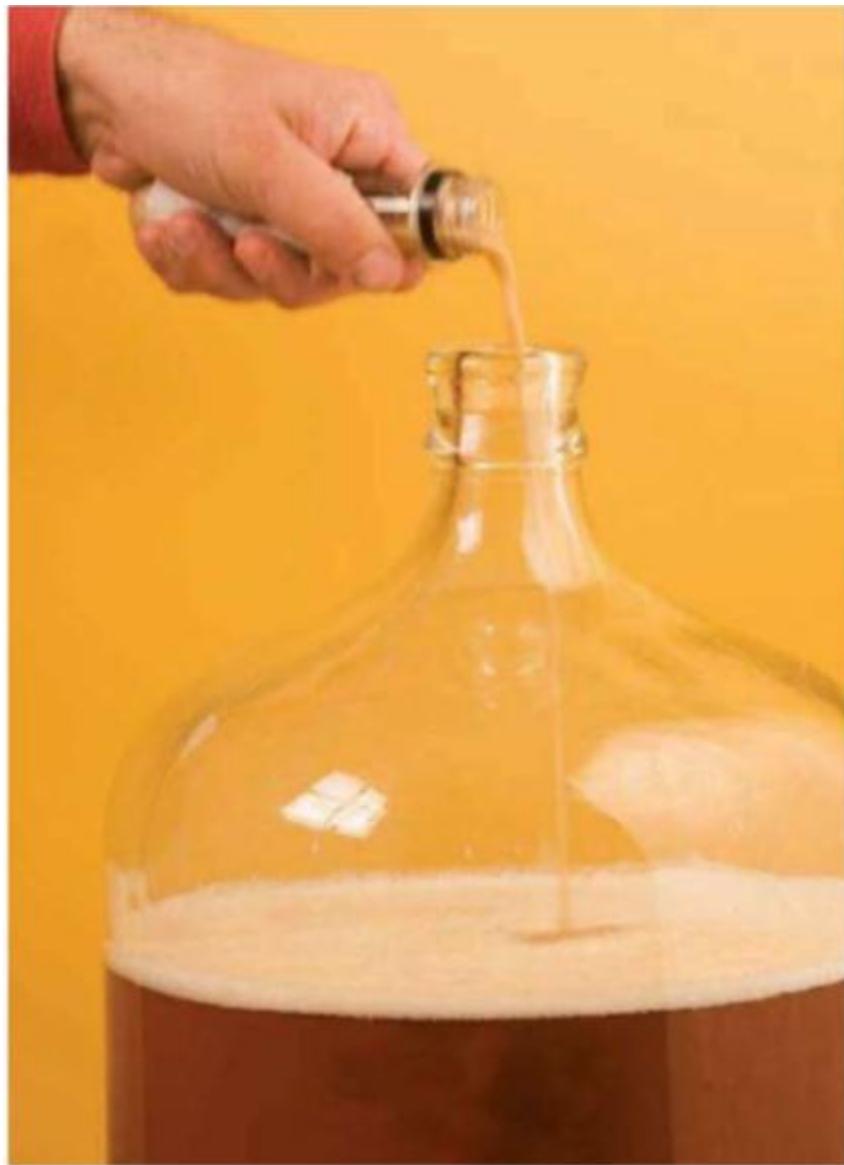
LOS CUATRO GRANDES

Cebada, lúpulo, agua y levadura son los componentes primarios de una cerveza. La cebada, un cereal rico en almidón, es una fuente principal de azúcar y le da “cuerpo” a la cerveza debido a su contenido de proteínas y gluten. El lúpulo, un tipo de planta que se cultiva en todo el mundo y utilizada principalmente para la elaboración de cerveza, agrega sabor y amargor para contrarrestar el dulzor de la malta, mientras que también actúa como un conservante. Juntos, la cebada y lúpulo agregan “color” al producto final. La levadura aporta un poco de sabor y aroma a la cerveza, pero su función principal es como catalizador para el proceso de fermentación. La levadura come el azúcar de la cebada (o cualquier fuente de azúcar adicional) y convierte el azúcar en alcohol. Es tan simple como eso.

Ya sea que elijas ordenar los ingredientes desde un catálogo, un minorista online, o en tu comercio local de insumos para cervecería casera, la calidad es la prioridad número uno en la búsqueda de ingredientes.

Cebada

La cebada se cultiva en todo el mundo. La cebada para cervecería comienza como una semilla dentro de una cáscara. Tanto la cebada sin maltear como la cebada malteada se presentan con el mismo aspecto en sus formas de grano. La cebada malteada es lo suficientemente blanda como para ser partida entre tus dientes. La cebada sin maltear es muy dura y los almidones en su interior no son fácilmente accesibles.



El agregado de levadura al fermentador es el catalizador para la fermentación.

El proceso del malteado de la cebada y el trigo es bastante complicado y es mejor dejárselo a los profesionales – no es necesario convertir tu habitación para huéspedes en una instalación de malteado para hacer una buena cerveza. Para maltea la cebada, un malteador (alguien que trabaja en una maltería) crea un ambiente cálido y húmedo de crecimiento artificial de modo que las semillas se crean que han sido plantadas en el suelo. La cebada primero es apilada en montones y luego es rociada con agua hasta que la germinación comience. Cuando los granos comienzan a brotar, la pila entonces es extendida para fomentar el proceso de germinación; durante este tiempo el interior duro de la semilla, denominado endospermo, se transforma en una sustancia más blanda de hidratos de carbono (almidón). La germinación se deja avanzar hasta el punto donde existe la máxima cantidad de almidón dentro de las cáscaras. Una vez que este punto se

ha alcanzado, los granos germinados se llevan a un horno para secarlos, lo que detiene el proceso de germinación de la cebada y la tuesta. El grano ha sido malteado. Si el grano está cocido o secado a baja temperatura, será relativamente ligero en el matiz y contribuirá menos color a tu cerveza. Las maltas más oscuras, como las utilizadas para hacer stouts, porters y bocks, se hornean a temperaturas más altas.



Esta malta está hecha de cebada parcialmente germinada y luego horneada.

Las cervecerías comerciales utilizan recipientes llamados maceradores para combinar agua caliente con variedades de cebada malteada molida (y a veces trigo) en diferentes volúmenes para diferentes recetas. En primer lugar, la cebada malteada molida y el agua caliente se mezclan en el macerador. Esta mezcla se lleva a una temperatura estable en la que las enzimas convierten los almidones que están en la cebada en azúcares que luego estarán disponibles para la fermentación. La parte inferior del macerador está perforado como un colador gigante. Después de que el grano y el agua se remojan como el té durante una hora aproximadamente, el líquido drena por la parte inferior del macerador y es bombeado a la olla de hervor. Los granos en el macerador se rocían (lavado) con más agua caliente para garantizar que la totalidad de sus azúcares residuales también vayan a la olla de hervor. Esta cerveza pre-fermentada, conocida como mosto, se lleva entonces a hervor. Cuando hagas tus propias versiones de las recetas en este libro,

utilizarás extracto de malta preparado que te permitirá saltarte los pasos del malteado, maceración y lavado.

Elaboración con extracto de malta y con extracto parcial

La mayoría de las recetas en este libro usa pequeños volúmenes de granos especiales y oscuros de la misma manera que un fabricante de cerveza comercial lo haría, pero la mayor parte de la fuente de cebada vendrá de la base del extracto. El jarabe de extracto que será la principal fuente de azúcares fermentables en tu cerveza se preparó en una maltería. El proceso de elaboración de extracto de malta implica mosto de cerveza y eliminación de agua por medio de hervor y extracción de humedad por medio de vacío. Desafortunadamente, este proceso de condensación intensa roba el jarabe de los compuestos naturales en la cebada que son conducidos a una fermentación completa. Traducción libre: las células de levadura que en última instancia comen y fermentan los azúcares de cebada, prefieren el mosto extraído sólo de granos sobre el mosto de extracto. Así, mientras que la diferencia de potencial en calidad entre una cerveza hecha a base de todo grano (all-grain) y una cerveza hecha parcialmente con granos no es tan significativa, la diferencia de potencial entre una cerveza hecha a base de todo grano y una cerveza hecha sólo con extracto puede ser mucho más notable. Las cervezas hechas sólo con granos, en general, tienen mejor sabor. Pero las cervezas bien hechas con extracto pueden ser iguales en calidad.

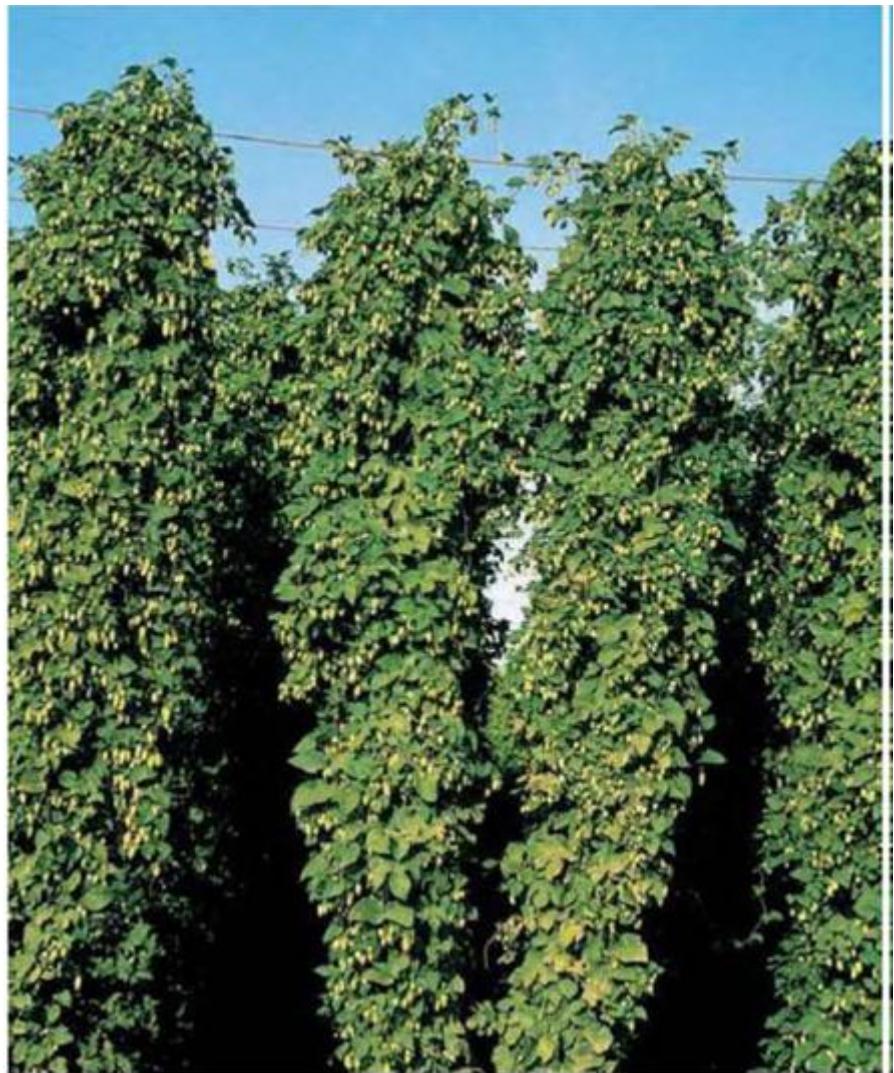
La mayor diferencia entre los dos métodos es evidente cuando se hace una cerveza de color muy claro. El proceso de extracto de malta tiende a oscurecer algo los azúcares cuando se compara con el rendimiento de un batch hecho parcialmente con granos. Como se mencionó anteriormente, cuanta más vieja sea la malta, aparecerá más oscura. Los kits que se venden en los comercios de insumos de cervecería casera y en los catálogos en general, tienen una vida útil de dos años. Mediante el uso de cierta cantidad de granos especiales en una bolsa, estás remplazando algunos de los compuestos naturales que estarán ausentes en tu extracto de malta. Una escala de medición denominada Lovibond a menudo identifica los colores de maltas y cebadas (por ejemplo, 20 Lovibond). Cuanto menor sea el número de Lovibond, más claro será el color.



Un recipiente frío en una cervecería comercial en Bélgica recibe el mosto de la olla de hervor a la vieja usanza. El mosto enfriándose es expuesto a la levadura salvaje en las bacterias que están en el aire, lo que facilita la fermentación.

Lúpulos

Sin lúpulos, todas las cervezas serían empalagosas. Las vides de lúpulo crecen bien en muchas regiones diferentes del mundo, pero sólo producen conos saludables en ciertas latitudes. En su estado natural, una flor de lúpulo parece una piña blanda en miniatura, de color verde. Si frotas unas pocas flores frescas de lúpulo entre tus manos te darás cuenta de que las palmas de inmediato te quedarán pegajosas. Dentro de los conos de lúpulo hay resinas adhesivas y aceites que son más abundantes en la época de cosecha.



Los lúpulos pueden ser cultivados en casi todas las zonas y regiones del mundo. En los Estados Unidos, las condiciones de crecimiento en el estado de Washington son ideales para los lúpulos. Cuando las condiciones son adecuadas, los cerveceros caseros pueden hacerse de un rizoma de lúpulo y cultivarlos en casa.

Después de la cosecha, los conos de lúpulo se acomodan y se secan hasta que la mayor parte de la humedad ha sido extraída de las flores para permitir que se añejen sin estropearse. Hay una línea muy fina entre secar demasiado los lúpulos (lo que los deja sin sus buenas propiedades de sabor y aroma) y no secarlos lo suficiente (lo que hará que no se puedan emplear correctamente). Una vez que los lúpulos estén bien secos son envasados al vacío enteros, o condensados en gránulos (pellets) y envasados al vacío a la espera de su viaje a casa y a las cervecerías comerciales.

El recipiente más común en el que los cerveceros utilizan sus lúpulos es la olla de cocción (en casa) o en la olla de hervor (en una cervecería comercial). Mientras más

temprano se agregan los lúpulos al hervor, contribuirá más amargor al sabor de la cerveza. Cuanto más tarde se agregue el lúpulo al hervor, contribuirá más amargor al aroma de la cerveza. Muchos cerveceros juegan un poco con la adición de lúpulos luego del hervor en el camino hacia el fermentador o al carboy (un contenedor grande, generalmente de vidrio, que se utiliza para fermentar y madurar la cerveza) o incluso directamente en el tanque de fermentación y el carboy. Esto se conoce como dry hopping. Una vez que el hervor ha terminado y el mosto se haya asentado, está listo para ser enfriado y transferido a un tanque de fermentación o carboy. La temperatura a la que debe fermentarse depende del tipo de cerveza que se esté elaborando a partir del mosto. Si se va a usar una levadura lager la cerveza será transferida a alrededor de 7,2°C (45°F) para la fermentación. Si se va a usar una levadura ale, será transferida a aproximadamente 21°C (70°F) para la fermentación.



Antes de los lúpulos

LA CERVEZA ha sido elaborada sólo con lúpulos desde los años 1200s. Antes de ello, los cerveceros en diferentes partes del mundo usaron un amplio espectro de hierbas y especias que eran originarias de sus tierras para contrabalancear el dulzor de la malta.

Agua

En términos de proporción y volumen, el agua es el ingrediente principal en la cerveza, sin embargo, la importancia rara vez se aborda en las recetas cerveceras. Cuando se agrega el lúpulo a la cerveza, sabes que estás agregando sólo lúpulo y es relativamente fácil de calcular el efecto que tendrán el volumen y el tipo de lúpulos que se agreguen. Con el agua es un poco más oscuro, por así decirlo. Casi todas las fuentes de agua naturales (municipal, de manantial, etc.) tienen diferentes niveles de iones, minerales, gases e incluso potencialmente contaminantes. Los suministros municipales de agua, incluso pueden tener niveles residuales de cloro que retarden el proceso de fermentación. Sin embargo, las probabilidades son que si tu agua de suministro municipal está bien para ser bebida, es buena para elaborar cerveza casera.

El perfil ideal del agua es muy ampliamente definido; básicamente estás buscando agua suave, libre de bacterias, que funcione bien para la elaboración de la cerveza, la limpieza y la sanitización. Al igual que en la elaboración de cerveza comercial, usarás mucha más agua en el proceso de elaboración casera para la limpieza y el enjuague que para la elaboración en sí. La mayoría de las fuentes de agua municipales proporcionan agua limpia, que generalmente será adecuada para elaborar cerveza casera.

Hay varias maneras de saber más acerca de tu agua. Si pagas una factura de agua a la ciudad, haz una llamada a las autoridades de recursos hídricos. Ellos están obligados a darte un análisis preciso del agua que proporcionan. Si obtienes tu agua de un pozo, entonces tendrás que pagar para analizarla por un laboratorio de calidad del agua. El gobierno local (del condado, municipio, la oficina de extensión, etc.) por lo general tienen algunos listados de pruebas de las aguas privadas. Revisa el directorio telefónico de una de ellas o busca una empresa de equipos de tratamiento de agua. Si venden el equipo, suelen estar dispuestos a analizar el agua de forma gratuita. También puedes consultar sobre la calidad del agua con otros cerveceros caseros y empleados de los comercios de suministros de insumos cerveceros, quienes probablemente ya han considerado los efectos del perfil de una fuente de agua determinada en los diferentes estilos de cerveza.

Hay dos opciones básicas con el suministro de agua, a condición de que el agua sea potable e inodora. O la usas de la manera en que está, o la cambias para satisfacer tus necesidades de elaboración. Tu elección dependerá probablemente de cuánto quieras involucrarte técnicamente con la elaboración de la cerveza. Algunos cerveceros caseros hacen un poco de cada una – en su mayoría utilizan el agua que tienen y agregan una

cucharada de gypsum (un mineral compuesto de sulfato de calcio hidratado) o un paquete de sales de compuestos de calcio (también conocida como sales para elaboración de cerveza) para replicar ciertos estilos tradicionales de elaboración.

Otro ajuste que se puede hacer para mejorar el agua sería eliminar cualquier residuo de cloro. Este es un proceso bastante fácil. El hervor quitará parte del cloro, pero la filtración con carbón funciona mejor y más a fondo. Los filtros de agua de carbón activado son tan populares para el agua potable que ahora se pueden encontrar en muchas tiendas de comestibles, así como los grandes comercios minoristas o comercios especializados. Sólo tienes que seguir las instrucciones de cómo utilizar el filtro de carbón activado para el agua potable y también tendrás agua sin cloro ideal para elaboración de cerveza.

La mayoría de las recetas de este libro se puede hacer perfectamente con el típico suministro de agua municipal. Si esta agua es inaceptable, usa agua mineral embotellada. Si una receta dentro de este libro específicamente exige un ajuste necesario del agua, será claramente marcado dentro de la sección de recetas.

NOTA HISTÓRICA

Borracho como un monje

Esta expresión viene de testigos que veían a los monjes comportándose de forma errática después de comer montones de fruta que habían fermentado con levadura salvaje llevada por el aire. El único paso extra que el hombre sumó al proceso natural es el hervor del agua con azúcar de la cebada para eliminar las levaduras salvajes y bacterias a fin de evitar que el producto final se deteriore. Básicamente, el proceso de elaboración de la cerveza es tan simple como la combinación de ingredientes naturales y guiar un proceso natural en la dirección que deseas que vaya (¡hacia tu vaso de cerveza!).

Dry Hopping

Por Vinnie Cilurzo, *Russian River Brewing Company*

HAY SEIS COMPONENTES importantes para hacer dry hopping: cantidad, tiempo, temperatura, mezclado, múltiples adiciones de lúpulo y contacto con la levadura.

1. Cantidad. En Russian River, en promedio, lupulizamos a un promedio de 1 libra (450 g.) a 2 libras (900 g.) por barril (31 galones [117 litros]) de cerveza. Este es el equivalente de 1/4 onza (7 g.) a 1 onza (28 g.) de lúpulo por galón (3,8 litros) de cerveza casera. La cantidad de lúpulo que se agregue a la fermentación primaria o secundaria, depende de cuán aromática quieras que sea la cerveza. No hay una fórmula para averiguar con anticipación el aroma final que quedará en la cerveza terminada: esto es estrictamente ensayo y error. Te puedo dar algunas orientaciones generales, pero esto es realmente algo que es subjetivo – un aroma lo suficientemente importante para ti puede no ser suficiente para mí. Es mi opinión el aroma es uno de los componentes más importantes de una IPA o un doble IPA. En promedio, voy con 1/2 onza (15 g.) por galón (3,8 litros). Cuando usamos una onza (28 g) por galón (3,8 litros), se realiza a través de múltiples adiciones de lúpulo seco durante un período de cuatro semanas. En la mayoría de los casos, se utiliza el lúpulo en pellets más que el lúpulo entero en flor para el dry hopping. Si eres un cervecero principiante sin duda querrás usar pellets. Sin embargo, a medida que avances y ganes más confianza puedes comenzar a experimentar con los conos de lúpulo. El utilizar lúpulos en pellets te da una liberación más rápida de los aceites del lúpulo, mientras que el dry hopping con conos de lúpulo te da una liberación más lenta de sus aceites y un aroma a lúpulo más sutil.

2. Tiempo. El segundo punto a considerar es el tiempo. Una vez más, no existe una fórmula para esto y sólo la continua experimentación dará paso a conocimientos útiles para futuras cervezas. Me gusta hacer dry hopping en nuestra IPA estándar de Russian River durante siete días, nuestra IPA Blind Pig durante diez días, nuestras dos Doble IPA (Pliny the Elder y HopFather) de doce a catorce días y nuestra Triple IPA (Pliny the Younger) durante cuatro semanas. Independientemente de cuánto tiempo hagas dry hopping, una de las cosas más importantes que debes hacer para elaborar una cerveza de calidad es mantener una capa de dióxido de carbono en la parte superior de tu cerveza en

el fermentador primario o secundario. Si eres un cervecero casero avanzado, puedes tener un tanque de CO2 de tu sistema de cerveza tirada. Pero, si eres un cervecero principiante, todo lo que necesitas hacer es mantener el airlock flotando suavemente y mover el fermentador durante unos segundos. Esto liberará algo de CO2 de la cerveza y en el espacio superior del fermentador. Esto es especialmente importante si estás haciendo dry hopping con tu cerveza en un recipiente de plástico, ya que no sellan tan bien como los carboys de vidrio. Si la pieza de plástico en el interior del airlock no está flotando, probablemente no hay una buena capa de CO2 en el fermentador. Además, recuerda que a partir de que la cerveza casera va a estar asentada durante un largo periodo de tiempo, es importante mantener la luz apagada. Si estás madurando la cerveza en un carboy de vidrio, cúbrelo con una bolsa grande de residuos de plástico negra. La luz y el lúpulo no se mezclan; cuando la cerveza se pone en contacto con la luz, aunque sea por pocos minutos, se crea un sabor a zorrino. Para mantener un ojo sobre la capa de CO2 en la cerveza, corta un pequeño agujero en la parte superior de la bolsa de residuo para que el airlock pase a través del mismo.

3. Temperatura. Para la mayoría de los cerveceros caseros, la temperatura no es un problema, ya que la cerveza va a estar asentada a temperatura ambiente. En mi opinión, hacer el dry hopping entre los 11° y 22°C (52° y 72°F) es fundamental para lograr un gran aroma a lúpulo en tu cerveza. Si la cerveza está más fría, no tendrás tanto aceite de lúpulo extraído en tu cerveza.

4. Mezclado. La idea de mezclar o despertar de nuevo al lúpulo dentro de la cerveza durante la maduración es algo nuevo, incluso para muchos cerveceros profesionales. En Russian River, para que los lúpulos vuelvan a subir en la cerveza, empujamos el dióxido de carbono a través de la parte inferior del tanque. Esto pone a los lúpulos nuevamente en suspensión. Para la elaboración casera, puedes lograr esto simplemente sacudiendo el fermentador con suavidad. Esto hará que los lúpulos nuevamente floten en la cerveza, lo que les da más tiempo de contacto. Me gusta hacer esto cinco días antes de que a la cerveza se le extraigan los lúpulos del dry hopping.

5. Múltiples adiciones de lúpulo. Otra idea que es nueva para muchos cerveceros profesionales y es sin duda considerada extrema, es hacer varias adiciones de dry hopping. En la mayoría de los casos, agrego un segundo dry hopping, al mismo tiempo

que empujamos el lúpulo inicial de nuevo en la cerveza, cinco días antes de que a la cerveza se le extraigan los lúpulos del dry hopping. La única excepción es nuestra Triple IPA (Pliny the Younger), que obtiene cuatro adiciones separadas dry hopping. Dos semanas después de la fermentación primaria, agrego la primera adición dry hopping. Luego del dry hopping inicial, continúo agregando las próximas dos adiciones de lúpulo en intervalos de una semana. La adición final de dry hopping se lleva a cabo en el tanque desde donde se sirve en nuestro pub cervecero. Si embotellas tu cerveza casera, sólo dale una semana más en el fermentador con la cuarta adición. Sugiero media onza (15 g) por adición, a veces menos es más cuando se trata de dry hopping.

6. Contacto con la levadura. La sexta y última decisión que tendrás que tomar cuando hagas dry hopping es la posibilidad de transferir la cerveza a un fermentador secundario después de la fermentación primaria. Esto hará que la cerveza se separe de la levadura. Me parece que a más levadura puedes quitar de la cerveza antes de hacer el dry hopping, más aroma a lúpulo tendrá la cerveza terminada. Con más levadura removida, el lúpulo tendrá una mayor superficie en contacto con la cerveza para extraer más aceite de lúpulo. Estos aceites le darán a tu cerveza un gran aroma a lúpulo. Después de dieciocho años de tradición cervecera en casa y de manera profesional, sigo experimentando a la hora de hacer dry hopping. Es uno de los aspectos más elusivos de la elaboración de cerveza, pero también una de las partes más entretenidas.

Levadura

Las levaduras ale y lager son parte de la familia más grande con el nombre latino, *Saccharomyces cerevisiae*. La levadura técnicamente es un hongo (eso no suena tan apetecible ¿verdad?). La manera por la que las células de levadura crecen sanas y se multiplican es por el consumo de azúcar, excreción de alcohol y eructos de CO₂ (ahora que lo pienso, eso tampoco suena muy apetecible). Esta es la explicación burda pero fácil del proceso de fermentación.

Cuando se trata de cervezas extremas, muy pocas cosas igualan a la naturaleza extrema de las cervezas lambics belgas de fermentación espontánea. Estas cervezas se remontan a una época en que todas las cervezas contenían microrganismos, que podían hacerlas agrias y ácidas. La investigación de Louis Pasteur sobre la pasteurización de la cerveza mostró cómo eliminar estos microrganismos que estropean el mosto. Con esta

sustracción por eliminación, la cerveza cambió y empezó a parecerse más a las cervezas que consumimos hoy en día. La familia de cervezas lambic sigue siendo una de estas cervezas remanentes pre-Pasteur y el método para producir lambics es ahora una denominación protegida. Esta denominación exige que el mosto de la lambic se elabore con no menos de 30 por ciento de cebada sin maltear y debe someterse a fermentación espontánea para la producción de alcohol en la cerveza terminada.

Conclusión

Esta simple reseña de los ingredientes y el proceso de elaboración de cerveza es el marco desde el cual todas las recetas de este libro serán llevadas a cabo. Las cervezas extremas son cervezas con ingredientes no tradicionales o ingredientes tradicionales agregados en cantidades exageradas. La mayoría de las recetas de este libro son extremas en un grado u otro (sólo unas pocas son extremas en ambos sentidos). Mientras que la elaboración de una cerveza extrema podría agregar un paso (o tres) al proceso, créanme cuando digo que si el proceso de elaboración descripto en este capítulo tiene sentido, entonces, los pasos adicionales que se han agregado a ciertas cervezas serán igual de fáciles de comprender y llevar a cabo. Hacer una buena cerveza es una habilidad.

Hacer una cerveza excepcional es una forma de arte. Aunque no estés preparado para llevar una boina por el momento, el objetivo aquí es hacerte todo un artista en un santiamén.

NOTA HISTÓRICA

Louis Pasteur

El hombre ha estado elaborando cerveza desde las épocas oscuras. Pero no fue hasta mediado de los años 1800s que Louis Pasteur descubrió que la levadura, un pequeño organismo, es lo que causa la fermentación. También descubrió que la levadura salvaje y las bacterias son lo que arruinan la cerveza. Un énfasis en las prácticas limpias de la cervecería nació a partir de sus estudios.



Una espuma de levadura saludable en un batch de ale fermentando.

“La elaboración de cerveza evoca algo profundamente arraigado y primordial en todos nosotros, quienes nos llamamos cerveceros. La elaboración de cerveza extrema nos lleva a alejarnos de un ritual ancestral y empezar un nuevo camino en un territorio desconocido. A pesar de que este nuevo camino pueda ser un reto, las recompensas superan con creces los objetivos de un día de elaboración convencional”.

Mike Gerhart, Dogfish Head Brewings & Eats

Capítulo Dos

Equipamiento de tu cervecería casera



EN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA CASERA, como en cualquier hobby, el proceso puede ser tan simple o tan complicado como tú lo hagas. Por supuesto, cuanto más complicado decidas hacer el proceso, más equipo necesitarás. Centrándose en recetas que requieren extracto de malta como fuente de azúcar de la malta, el paso de la maceración a gran escala se puede omitir. La eliminación de este paso te ahorrará no sólo tiempo en el día de elaboración, sino también dinero, ya que no tendrás que comprar el equipo necesario para la maceración.

Otro factor que determinará cuánto equipo necesitarás es la frecuencia con la que piensas elaborar cerveza. La mayoría de las recetas de este libro son de cervezas ales. Las ales suelen llevar menos tiempo para su elaboración que las lagers. Dado que muchas de

estas recetas son para cervezas que son más fuertes que las variedades comerciales promedio, requieren ampliar el tiempo de fermentación y acondicionamiento. El tiempo real que se necesita para elaborar un batch de cerveza es menos de cuatro horas. Sin embargo, con la fermentación, el acondicionamiento, el embotellado y el acondicionamiento en botella (el tiempo necesario para acumular el nivel deseado de carbonatación en la botella), habrá un tiempo de respuesta de alrededor de un mes antes de que todo tu equipo queda liberado para preparar el siguiente batch. Si vas a elaborar con más frecuencia que ese tiempo, necesitarás un fermentador/carboy extra o dos, botellas adicionales y por lo menos el doble de espacio de almacenamiento.

DÓNDE COMPRAR EQUIPAMIENTO

Hay muchas más opciones de dónde comprar el equipo para elaborar cerveza casera hoy en día que hace veinte años. Las fuentes más comunes son los comercios locales para elaboración de cerveza casera y vinos caseros. Consulta las Páginas Amarillas por alguno de estos comercios cerca de tu casa. Otra opción es comprar en comercios online o a través de catálogos. Algunas de estas posibilidades se enumeran en la sección Recursos de este libro. Para el cervecero principiante es muy recomendable comprar el equipo y los ingredientes para sus primeras cervezas en un comercio local para cervecería casera. Hay varias razones para que esto sea preferible a la alternativa de comprar online o vía correo electrónico. El mayor beneficio es tener el conocimiento de un experto a tu disposición. Las personas que dirigen estos comercios son casi todos cerveceros caseros apasionados y experimentados. Ellos saben cómo guiar a un novato a través de los pasos de la elaboración y suelen ser responsables para responder preguntas que puedas tener al hacer tu cerveza. Otra ventaja es que puedes tocar y apreciar el equipo que necesitas antes de comprometerte a la compra. Asegúrate de tomarte tu tiempo cuando vayas a hacer tus compras de insumos, pregúntale al empleado que te explique el uso de cada parte del equipo y no tengas miedo de tomar notas en el lugar. Suponiendo que estás comprando una olla para la cocción y no sólo el uso de algo que ya tienes para cocinar, estarás gastando varios cientos de dólares en todo el equipo. Para ese tipo de inversión, el comerciante debe estar muy dispuesto a guiarte respecto al uso y limpieza de cada parte del equipo. La otra ventaja de comprar tus equipos e ingredientes a nivel local es que se puede analizar la condición y la calidad de todo antes de comprometerte a una compra. Esto es especialmente crítico cuando se trata de comprar los ingredientes. La

frescura es clave y tú no querrás quedar enganchado haciendo cerveza con cebada, lúpulo o la levadura viejas. Después de que hayas hecho algunos pocos batches y te sientas cómodo con el uso de ingredientes y el equipo, podrás optar por utilizar las opciones online y por catálogo, pero de nuevo, nunca es una mala idea contar con los recursos de un cervecero casero experto local a tu disposición.

"Hace unos años atrás, comenzamos a elaborar algunas cervezas «extremas» en Allagash. Algunos de nuestros bebedores se apresuraron a señalar que estas cervezas se apartaban de los estilos belgas que habíamos elaborado siempre. Creemos que estas cervezas se ajustan muy bien a la tradición belga de la cerveza. Es posible que no sigan las pautas de estilo más estrictas, como nuestra cerveza de trigo, pero vemos a las cervezas belgas como experimentales, en muchos aspectos, por su propia naturaleza".

Rob Tod, Allagash Brewing Company

SANITIZACIÓN DE TU EQUIPO

Aunque no es una parte del equipo de elaboración casera en sí, lo que utilices para sanitizar y cómo lo hagas, son factores importantes para determinar la facilidad para ser tomada de tu cerveza. La sanitización debe ser lo primero que hagas cuando lleves a tu casa tu nuevo equipo, ya que lo más probable es que un sinnúmero de personas ya lo haya manipulado. El agente sanitizante más barato y más fácil de conseguir es la lejía común (blanqueador, lavandina). Todo lo que se necesita es una cucharada (15 ml) de lejía por galón (3,8 litros) de agua para desinfectar tu equipo. La legía es tan fuerte que es importante que te asegures de que cualquier superficie que se limpie con ella y entre en contacto con la cerveza haya sido enjuagada con agua caliente y limpia. Si se deja algún residuo de cloro, éste puede cambiar el sabor de tu cerveza e incluso matar a la levadura y evitar la fermentación. La lejía no debe usarse tampoco sobre acero inoxidable. Existen diferentes tipos de agentes sanitizantes disponibles en la mayoría de los comercios de suministros que son iguales de útil y más indulgentes que el cloro. Algunos de ellos no requieren enjuague de limpieza lo que puede ayudar a reducir la posible contaminación del agua de enjuague.

EQUIPO BÁSICO

El capítulo tres te llevará a través de los procesos paso a paso de elaboración de un batch de cerveza. En aras de la continuidad, el equipo que necesitarás para elaborar se muestra en el mismo orden en que se utiliza en el Capítulo Tres: Elaboración de tu primer batch de cerveza (página 47).

Cuchara para revolver

Necesitarás una buena cuchara larga, hecha de acero inoxidable o plástico rígido, infundible. La madera es buena durante el hervor, pero recuerda que la madera es porosa y un excelente hogar para bacterias dañinas de la cerveza. El diseño de la cuchara debe ser tan simple como sea posible. Una cuchara adornada, con ranuras o una estampada con un diseño original puede tener un aspecto agradable, pero las ranuras, rincones o grietas sólo harán que la sanitización sea mucho más difícil. La longitud del mango es más fácilmente determinada al considerar la altura de los costados de la olla de cocción. El mango de la cuchara debe ser unos centímetros más largo que la altura de la olla. Una cerveza bien elaborada es aquella que se hace a partir de un hervor vigoroso. No hay nada peor que ser quemado por la salpicadura de la cerveza hirviendo que ocurre cuando se agrega el lúpulo u otros ingredientes al hervor. Hay menos posibilidades de que esto ocurra si la cuchara para revolver tiene un buen mango largo.



Todo el equipamiento que necesitarás para lograr tu cerveza, desde la olla de cocción pasando por la fermentación y dentro de la botella:

A. cuchara para revolver, B. olla de hervor, C. termómetro, D. bolsa para los granos especiales, E. abridor de latas, F. bolsa para lúpulos enteros en flor, G. densímetro y tubo para medir la muestra, H. embudo, I. fermentador/carboy con tapón y airlock (trampa de aire), J. dispositivo para hacer sifón, K. tapas para botellas, L. tapador, M. cepillo para botellas, N. cubo para embotellado, O. árbol de botellas con botellas, y P. llenador de botellas.

Olla de cocción

De todo el equipo necesario para la elaboración de cerveza casera, la olla de cocción puede ser lo más caro. Sin embargo, tratar de ir a lo barato para esta herramienta en particular puede afectar adversamente la calidad de tu cerveza. Dicho esto, hay maneras de ahorrar algo de dinero en esta inversión. Las ollas de cocción de acero inoxidable que se encuentran en los comercios de insumos cerveceros no son diferentes de las utilizadas en cocinas de restaurantes comerciales. Comienza recorriendo las tiendas de artículos usados para restaurantes (de las que se encuentran en todas las ciudades de medianas a grandes) o las remates de restaurantes para conseguir una olla de tamaño adecuado. Si gastas un poco de energía para la búsqueda de una olla de cocción de acero inoxidable sencilla, sin abolladuras y usada, puedes ahorrar más del 50 por ciento. Cuando vayas de compras, busca una de gran tamaño, una olla 100 por ciento de acero inoxidable. Elaborarás batches de 19 litros (5 galones), pero es importante tener mucho espacio para colocar los ingredientes adicionales y un hervor vigoroso. Una olla de 26 a 30 litros (7 a 8 galones) es ideal. Podrás tener la tentación de usar ollas de bajo costo, enlozadas o de aluminio, pero no lo hagas. Con toda la actividad de revolver necesaria al hacer una buena cerveza, es inevitable que la porcelana se descascare y finalmente el ahora expuesto acero más barato se oxide y aporte un sabor metálico y, posiblemente, contamine tu cerveza.

Termómetro

Si bien puedes estar tentado a comprar un termómetro de sonda digital en un comercio de suministro de insumos de cervecería casera, un termómetro barato de vidrio comprado en cualquier supermercado es igual de eficaz. En mi experiencia, los digitales pueden ser complicados de usar y pierden la calibración con facilidad. Además, los termómetros para cocina hogareña no flotan y tienden a ser más resistentes. Es necesario el termómetro para el correcto remojo de los granos especiales, el enfriamiento de la cerveza para la temperatura adecuada de inoculación de la levadura y el control de las temperaturas de fermentación, por lo que realmente no es una buena idea escatimar en una parte simple del equipo que es tan importante.

Bolsa para granos especiales

Las bolsas de granos especiales son el mejor amigo del cervecero extremo. Son pequeñas bolsas de estopilla o nylon, pero retienen cerca de 455 g. (1 libra) más o menos de granos especiales. Los granos especiales pueden ser remojados sin una bolsa, pero entonces tendrás que usar un colador ajustable o algún otro medio de sacar los sólidos de la cebada después de que el remojo se haya completado. Es mucho más fácil usar estas bolsas de bajo costo que se pueden encontrar en cualquier comercio de suministro de cervecería casera. Busca las que tienen un cierre de cordón en la parte superior para mantener los granos y que no floten afuera. Básicamente son como saquitos de té gigantes y es probable que logres algunos usos de la bolsa con cordón antes de que se rompa. Si estas bolsas no están disponibles, asegúrate de que la bolsa sea suficientemente grande para contener el grano necesario para la receta y que quede material suficiente en la parte superior de la bolsa para hacer bien el nudo y sellarla. Las bolsas de estopilla, son lo suficientemente baratas como para que no sea muy doloroso para tu billetera usarlas una vez y deshacerte de ellas.

También puedes utilizar las bolsas de granos especiales para retener los lúpulos en flor. Los pellets de lúpulo se deshacen en pequeñas partículas con bastante facilidad por lo que requieren ser agregados libremente al hervor o al fermentador, cuando las recetas lo pidan. El lúpulo en flor, sin embargo, puede ser bastante complicado y bloquear el flujo de cerveza de la olla de cocción al fermentador o del fermentador al recipiente de embotellado. Al comprimir los lúpulos en flor en una bolsa de gasa, serán mucho más fáciles de usar, retirarlos de la cerveza, y eliminarlos. Es importante no comprimir las bolsas demasiado fuertes ya que el lúpulo se expandirá cuando se moje. Para una absorción total de las bondades del lúpulo la bolsa debe ser empapada por la cerveza.

Abridor de latas

Un abridor de latas básico será necesario para abrir las latas de extracto de malta.

Densímetro y vial para test

Esta es una de las herramientas más importantes para la correcta elaboración de cerveza en casa. Un densímetro mide la cantidad de azúcar en la cerveza mediante la medición de la densidad específica. Se introduce en un vial para pruebas y está marcado a lo largo de su cuello en una manera similar a la de un termómetro. A medida que la levadura se come los azúcares y los convierte en alcohol, habrá menos azúcares en la solución, lo que disminuye el peso específico de la cerveza. Cuanto mayor sea el peso específico de la cerveza, más flotará el densímetro dentro del vial. Cuanto menor sea el peso específico, más profundo se sumergirá el densímetro en la cerveza. El densímetro se usa en el día de elaboración para asegurarse de que la densidad específica inicial que se está buscando, ha sido alcanzada. También se usa para probar la cerveza cuando está fermentando de modo que sepas cuando llega a la densidad final específica deseada. Lo mejor es comprar un densímetro en un comercio de suministros de cervecería casera que sea confiable. Asegúrate de que esté correctamente calibrado para medir cerveza, ya que hay diferentes densímetros que se utilizan en diferentes actividades industriales. El vial para las pruebas se puede comprar por separado o con el densímetro. Como el densímetro está hecho de cristal, lo mejor es guardarlo con el vial en un lugar seguro cuando no lo estés usando. Como puedes conseguir viales de vidrio, recomiendo que te consigas uno hecho con plástico de grado alimenticio, ya que los viales de vidrio se pueden romper muy fácilmente también.

“Para mí, la elaboración de cerveza extrema es inspirarse en los cerveceros de Bélgica y ponerle mi propio toque único a sus tradiciones del Viejo Mundo. También es pensar fuera de los compartimientos para crear y desarrollar sabores únicos”.

Vinnie Cilurzo, Russian River Brewing Company

Embudo

El embudo se utiliza para transferir la cerveza de la olla de cocción al fermentador al final de tu día de elaboración. Lo mejor es utilizar un embudo con un cuello lo suficientemente delgado como para que calce cómodamente y con seguridad en la abertura superior del recipiente fermentador (o carboy). Un buen embudo está hecho de plástico de grado alimenticio y por lo general es de entre 20 cm. (8 pulgadas) y 30 cm. (1 pie) de diámetro en su punto más ancho.

Carboy/fermentador

El uso de un carboy o garrafón de vidrio para la fermentación es una simple mejora pero vale la pena invertir en ella. La mayoría de los kits caseros listos para usar vienen con dos recipientes de grado alimenticio de 19 a 30 litros (5 a 8 galones), uno para la fermentación y otro para el embotellado. Los fermentadores de plástico funcionan bien, pero pueden ser difíciles de limpiar, ya que tienen un fondo plano y el plástico es generalmente más poroso que un carboy de vidrio. En raras ocasiones, cuando se utilizan ingredientes que son más grandes que la abertura del carboy, los recipientes de plástico funcionan mejor debido a que son de boca grande. Como mínimo, el carboy debe ser lo suficientemente grande como para producir batches de 19 litros (5 galones), aunque en realidad es mejor usar un carboy de 23 ó 27 litros (6 ó 7 galones) de manera que haya bastante espacio en la parte superior para batches de cerveza de fermentaciones vigorosas. Muchas variedades de plástico son permeables al oxígeno. Sin embargo, un nuevo tipo de carboy hecho de un plástico llamado PET (tereftalato de polietileno) ha sido recientemente introducido en la cervecería casera. El plástico PET es aceptable para elaborar cerveza casera ya que no es permeable al oxígeno. Los carboys de PET son livianos de peso 680 gramos (1,5 libras) frente a los más de 6,3 kilos (14 libras) de un carboy de 25 litros (6,5 galones) y no se romperán. Antes de hacer la cerveza, llena tu carboy con agua vertida desde una jarra de litro de modo que puedas utilizar cinta para marcar el punto deseado de 19 litros (5 galones) en el exterior del carboy. Cuanto más azúcar se agrega durante la fermentación, ya sea de puré de frutas, azúcar marrón, o cualquier otra cosa, más se multiplicará la levadura y más espacio necesitará para acomodar el crecimiento de la levadura y la adición de los ingredientes mismos.

Aunque no es necesario, es bueno tener dos carboys de modo que puedas transferir la cerveza del primero y dejar que madure un poco en el segundo. El carboy de fermentación primaria tendrá una gran cantidad de proteínas y células usadas de levadura que se sedimentan en el fondo después de la fermentación. Ayuda a eliminar esos sólidos de la cerveza si vas a madurarla durante un período prolongado de tiempo antes del embotellado.



Una botella bien cerrada y oscura protege a la cerveza de la luz del sol.

Tapón y airlock (trampa de aire)

Para la mayoría de los recipientes diseñados para elaboración de cerveza casera, sólo necesitarás un airlock (trampa de aire). La tapa del cubo vendrá con un agujero que está adaptado con una junta de goma en el que el airlock se ajusta cómodamente. Algunos cubos vienen con un agujero grande que requiere un tapón, y todos los carboys necesitan

un tapón. El tapón de goma tiene un agujero similar en la parte superior y está dimensionado para encajar herméticamente en el cuello de un carboy estándar. Hay algunos diseños comunes para airlocks que se pueden comprar en cualquier comercio de suministros de cervecería casera; todos ellos funcionan bien y todos están al mismo precio. El airlock permite que la cerveza fermentante de forma segura, sin exponerse a ningún contaminante potencial en el aire. A medida que la levadura se come el azúcar y lo convierte en alcohol, el subproducto del CO₂ tiene que escapar. Si el fermentador fue sellado, el gas no tienen adónde ir y la acumulación de presión eventualmente romperá el fermentador. El airlock tiene espacio para el agua dentro de su cámara de manera que el gas puede burbujejar sin exponer al aire la cerveza contenida en el fermentador. También se puede utilizar alcohol o vodka en el airlock para asegurarse de que el líquido no pueda generar bacterias, pero el agua hervida o destilada estéril, también funciona bien.

Dispositivo para hacer sifón

Este dispositivo se utiliza para transferir la cerveza desde el carboy al recipiente de embotellado y después del recipiente de embotellado a las botellas. Busca una manguera de grado alimenticio de 1 cm. (3/8 pulgada), (busca en el comercio de suministros de insumos para cervecería casera) y asegúrate de que sea lo suficientemente larga como para hacer el trabajo correctamente. Tiene que ser capaz de ir desde el fondo de un carboy, salir por la parte superior e ir hasta la parte inferior de otro carboy con un poco de espacio de sobra. Una manguera 1,8 a 2,1 metros (6 a 7 pies) debería ser suficiente. Hay una gran cantidad de superficie dentro de este trozo de manguera, así que asegúrate de que esté suficientemente purgada después de usarla y bien sanitizada antes de volver a usarla.

Tapas para botellas

Los comercios de suministros de insumos cerveceros ofrecen algunas opciones diferentes para tapas de botellas. Los estilos que tienen una capa delgada y porosa, que absorben el oxígeno en la parte de adentro cuestan un poco más, pero el gasto vale la pena. Absorberán una buena cantidad de oxígeno presente en el cuello de la botella (entre la tapa y la parte superior de la cerveza en sí), lo que mejorará el sabor y la vida útil de la

cerveza. Si tienes cerca una cervecería artesanal de tamaño decente, no lastimará pedir si tienen tapas de botellas adicionales que no se utilicen y puede que estén dispuestos a desprenderse de ellas. A menudo, cuando una fábrica de cerveza cambia el arte de las tapas, terminarán con cajones llenos con el viejo diseño de las que estará dispuesta a desprenderse, a veces de forma gratuita. Asegúrate de que las tapas estén esterilizadas en una solución de agua caliente justo antes de usarlas.

Tapadora

Hay dos opciones estándar para las tapadoras de cerveza casera y ambas funcionan bien. La opción más barata es el modelo de doble palanca de mano que se coloca sobre la parte superior de la botella cuando se utiliza. Tienes que sostener manualmente la tapa en la parte superior de la botella cuando se usa este estilo de tapadora. El tipo más caro se instala en una pequeña plataforma y utiliza un imán para mantener la tapa en su lugar. Luego, colocas la botella de cerveza llena en el centro de la plataforma y tiras de una palanca hacia abajo para apretar la tapa en la parte superior de la botella. El estilo más barato implica un poco más de lubricación del codo y no es tan duradera como la segunda opción, pero a menos que estés envasando todos los días, debería aguantar bien.

Cepillo para botellas

Estos simples cepillos están dimensionados para adaptarse a los cuellos de las botellas de modo que puedas limpiarlas adecuadamente antes de usarlas de nuevo. Ya sea que utilices un cepillo o no, es prudente vaciar todas las botellas de cerveza que planeas llenar con la cerveza y luego guardarlas en una caja boca abajo. Esto impide que se les junte suciedad en la parte inferior. Es posible que quieras comprar un enjuagador de botellas, que es un dispositivo que se conecta a la mayoría de las canillas de las piletas y dispara un chorro de agua dentro la botella vacía. No cuestan mucho y son más fáciles de usar que un cepillo para botellas, pero sólo funcionará si las botellas se enjuagaron bien luego de último uso.

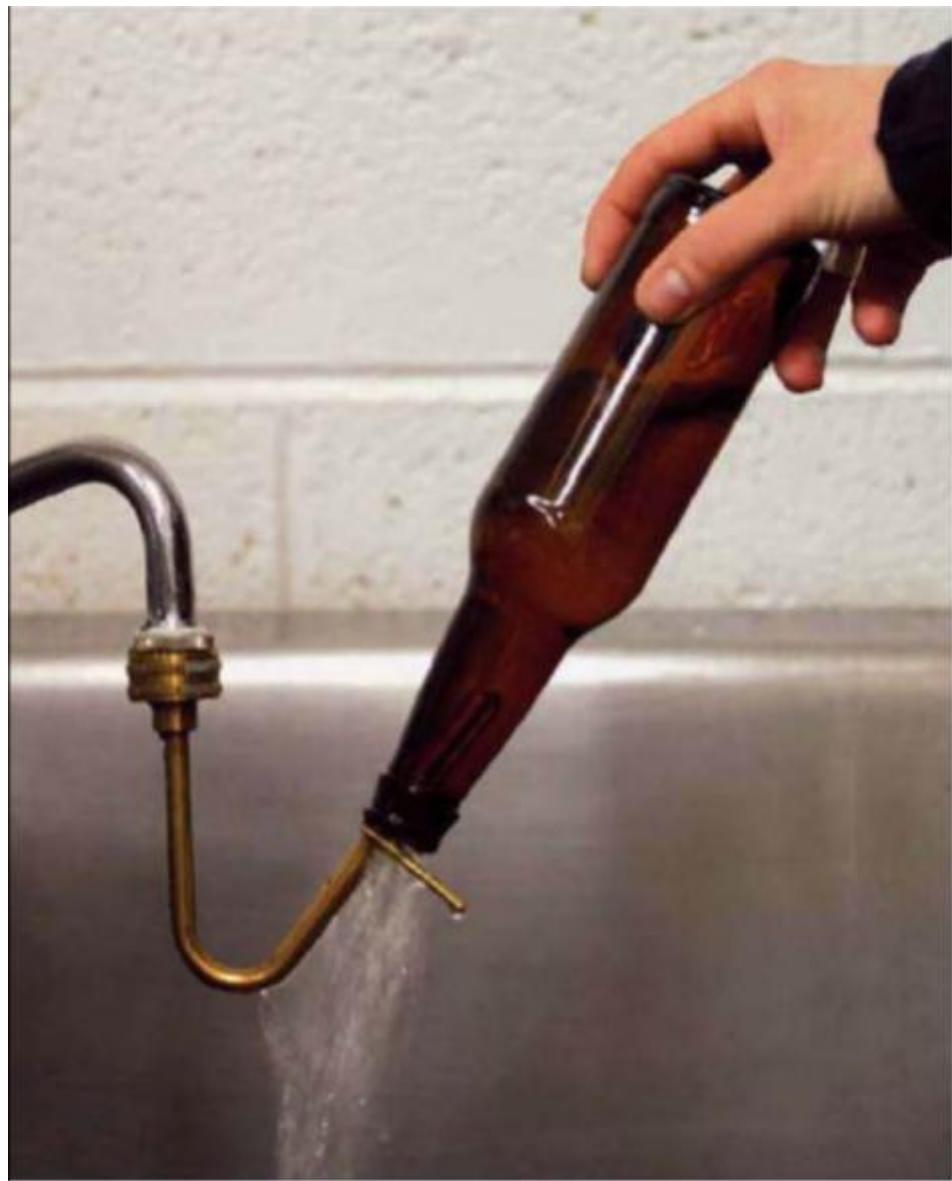


Si bien se consiguen muchos tapadores de botellas, este estilo es simple y fácil de usar.

Recipiente para embotellar

El recipiente para embotellar estándar tiene capacidad para un mínimo de 19 litros (5 galones) de cerveza y viene con una válvula de plástico cerca de su base para el cual el dispositivo para hacer sifón está asegurado para el embotellado. Llenarás este recipiente con la cerveza desde el fermentador/carboy justo antes del embotellado. Antes de agregar la cerveza al recipiente, agrega el azúcar de cebado diluido en agua estéril para asegurar la carbonatación previsible dentro de cada botella. Es fundamental asegurarse de que todo el dispositivo esté completamente sanitizado antes de su uso. No te olvides de desarmar la

válvula en la base del recipiente para el embotellado y remojar todas las partes en una solución sanitizante antes y después de usarlas.



**Un dispositivo especialmente diseñado para enjuagar botellas es
indispensable para sanitizar tus botellas.**

Árbol para botellas

Puedes hacer un árbol para botellas tú mismo pero no cuesta mucho comprarlo en los comercios de suministros para cervecería casera y hace que el proceso de embotellado sea mucho más organizado, sanitario y manejable. Como lo indica su nombre, se ven como pequeños árboles con ramas desnudas dispuestas en ángulo hacia

arriba. Una vez que las botellas están limpias, se colocan con el cuello de la botella hacia abajo en el árbol. Esto les permite escurrirse antes de embotellar y las mantiene en un lugar limpio, de fácil acceso. Muchos árboles para botellas tienen una base giratoria de modo que lo puedes girar y tomar las botellas según sea necesario. Asegúrate de que las ramas del árbol se hayan limpiado con sanitizante antes del embotellado, ya que estarán en contacto con el interior de las botellas.

Botellas

Con tantas cervecerías comerciales embotellando sus cervezas, ya sea en vidrio transparente o verde, con fines estéticos, la mayoría de la gente supone que son una opción tan buena como las viejas botellas de color marrón. Esto sencillamente no es verdad. Tanto el vidrio verde como el claro permiten que la luz atraviese la botella, lo que podría dañar la cerveza. Las grandes cervecerías usan conservantes para maximizar la vida útil de sus cervezas, pero la cerveza casera está hecha con ingredientes naturales, es más susceptible al daño de la luz, concretamente, un aroma a zorrino. Por lo tanto, siempre debes usar botellas de vidrio marrón.

El tamaño estándar de la mayoría de las botellas marrones de cuello largo es de 355 ml. (12 onzas) elegidas por muchas cervecerías artesanales como envase. Son fáciles de encontrar y fáciles de usar. Asegúrate de usar la botella que requiera de un destapador de botellas en lugar de un estilo twist-off. La opción de tapas pop-top ofrece un sellado mucho mejor para evitar que la cerveza quede sin gas, con oxidación y potencialmente en mal estado. Muchas cervecerías artesanales y cerveceros caseros también, envasan en botellas de 630 ml (22 onzas) o botellas de 750 ml de champagne. Estas botellas logran una presentación más impresionante y son del tamaño ideal para compartir con amigos en una comida. Más importante aún, contienen aproximadamente el doble de cerveza que una botella estándar de 355 ml. (12 onzas), lo que significa que limpiarás, llenarás y taparás la mitad de las botellas necesarias para un batch de 19 litros (5 galones). Asegúrate de que todas ellas tengan una tapa corona estándar, algunas botellas europeas no las tendrán. Un batch de 19 litros (5 galones) rendirá poco más de dos cajones, o de cincuenta a cincuenta y cinco botellas de 355 ml. (12 onzas). Es una buena idea limpiar botellas adicionales para tener a mano porque nunca se sabe cuando uno puede resbalar y romper una o cuando tu perro puede babear sobre la parte superior de alguna botella y dejarla insalubre.

Haz tú mismo un secador de botellas

Un secador de botellas hecho de manera casera puede hacerse utilizando una pieza de madera de 5,1 x 25,4 cm. (2" x 10") o de 5,1 x 30,5 cm (2" x 12") y de 47,7 x 61 cm. (18" a 24") de largo como base, con clavijas de madera o clavos de acero inoxidable fijados en la madera. La madera debe ser pintada o barnizada para facilitar la limpieza y para evitar que se contamine con bacterias. Elevando la parte del largo aproximadamente 2,5 cm (1 pulgada) permitirá al agua de las botellas drenar hacia un lado y ser retenida por una toalla que se haya colocado bajo el secador.

Llenador de botellas

Muchos recipientes de embotellado tienen una válvula simple cerca de la parte inferior del costado lateral que puede ser utilizada sola para el embotellado o conectada a la manguera del dispositivo para hacer sifón y el llenador de botellas. El método de la manguera y el llenador de botellas, es mejor. El llenador de botellas es un tubo plástico rígido de calidad alimentaria que tiene una válvula en la parte inferior que detiene e inicia la acción de llenado cuando está presionado contra la parte inferior de la botella. Este método permite el llenado de la botella desde abajo hacia arriba, lo cual es importante. Este proceso ayuda a evacuar el aire no deseado de la botella que pueda producir oxidación y deterioro.

EL TOQUE FINAL

Si bien no es necesario etiquetar tus botellas de cerveza casera, es divertido, fácil, y ofrece la oportunidad para diferenciar aún más a la cerveza que has elaborado con orgullo de las cervezas comerciales.

La forma más sencilla para crear etiquetas de calidad es el uso de papel de colores personalizado con tus imágenes y palabras, imprimelas con tu impresora hogareña. Una vez que el arte de diseño sea del tamaño adecuado, tendrás que acomodar seis u ocho etiquetas en una hoja de papel estándar de 21,6 x 27,9 cm (8,5 x 11 pulgadas). Después de que las etiquetas se hayan impreso, ponerlas sobre un periódico en un área bien ventilada. Rociar la parte delantera con una película de poliuretano transparente. Esto protegerá a la etiqueta y evitará que el diseño se borre una vez que la botella se moje. Después de que se sequen, cortar las etiquetas de manera individual y pegarlas en las botellas limpias y finalizadas de cerveza casera con un buen pegamento.

Algunos cerveceros caseros utilizan botellas que aún tienen las etiquetas de una gran cervecería comercial en ellas. En comparación con una botella limpia, libre de marcas o aquellas con una etiqueta hecha en casa, las botellas que nunca fueron limpiadas por lo general no son tan buenas. Tal vez una fracción de esta realidad es la percepción, pero la persona que se toma el tiempo para personalizar y mejorar el arte de su botella por lo general emplea más esfuerzo para personalizar y mejorar la calidad de la cerveza que contiene esa botella.

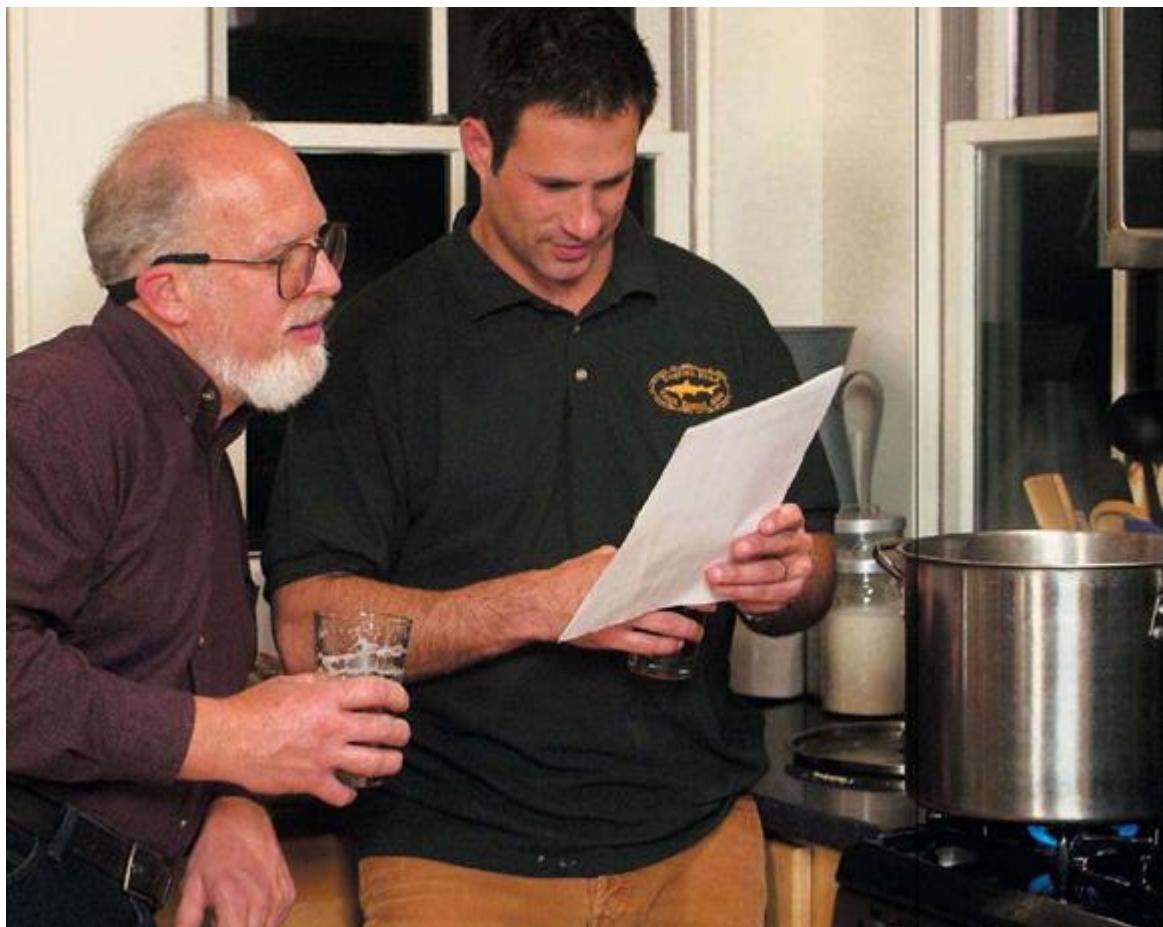


Se pueden encontrar muchos recursos online para crear etiquetas de cerveza personalizadas en casa.

Una vez que hayas adquirido todo el equipamiento necesario, tómate algún tiempo para familiarizarte efectivamente con la función de cada elemento antes de tu primer día de elaboración de cerveza. Es natural estar un poco nervioso al comenzar el primer batch por lo que es mejor no sumarle a esto tratar de aprender sobre el equipo, al mismo tiempo que la cerveza está hirviendo. Es una buena idea disponer cada pieza del equipo en el orden real en el que se va a utilizar, ya que esto reducirá una posible confusión. Concéntrate en mantener todo tan simple (y sanitizado) como sea posible e irás bien en tu camino a producir el primer batch de cerveza extrema, extremadamente agradable.

Capítulo Tres

Elaboración de tu primer batch de cerveza



HAY DOS PARTES para toda receta de cerveza exitosa. Esta primera parte enumera los ingredientes necesarios para preparar cerveza de la más alta calidad. La segunda es el proceso – la secuencia de pasos que debes tomar para elaborar con éxito una cerveza en particular. Este capítulo cubrirá los puntos más destacados de las dos etapas. No esperes que tu primer batch salga perfecto. A pesar de que es perfectamente natural tener un poco de ansiedad, es importante tener en cuenta que los errores ocurren. Pero si te tomas el tiempo para desarrollar un plan que incluya conseguir los ingredientes y el equipo, y luego, leer con atención el proceso antes de comenzar, las probabilidades son muy buenas de que vayas a disfrutar muy rápidamente de los frutos de tu trabajo. Si estás elaborando

cerveza con un amigo, tómate el tiempo que sea necesario para disfrutar de una pinta de cerveza juntos para repasar la cocción del próximo día y localizar los ingredientes y equipos.

Ya sea que trate de un pequeño batch de producción casera o un batch enorme hecho en una cervecería comercial, la verdadera elaboración de cerveza lleva sólo una pequeña fracción del tiempo que tarda en fermentar y madurar, lo que puede llevar desde una semana hasta varios meses. Las cervezas ales por lo general fermentan en la mitad del tiempo que las cervezas lagers, pero cuanto más fuerte es la cerveza (con más azúcares fermentables disponibles para que coma la levadura), más tiempo llevará la fermentación y maduración antes de que llegue a su calidad óptima. Llevarás tu cerveza a la fermentación primaria en el mismo día en que sea elaborada.



UN BUEN CARPINTERO TIENE LISTAS TODAS SUS HERRAMIENTAS

Lo primero que se debe hacer el día de la cocción es revisar tu equipo y los ingredientes. Asegúrate de que el equipo esté limpio y en buenas condiciones y que todos tus ingredientes sean frescos.

Equipo

La mayoría del equipo necesario para elaborar cerveza viene con los kits para cerveza casera, listos para usar, que se venden online o en un comercio de suministros para cervicería. Los kits generalmente incluyen un cubo de plástico para la fermentación y embotellado, como así también otras herramientas. La única mejora que sugiero es un carboy de vidrio, bolsas para granos especiales y un árbol para botellas. El carboy de vidrio te permitirá ver más fácilmente lo bien que fermenta tu cerveza. Y para saber cuándo está terminada. Además, el vidrio es mucho más fácil de limpiar y tiene menos posibilidades de contaminación que el plástico. Los tamaños más comunes de los carboys (garrafones de vidrio) utilizados en la elaboración de cerveza casera son de 19 y 23 litros (5 y 6 galones), yo recomiendo la compra de uno del tamaño para 23 litros (6 galones). Mientras que las recetas presentadas en este libro están diseñadas para producir 19 litros (5 galones) de cerveza, tener un carboy con espacio extra es una buena idea. En particular, cuando elaboras cervezas fuertes y cervezas con frutas y otros azúcares agregados durante la fermentación. El espacio adicional dará cabida al crecimiento de la levadura adicional y la fermentación vigorosa que tiene lugar cuando se agregan ingredientes adicionales, reduciendo la posibilidad de que la cerveza se fermente fuera de la parte superior del recipiente. Al volcarte a la elaboración con granos especiales podrás realizar más estilos de cerveza diferente que si elaboras sólo con extracto. Y, por último, vale la pena tener un árbol para botellas, ya que ofrece una forma más cómoda e higiénica de preparar y organizar tus botellas para cuando la cerveza esté lista para ser envasada.

“La elaboración de la cerveza extrema es como conducir a 150 k/h en un camino sinuoso por el que anteriormente has conducido un millón de veces – excepto que es de noche y está lloviendo, tus faros se han quemado, y el Departamento de Transporte ha eliminado todos guarda rails para cambiarlos de lugar”

Bryan Selders, Dogfish Head Craft Brewery

Ingredientes

Esta receta particular ilustra el grado en que los azúcares adicionales pueden agregarse al contenido de alcohol y la complejidad de la cerveza. Este batch contiene extracto de malta, granos especiales remojados, lúpulo, agua, levadura, Irish moss (un agente clarificador), y los siguientes azúcares: candi belga (azúcar de remolacha), de arce, melaza y azúcar marrón.

- Revisa la fecha de las latas de jarabe de extracto de malta para asegurarte de que fueron enlatadas en los últimos doce meses. Las fechas de caducidad no están claramente marcadas en todas las latas. La producción moderna de extracto de malta le da una vida útil bastante larga, pero la malta se oscurecerá con el tiempo. Esto puede convertirse en un problema al hacer una cerveza de color claro.
- Comprueba los pellets de lúpulo para asegurarte de que estén frescos y más verdes que amarronados. Deben desintegrarse entre los dedos sólo si aplica cierto esfuerzo. Si son esponjosos o se desmenuzan fácilmente, no están en su pico. El lúpulo se cultiva en enrejados y dependen de un clima ideal para el cultivo para su calidad. Las diferentes variedades aportarán diferentes niveles de sabor y aroma. Se cosechan en el otoño, luego son procesados y transportados. Algunas variedades de lúpulo se almacenan mejor que otros así que consulta con tu proveedor para determinar la calidad y frescura.



Todos los ingredientes necesarios para elaborar tu primer batch de cerveza. De izquierda a derecha.

- A.** gypsum
- B.** malta cristal molida
- C.** extracto de malta
- D.** lúpulos Cluster en pellets
- E.** lúpulos Northern Brewer en pellets
- F.** melazas
- G.** azúcar marrón
- H.** azúcar candi belga
- I.** Irish moss
- J.** lúpulos Kent Goldings en pellets
- K.** levadura
- L.** jarabe de arce
- M.** azúcar de cebado

SANITIZACIÓN

La importancia de la sanitización no puede ser exagerada, es el factor más importante entre la producción de una cerveza bebible y una que debe ser arrojada a la basura. La levadura no es el único microrganismo al que le gusta comer azúcar, a las bacterias también les gusta comerlo. Al igual que la levadura, ciertos tipos de bacterias se multiplican muy rápidamente en un ambiente rico en azúcar. Pueden abrumar a la levadura y lograr que rápidamente tu cerveza se vuelva agria y no bebible. Sanitiza tu equipo fregando la superficie de todo el equipo con agua limpia y un agente de limpieza, tales como B-Brite, C-Brite, One Step o Sarlight-A (algunas de las marcas comerciales desarrolladas para los cerveceros), o simplemente utilizando cloro o Iodósforo. Siempre es mejor errar en el aspecto de la limpieza excesiva en comparación con no limpiar lo suficiente.

LECTURA DE LA RECETA

La densidad específica inicial y final y las IBUs (Unidades Internacionales de Amargor) son los términos claves que verás aparecer al final de cada receta en este libro. Estas medidas tienen un gran efecto sobre el resultado de tu cerveza terminada, así como sobre el contenido final de alcohol por volumen.

Densidad

La densidad es la medición de la cantidad de azúcar que hay en tu mosto. La densidad se mide mediante el uso de un densímetro. Antes de que la levadura convierta el azúcar en alcohol, la densidad será muy alta. Una vez que la levadura haya hecho su trabajo y quede muy poca azúcar, la densidad será baja. La densidad antes de la fermentación se llama inicial y el densímetro flota en lo alto del vial para pruebas en este punto. Cuando pones la cerveza terminada en un vial de pruebas limpio después de la fermentación, el densímetro se hundirá en la cerveza. Esta medición final se llama densidad final. Usa la escala de alcohol en el densímetro. Resta tu lectura final de tu lectura inicial para obtener el contenido de alcohol final.

Alcohol por volumen = Densidad inicial

0.75

Elaboración Electrónica

AL CREAR UNA RECETA, no tengas miedo de escribir cada paso del proceso, incluyendo el momento de agregar cada cosa en cada paso del proceso. En los últimos diez años, algunos grandes recursos se han materializado a través de Internet para ayudar en este proceso. La sección de Recursos de este libro enumera una serie de sitios web que ofrecen plantillas para recetas de cervezas caseras donde puedes conectar los ingredientes específicos y apuntar al contenido de alcohol en tu receta. Algunos de los programas, incluso, te dirán cuánta más densidad específica se tendrá a partir de la adición de diferentes azúcares y cuánto más amargor (IBUS) se puede lograr mediante la adición de una cierta cantidad de lúpulos.

IBUs (International Bittering Units = Unidades Internacionales de Amargor)

Las IBUs son las unidades de medición que los cerveceros utilizan para medir el nivel de amargor del lúpulo en la cerveza. Diferentes lúpulos tienen diferentes niveles de ácido alfa, cuanto más ácido alfa tiene una variedad de lúpulo, más amargor le impartirá a la cerveza. El verdadero amargor sólo se puede obtener mediante el hervor del lúpulo. Cuando se hace dry hopping en una cerveza, o se agrega el lúpulo después del hervor se le agrega el aroma a lúpulo, pero en realidad no sube la cantidad real de IBUs o amargor.

La densidad y la utilización de las IBUs son realmente los únicos conceptos técnicos que llevan la experiencia de la elaboración casera más allá de los procedimientos normales de cocción que cualquier buen cocinero enfrenta en la cocina. No son difíciles de dominar y una vez que te sientas cómodo con ellas estarás en camino a ser un cervecer muy competente.

ELABORACIÓN PASO A PASO

Brown Ale de la A a la Z

Ahora es el momento de comenzar con la elaboración del batch virgen. La cerveza piloto que se está haciendo se llama Brown ale de la A a la Z. Aunque la cerveza será compleja, el proceso de elaboración de la cerveza no lo es – sin la adición aumentada de azúcares exóticos sería una cerveza Brown ale relativamente genérica, te lo aseguro, si puedes beber una cerveza, puedes hacer esta cerveza. Hay veintiséis letras del alfabeto y hay veintiséis pasos en la preparación de esta cerveza, de ahí el nombre.

Para mejorar la complejidad y el contenido de alcohol de esta cerveza, se le agrega una serie de azúcares fáciles de encontrar y una pequeña cantidad de granos especiales antes del verdadero hervor. Aparte de estas adiciones simples de cereales y el azúcar, la receta y el proceso para la elaboración de esta cerveza son idénticos a los que se usaría para un batch de cerveza casera hecho estrictamente a partir de extracto de malta sin lupular.

Una nota adicional con respecto a las cantidades de los ingredientes: aunque las mediciones de líquidos se dan típicamente en litros (y galones), el extracto de malta líquido por lo general viene en envases de gran tamaño que se pesan en kilogramos (y libras). Cuando una receta requiere un número de kilogramos (o libras) para un ingrediente líquido, generalmente se refiere al tamaño del recipiente que entra en juego.

INGREDIENTES PARA LA BROWN ALE

Pre-hervor

225 g. (0,50 libra) de malta cristal molida

Hervor

3 kilos (6,6 libras) de extracto líquido de malta (*65 minutos*)

28 g. (1 onza) de lúpulo Northern Brewer en pellets (*60 minutos*)

450 g. (1 libra) de azúcar candi belga (*30 minutos*)

14 g. (0,50 onza) de lúpulo Cluster en pellets (*30 minutos*)

1 cuchara de té (5 g.) de Irish moss (*20 minutos*)

225 g. (8 onzas) de azúcar marrón (*15 minutos*)
240 ml. (8 onzas) de melazas (*15 minutos*)
28 g. (1 onza) de lúpulos en flor Goldings (*10 minutos*)

Fermentación

1 vial o slap pack de levadura ale americana para un batch de 19 litros (5 galones)
240-300 ml. (8 a 10 onzas) de jarabe de arce (*2 a 3 días dentro de la fermentación*)

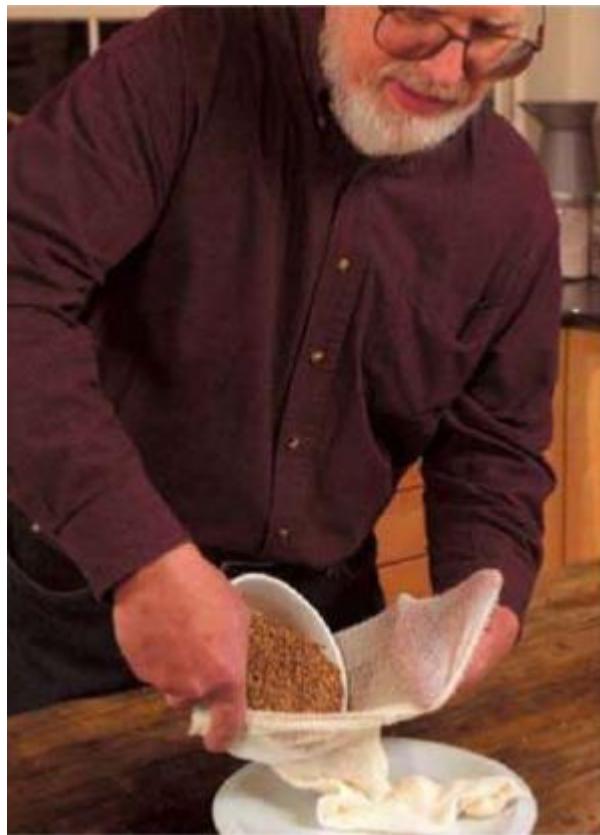
Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

NOTA: Todos los ingredientes enumerados en las recetas en este libro están organizados por el orden en el cual son llamados a participar en el proceso y el tiempo en el que deben ser agregados a la receta desde el pre-hervor hasta el hervor. El primer paso es agregar los ingredientes enumerados para crear la infusión de pre-hervor (ver el paso B, página 56). Comenzar a agregar los ingredientes enumerados en la parte del “hervor” desde el momento en que el hervor comienza. Las indicaciones restantes de tiempo indican tiempo de fermentación, dry hopping y tiempo de embotellado.

A. Calentar el agua para usar en el proceso de elaboración.

Algunos de los libros más viejos de cervecería casera recomiendan hervir el extracto de malta en 5,7 litros (1,5 galones) de agua, pero esta relación hace que el mosto quede con carácter a jarabe (cerveza pre fermentada) que puede resultar en un color no deseado debido a la caramelización. Idealmente, el mosto debe ser poco denso. El secreto es usar una olla grande – alguna de acero inoxidable que pueda contener un mínimo de 19 litros (5 galones). El objetivo es comenzar con 19 litros (5 galones) de mosto y terminar con aproximadamente 17 litros (4,5 galones) después de la tasa normal de evaporación durante una hora estándar de hervor. Después de la adición de 17 litros (4,5 galones) de agua fría a la olla de cocción, poner los granos especiales de malta cristal molida en la bolsa de granos; anudar la abertura en la parte superior y poner en el agua fría. Colocar la olla en la hornalla de la cocina y girar la perilla en posición alta.



A. Cargar los granos especiales en la bolsa de granos.

B. Remojar los granos para hace una infusión de hervor.

A medida que aumenta la temperatura del agua, los azúcares y sabores de los granos especiales comenzarán a disolverse. Esto le dará a la cerveza más complejidad y profundidad. Deja que los granos se remojen en la olla de cocción hasta que la temperatura del agua se eleve a 77°C (170°F). De vez en cuando mueve la bolsa de granos de arriba a abajo como lo harías cuando se utiliza un saquito para hacer té. Esto ayudará a extraer más de los sabores y azúcares de los granos.

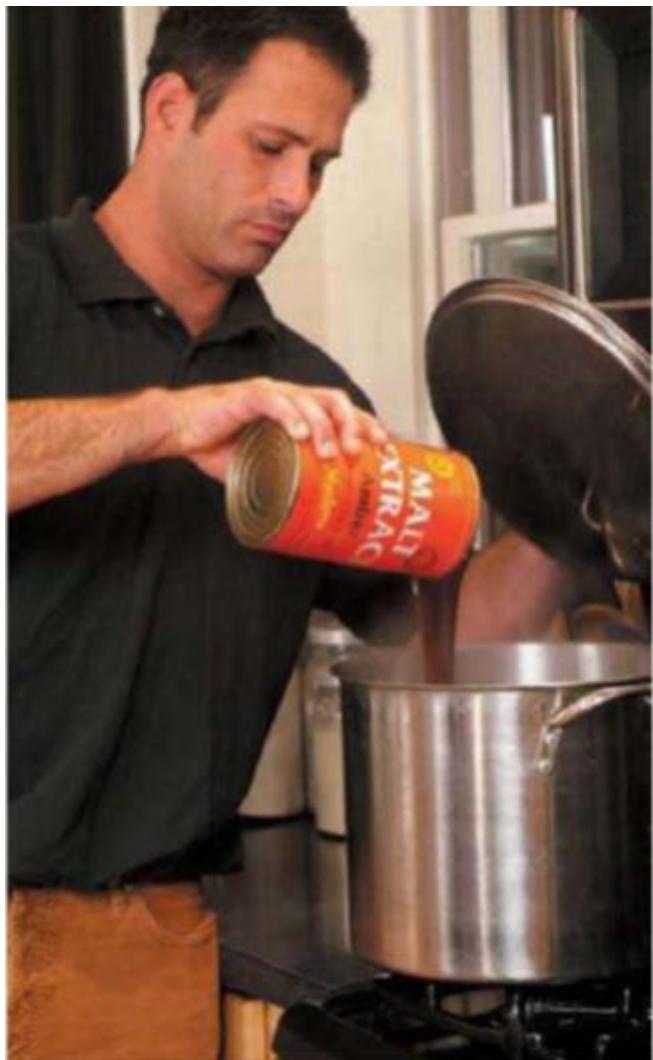


B. Poner la bolsa de granos en la olla de hervor.

C. Agregar el extracto de malta.

Cuando la temperatura del agua se eleve a 77°C (170°F), saca la bolsa de granos fuera de la olla de cocción utilizando tu cuchara para revolver, y mantenla directamente por encima de la olla para que la mayor parte del agua drene de la bolsa. No escurras el exceso de agua de la bolsa de grano ni dejes que la temperatura del agua se eleve por encima de 77°C (170°F) antes de extraer el grano, ya que estas acciones introducen demasiados taninos en tu cerveza. A continuación, retira la olla del fuego, agrega el extracto de malta a la olla de cocción y revuelve bien para asegurarte de que toda la malta se disuelva. Si algo de la malta se queda pegado al fondo de la olla tendrás el potencial de que se queme o se pegue en el fondo. El extracto de malta líquido es espeso, como un jarabe, así que no tengas miedo de sumergir la lata de extracto casi vacía en el mosto y agitar el líquido caliente en su interior. (Asegúrate de que la lata esté bien limpia antes de sumergirse en el mosto, pero recuerda que el proceso de hervor esterilizará el mosto). Esto extraerá el extracto pegado en el interior de la lata y lo mezclará en la solución

líquida. Volcar todo el líquido en la lata de nuevo en la olla de cocción. Repetir según sea necesario.



C. Agregar el extracto de malta a la olla de hervor.

D. Volver al fuego y revolver de vez en cuando mientras el mosto comienza a hervir.

Esto ayudará a descomponer los grumos de extracto que le dan color no deseado y reducen la cantidad de azúcares disponibles. El extracto de malta líquido se pega al fondo de la olla y puede quemarse, esto se evitará retirando la olla del fuego y revolviendo.

E. Una vez que el mosto comienza a hervir, agregar algunos pellets de lúpulo al líquido hirviendo.

Esto ayuda a reducir la posibilidad de un desborde.

Debido a que los cerveceros caseros a menudo tratan de hacer sus cervezas en ollas más pequeñas, tienen un espacio superior entre el mosto y el borde superior de la olla menos que ideal para permitir un hervor vigoroso. Un hervor vigoroso significa una mejor utilización del lúpulo y una mejor descomposición de todos los azúcares agregados. Una olla de cocción grande ayuda.

F. Agregar los pellets de lúpulo Northern Brewer a la olla de cocción luego de un hervor de 5 minutos.

Revolver el mosto hirviendo para ayudar a que los pellets de lúpulo se disuelvan como así también todo sólido de extracto de malta que pueda haberse formado. Comienza a contar los 60 minutos de hervor a partir de esta adición de lúpulo.



F. Echar los lúpulos en pellets en el mosto hirviendo.

G. Agregar el azúcar candi y los pellets de lúpulo Cluster.

A los 30 minutos del hervor, agregar el azúcar candi belga (de remolacha), ya que esto tomará el mayor tiempo para diluirse en el mosto. Revolver durante un par de minutos hasta que no queden más sólidos en el fondo la olla de cocción. Agregar los pellets de lúpulo Cluster.



G. Agregar el azúcar marrón y las melazas en el hervor.

H. Agregar el Irish moss.

A los 40 minutos del hervor, agregar el Irish moss, lo cual actuará como un agente clarificador para la cerveza.

I. Agregar más azúcares.

A los 45 minutos del hervor, agregar el azúcar marrón y la melaza. Revolver durante un par de minutos.

J. Agregar el lúpulo en flor Goldings.

Meter las flores de lúpulo Goldings en la bolsa lúpulos y atar en la parte superior. Ayuda poner un cuchillo pesado o una cuchara en la bolsa como peso extra para que se mantenga la bolsa sumergida en el líquido hirviendo. ¡Pero no te olvides de tu cubierto de plata al lanzar la bolsa de lúpulos utilizados al final del hervor de la cerveza! Sumergir la bolsa de lúpulos en la olla de cocción 50 minutos en el hervor.

K. Apagar la hornalla de la cocina a los 60 minutos del hervor.

Sacar la olla del fuego.

L. Generar un whirlpool (remolino).

Después de un minuto más o menos, revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj con una cuchara sanitizada hasta que se genere un efecto de remolino. Esta acción ayudará a que algunos de los sólidos no deseados se vayan hacia el centro y fondo de la olla de cocción. Revolver la cerveza de esta manera durante 2 minutos y luego dejar reposar la olla durante un rato.

M. Hacer un baño de agua fría.

A medida que la olla de cocción se vaya enfriando, llena la pileta hasta la mitad con agua y unas bandejas de hielo. Asumiendo que tu pileta es de tamaño amplio, actuará como un baño de agua fría para enfriar la cerveza antes de transferirla al fermentador/carboy de vidrio y de inocular la levadura. Coloca con cuidado la olla de cocción en el agua fría y deja que repose durante 30 minutos más o menos. Este es un

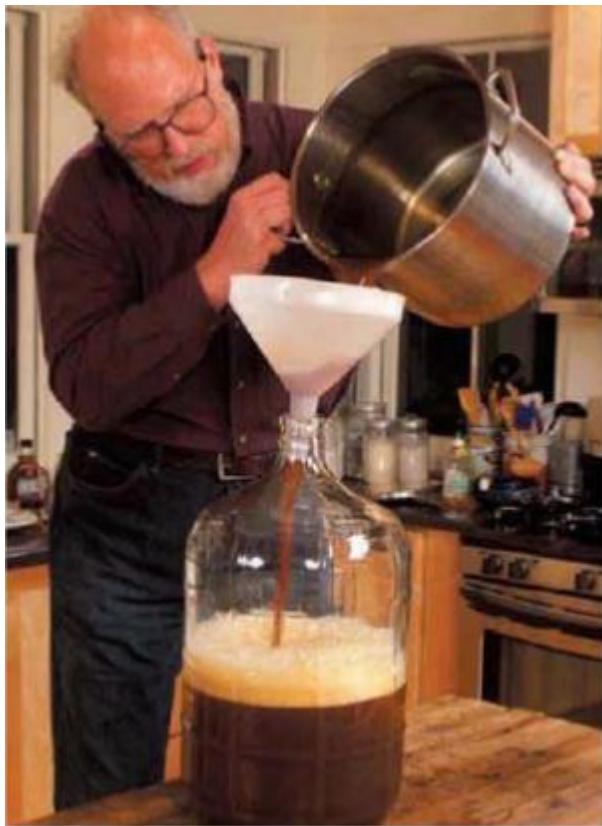
buen momento para limpiar el desorden que es inevitable con la elaboración casera. Ten cuidado de no limpiar cerca de la olla de cocción. A medida que la temperatura de la cerveza cae por debajo de los 82°C (180°F), es capaz de soportar el crecimiento bacteriano y no querrás correr el riesgo de contaminarlo. Cambia el agua necesaria para enfriar la olla. Pon la olla en un baño de agua fría en la pileta.



M. La olla de hervor en un baño de agua fría en la pileta.

N. Transferir la cerveza.

Debes calibrar el fermentador previamente llenándolo con agua vertida desde un contenedor de 1 galón (3,8 litros). Esto te permitirá marcar el nivel exacto de 5 galones (19 litros) en el exterior del fermentador/carboy con cinta adhesiva o marcador permanente. Prepárate para transferir la cerveza de la olla al carboy colocándolo en el suelo frente a la pileta. Coloca el embudo en la parte superior del carboy. Una vez que la temperatura de la cerveza desciende por debajo de los 24°C (75°F), está lista para ser transferida. Vierte el mosto enfriado en el carboy utilizando un embudo de gran tamaño. Deja atrás en la olla tantos sólidos como sea posible y que se habrán acumulado debido al remolino. Deja que el mosto salpique y se airee, ya que así introduce oxígeno amigable para la levadura.



N. Verter el mosto de la olla de hervor al fermentador.

FERMENTACIÓN PASO A PASO

O. Diluir la cerveza hasta la densidad correcta.

Una vez que la cerveza está en el fermentador, se agrega agua fría, si es necesario, hasta que el volumen líquido del mosto sea de 18 litros (4,5 galones). Toma una muestra del mosto diluido en agua y viértelo en el tubo esterilizado del densímetro. Anota su densidad inicial y la temperatura antes de agregar la levadura. La gravedad inicial buscada es 1.072. Si es mayor, diluye un poco más el mosto con agua. Si es menor, anota por cuánto y agrega unos cuantos gramos (onzas) extra de jarabe de arce al punto señalado un poco más tarde en la fermentación.

P. Inocular la levadura.

Usa el termómetro para asegurarte de que la temperatura de la cerveza esté entre 18° y 22°C (65°F y 72°F), la temperatura ideal para la fermentación de la mayoría de las cervezas ales en un batch de 19 litros (5 galones). Lo más probable es que la levadura venga de un paquete, de un vial o un slap pack, y la mayoría de los paquetes de levadura para cervezas caseras ya están previamente medidos para este tamaño de batch. Debes ser muy consciente de la sanitización durante este paso, si la levadura entra en contacto con una partícula de alimentos o suciedad en este punto, puede contaminarse inmediatamente. Si estuviste elaborando un batch de cerveza lager, el proceso sería similar, pero la temperatura a alcanzar para la inoculación de la levadura y la fermentación sería de 9°C y 6°C (15°F y 20°F) más fría.



P. Leer el densímetro por flotación en un tubo conteniendo cerveza.

Q. Mecer al bebé.

“Mecer al bebé” (o airear) significa agarrar el cuello del carboy, levantarla del centro y girarlo hacia atrás y adelante. Esto ayudará a mezclar la levadura y el aire en la cerveza para asegurar un buen arranque para el proceso de fermentación. Siempre extremar las precauciones cuando se mece un carboy de vidrio.

R. Sellar la abertura del carboy/fermentador con un tapón de goma sanitizado y un airlock con agua esterilizada.

Controla la cerveza cada día. Si estás teniendo una fermentación fuerte, exitosa, tendrás burbujas de CO₂ a través del airlock dentro de las 24 horas de haber inoculado la levadura. También verás una espuma blanquecina de la levadura formándose en la parte superior de la cerveza que está fermentando.

S. Preparar cerveza para la adición de jarabe de arce.

Toma una muestra de tu cerveza fermentando luego de un par de días de fermentación. Toma su temperatura y la lectura del densímetro. Una vez que la cerveza se haya reducido a una densidad de casi 1.040, estará lista para la última adición de azúcar.

T. Agregar el jarabe de arce.

Lo mejor es utilizar verdadero jarabe de arce 100 por ciento, ya que muchas tiendas populares compran marcas que están cortadas con jarabe de maíz barato y aditivos artificiales que podrían retrasar la fermentación. Suponiendo que viene de un envase cerrado, no dudes en agregar el almíbar al fermentador directamente del envase (asegúrate de que el envase en sí esté libre de polvo o suciedad que pudiera entrar en el carboy y arruinar tu cerveza), si el jarabe de arce ya ha sido abierto, vierte la cantidad requerida, más un extra de 60 ml (2 onzas) en 174 ml (6 onzas) de agua hirviendo. Esto sanitizará el jarabe de arce y la cantidad extra que se agrega compensa la dilución con agua. Vierte el

jarabe en el carboy con la cerveza. Con este agregado de nuevos azúcares, la cerveza se fermentará vigorosamente durante unos cuantos días más. Notarás que el airlock puede burbujejar más rápidamente después de haber agregado el jarabe de arce. Si lo deseas, coloca una toalla debajo del carboy/fermentador en el caso de que un poco de espuma de la levadura salga del airlock y caiga por el costado.

U. Revisar la densidad final.

Después de una semana más o menos, una vez que el airlock ha dejado de burbujejar por unos días y la cerveza se vea mucho más clara, toma otra lectura de la densidad con el densímetro. La densidad final buscada es 1.010. El período desde el primer día de elaboración hasta el embotellado debe ser de un poco menos de tres semanas.

V. Hacer sifón con la cerveza para el embotellado.

Después de que la fermentación haya terminado, trasvasa haciendo sifón con la cerveza al recipiente de embotellado esterilizado. Vierte el extracto de malta clara o el azúcar de maíz en 1 taza (235 mil) de agua hirviendo. Revolver hasta que esté completamente disuelto, luego, apagar el fuego.

W. Agregar el agua con el extracto de azúcar al recipiente de embotellado y revolver suavemente con una cuchara sanitizada.

El agua con azúcar es más pesada que la cerveza a la que se la has agregado, por lo que tienes que revolver para asegurarte de que se diluya completamente en la cerveza. Esta adición de azúcar final será la fuente de la carbonatación en la botella. Recuerda, cuando la levadura se come el azúcar y lo convierte en el alcohol, el subproducto natural de CO2 mediante la introducción de más azúcar a la cerveza justo antes de embotellado, le permitirá a la cerveza re fermentar en la botella. Dado que el CO2 no tiene a dónde escapar, como lo hizo a través del airlock en la parte superior del fermentador/carboy,

quedará en la solución y, naturalmente, carbonata tu cerveza. ¡No es increíble la Madre Naturaleza?

EMBOTELLADO PASO A PASO

X. Sanitizar las botellas.

Sanitiza las botellas con una de las soluciones desinfectantes. Las botellas de 650 ml (22 onzas) y las botellas de champaña de 750 ml (25 onzas), son ideales para usar en la elaboración de cerveza casera, ya que son mucho más grandes que la botella de cerveza estándar de 355 ml (12 onzas), lo que te permite envasar un batch de cerveza en la mitad de tiempo. La receta rinde aproximadamente dos cajas de cervezas, pero deberías tener unas cuantas botellas extra limpias y a mano, ya que nunca se sabe cuándo se podrá romper o ensuciar una.

Y. Embotellar la cerveza.

Llena las botellas hasta que el contenido líquido llegue a la mitad de la parte delgada del cuello y luego tapa con las tapas de botellas sanitizadas. Una vez que las botellas estén llenas y tapadas, encuentra un lugar seguro a 21°C (70°F) para almacenarlas.

Z. Almacenar la cerveza embotellada antes de beberla.

Tu cerveza embotellada tendrá que ser almacenada a temperatura ambiente durante unas pocas semanas para darle oportunidad a la levadura de fermentar y carbonatar las botellas. Después de una semana, deja unas cuantas botellas en el refrigerador para tu próxima fiesta y deja a las demás botellas en un lugar fresco y oscuro durante la maduración. Dado que esta cerveza tiene un contenido de alcohol deseado de un 9 por ciento en volumen, madurará bien. Asegúrate de ponerle la fecha y etiquetar las botellas, si planeas tener varios batches de cerveza en tu inventario en un momento dado. Destapa una botella de tu Brown ale de la A a la Z y compártela con un amigo. ¡Felicitaciones, acabas de terminar tu primer batch de cerveza!



Y. Tapar la cerveza mientras un amigo llena las botellas.



Cerveceros caseros disfrutando el fruto de su labor.

Capítulo Cuatro

Componentes de una cerveza extrema



DE ACUERDO CON la Oficina de Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco (la rama del gobierno federal que regula el alcohol), la cerveza es considerada cerveza si es fermentada a partir de una mezcla de los siguientes cuatro grandes ingredientes: malta, lúpulo, levadura y agua. El maíz y el arroz también se suelen incluir como ingredientes en la producción comercial de cerveza debido a que las grandes cervecerías son amantes del

uso de estas fuentes alternativas y más baratas de hidratos de carbono. El maíz y el arroz también tienen la ventaja de alivianar el cuerpo del producto para hacer más liviana a la cerveza. Sin embargo, además de las materias primas antes mencionadas, hay muchos ingredientes, tales como frutas, azúcares, especias, hierbas y levaduras salvajes, que se han utilizado en la elaboración de cerveza durante siglos. Gracias al reciente resurgimiento de la cerveza artesanal, vuelven a encontrar el favor de los cerveceros, ya que agregan complejidad y balance y ofrecen un sinfín de posibilidades creativas.

Hay un número de maneras fáciles de hacer más extrema cualquier cerveza ordinaria, simplemente ajustando las cantidades de cebada y lúpulo o alterando los métodos de fermentación con levaduras especiales. O, si te sientes más aventurero, puedes agregar frutas, hierbas y especias a la cerveza. Ahora que tienes un buen sentido de cómo se hace la cerveza, es el momento de tratar cómo transformar tu cerveza casera de común a extraordinaria, desde lo mundano hasta lo extremo.

LLEVANDO LOS INGREDIENTES ESTÁNDAR AL EXTREMO

Cebada

La cebada es la principal fuente de hidratos de carbono fermentables en todas las cervezas comerciales y caseras por igual. Los carbohidratos son los primeros en descomponerse en componentes de azúcar en el proceso de elaboración de la cerveza. Ya sea que se acceda a estos azúcares durante la elaboración a través del jarabe de extracto de malta, extracto seco de malta en polvo o la malta molida, es de menor importancia en el contexto de la elaboración de cerveza extrema. En general, cuanto más malta y/o extracto se agregue a un batch de 19 litros (5 galones) de cerveza, los azúcares estarán más presentes en el mosto y más alcohol producirá el batch después de la fermentación. Las maltas más oscuras tienden a prestar más sabor y color que azúcar fermentable. La forma más fácil de subir la complejidad de tu cerveza es incorporar granos especiales de cebada molidos para aumentar el uso del extracto de malta. El color en la malta se obtiene a través de la variación de la duración y temperaturas involucradas en el proceso de horneado. La utilización de pequeñas cantidades de granos oscuros, como las maltas cristal, la cebada tostada, la black patent y la malta chocolate contribuirá mayores

diferencias en el sabor, aroma y color de la cerveza que si sólo se utilizara extracto de malta.



Las bolsas de cebada malteada, la principal fuente de azúcar en toda cerveza, están listas para la maceración en una cervecería comercial.

Granos especiales

Por George Hummel, *Home Sweet Homebrew*

¿Qué hace que la elaboración con extracto y granos especiales sea diferente? Imagínate que estás teniendo invitados para la cena y te has decidido a hacer sopa de pollo. Por supuesto, no vamos a abrir una lata de sopa comprada en una tienda, decantarla en una cacerola, calentarla y decir: “¡Aquí está tu cena!” Pero tal vez no tengas tiempo para tomar un pollo entero, hacerlo en un caldo, cocinarlo durante varias horas y refrigerarlo toda la noche de modo que puedas desgrasarla. Eso lleva dos días. Un compromiso razonable sería tomar una lata de caldo de pollo normal y agregar un poco de pollo y verduras frescas a la olla. A pesar de que no se hizo a partir de cero, con sólo un poco de trabajo extra, se puede producir una sopa que da la ilusión de haber sido hecha a partir del ave. Lo mismo puede decirse de la cerveza producida a partir de un simple

extracto claro al que se le ha agregado sabor y color con los granos especiales y lúpulo – que sabe mucho más como se hubiese hecho desde cero.

Malta especial

La introducción de granos especiales a tu procedimiento de elaboración puede traerle nuevos matices de sabores y aromas. Puedes mezclar y combinar los granos; las maltas tostadas, granos torrados y maltas cristalizadas ofrecen una cornucopia de sabor y aroma, así como una paleta de colores. Tonalidades desde el dorado brumoso profundo al oscuro como la noche, te esperan para explorar. Los aromáticos van desde galletas calientes a los aromas profundos de frutos negros, chocolate negro y café. Todos estos atributos se pueden utilizar para hacer tu cerveza especial un poco más atractiva y única.

Lúpulos Extremos

Existen innumerables variedades de lúpulo disponibles para elaborar cerveza. El amargor varía desde lo sutil hasta el extremo y los compuestos aromáticos pueden variar desde suaves notas florales a los aromas importantes, fuertes, a pino. Allí están las distintas permutaciones de todas las combinaciones posibles y todas son las notas de la sinfonía de tu cerveza. Cuando comienzas a combinar estas diversas maltas y lúpulos junto con la gran selección de cultivos de levaduras a disposición para el cervecero moderno, se hace evidente que el cielo es el límite. No tengas miedo de salir y elaborar con todos tus sentidos. Huele y mastica los granos. Huele los lúpulos. Tienes que ser un poco loco para ser un cervecero extremo.

Malta extrema

Otra forma de usar la cebada para hacer más extrema una cerveza común es el uso de más cantidad de dicha cebada. Cuanto más extracto de malta sea utilizado en un batch, más azúcares fermentables le quedarán. La receta promedio de un batch de 19 litros (5 galones) de cerveza casera utiliza alrededor de 2,7 kilos (6 libras) de extracto de malta para crear una cerveza con una densidad inicial promedio de 1.050. Esto terminará produciendo una cerveza en torno al 5 por ciento de alcohol por volumen. Mediante la

adicción del doble de cantidad de extracto al mismo batch de 19 litros (5 galones) dará lugar a una cerveza de aproximadamente 10 por ciento de alcohol por volumen. Debido a que los azúcares de la malta no son 100 por ciento fermentables (son cerca del 70 por ciento), es necesario subir las tasas de lupulado de forma proporcional. En general, es cierto que cuanto más fuerte se hace la cerveza, más dulce será y necesitarás más lúpulos para compensar ese dulzor. A diferencia de algunas de las técnicas de elaboración de la cerveza extrema que se analizarán en los siguientes apartados de este capítulo, el uso de la malta adicional o especial debe tener lugar durante el proceso de elaboración de la cerveza en vez de hacerlo en la fermentación o la maduración. Con esto en mente, siempre es una buena idea escribir una receta antes del día de elaboración de manera que tengas tiempo para adquirir los ingredientes adicionales.

Así que, ¿por qué elaborar cerveza con extractos de malta pre lupulados, coloreados o con kits de cerveza? ¿Te metiste en la elaboración cerveza casera para beber una cerveza hecha en serie que cualquier tipo puede hacer? Por supuesto que no. Con todos los ingredientes que están ahí fuera, nunca tendrás que elaborar la misma cerveza dos veces – ¡a menos que quieras!

Cuanto más antes se agregue el lúpulo, mayor será su contribución al sabor. Cuanto más tarde sea agregado al hervor, más contribuirá al aroma.

Lúpulos

La elaboración de cerveza con tasas de lupulado más agresivos no es nada nuevo. Los británicos primero perfeccionaron el método a finales de 1700s con la creación del estilo India Pale Ale. Esta era una cerveza que tenía un contenido de alcohol superior y un nivel más alto de lúpulos, los cuales actúan como un conservante. Las cualidades de preservación ayudaron a la cerveza a aguantar su largo viaje a las colonias británicas de la India, de ahí el nombre. El estilo IPA es probablemente uno de los estilos de mayor crecimiento de cervezas artesanales y caseras en el mundo de hoy. De hecho, hay toda una nueva categoría que se desarrolló en los EE.UU. llamada Imperial o doble IPA que tiene más lúpulo y más alcohol que sus homólogas inglesas.

Algunas latas de extracto de malta vienen pre lupuladas pero si estás interesado en el lupulado extremo sin duda querrás agregar lúpulos por encima y más allá de los que ya vienen en el extracto. Mejor aún, puedes utilizar el extracto de malta sin lupular y verdaderos lúpulos en pellet o en flor para hacer tu cerveza. Como con cualquier tipo de cocción, cuanto más puros y naturales sean los ingredientes, más puro y natural será el sabor del producto final.

Los lúpulos agregan amargor y aroma a la cerveza, pero también actúan como un conservante natural. Una vez que los cerveceros se dieron cuenta de que los lúpulos aportaban de manera significativa a la vida útil de una cerveza, apartaron su atención de los agentes menos exitosos para especiar la cerveza y se centraron exclusivamente en trabajar con el lúpulo. Cuando los lúpulos se usan en la elaboración de la cerveza, liberan compuestos de amargor (ácidos alfa y beta) y compuestos aromáticos (aceites esenciales) que afectan a la cerveza de forma diferente dependiendo del momento en que se agreguen a la olla de hervor.



Este tarro contiene unos 32 gramos (1,5 onzas) de lúpulo en flor listo para ser agregado a un batch de cerveza casera de 19 litros (5 galones).

Cuando se elaboran cervezas con un pronunciado carácter a lúpulo, es una buena idea extender el tiempo de hervor de la hora habitual a una hora y media. A medida que el mosto hierve, las resinas naturales en los lúpulos que contribuyen amargor y aroma se funden en un aceite y son absorbidos en una solución. Para cervezas altamente lupuladas, es importante contar con un hervor muy vigoroso ya que la acción ondulante del hervor ayudará a los aceites del lúpulo (que tienden a acumularse en la parte superior de la cerveza) a que se incorporen al mosto concreto. Ya que elaboras cervezas más fuertes, necesitarás elevar la tasa de lupulado para compensar el cuerpo adicional de la cerveza que tendrá a partir de los azúcares no fermentables. Además, los mostos de más alta calidad tienden a absorber menos amargor, así que tendrás que agregar más lúpulo. Una buena regla general para el aumento de cargas de lúpulo para un batch de 19 litros (5 galones) consiste en agregar un 10 por ciento más de hervor de los lúpulos por cada diez puntos de densidad inicial de más de 1.060 que pida la receta.

Hay mil maneras de mejorar el perfil del lúpulo de tus cervezas después de que el mosto haya sido hervido. Estos métodos contribuirán aroma y amargor percibidos del lúpulo, pero no contribuirán amargor real, ya que sólo puede ocurrir durante la fase del hervor. El método más común de la adición de lúpulo post hervor es el dry hopping. En este método, los pellets de lúpulo se agregan al carboy una vez que la fermentación se ha ralentizado (Consulta la página 23, Dry hopping). También puedes agregar aceite de lúpulo natural (disponible en cualquier buen comercio de suministros para cervecería casera) justo antes de la transferencia de la cerveza para su embotellado. Tan sólo 0,04 gramos de aceite es todo lo que se necesita para incrementar notablemente la presencia de lúpulo en un batch de 19 litros (5 galones) de cerveza. Otra fuente menos común de lupulado final de aroma es agregar 15 gramos (0,50 onza) de pellets en el agua caliente con azúcar de cebado y revolverlos en la solución antes de verterla en el recipiente de embotellado y transferir toda la cerveza sobre la misma.

Levadura Extrema

La levadura es el organismo que come azúcares para crear el alcohol. El uso de la levadura como un componente de la elaboración de cerveza extrema se ha realizado de dos maneras: buscando cepas de levadura que agregan complejidad y distinción a las cervezas de niveles normales de alcohol y el uso de cepas de levadura que son más tolerantes a los niveles más altos de alcohol para hacer cervezas más fuerte que las

cervezas promedio. Hay muchas cepas de levadura que han evolucionado para dar sabor y aroma, contribuciones que ahora son sinónimo de los estilos de cervezas que están siendo inoculados. Las levaduras de cerveza de trigo, por ejemplo, dan notas de clavo de olor y cítricos a la cerveza, mientras que ciertas cepas de levaduras belgas dan notas de pimienta, especiadas, y las cepas de levadura inglesas pueden aportar un perfil a éster, frutado. Todos los buenos comercios de suministros de cervecería casera tienen una amplia gama de cepas de levadura. Si estás elaborando un estilo específico de cerveza, por lo general lo mejor es buscar la cepa de levadura tradicionalmente usada con ese estilo.

Randall the Enamel Animal

HAY UNA TÉCNICA de lupulado que se nos ocurrió en nuestra cervecería llamada “lupulado en tiempo real”. Este es un método en el que se agrega carácter a lúpulo a la cerveza en el momento mismo que se está sirviendo. Sin embargo, sólo funciona si la cerveza se sirve desde una espita. Llamamos a nuestra invención de lupulado “Randall, the Enamel Animal”. Se trata de un transductor organoléptico de lúpulo y hay instrucciones sobre cómo construir uno por tu cuenta en nuestra página web: www.dogfish.com. Randall es básicamente un filtro de piscina y actualmente hemos construido más de 300 de estos dispositivos para cervecerías, entusiastas de la cerveza y cerveceros caseros de todo el mundo.



Una colección de azúcares exóticos usados en la elaboración de cerveza extrema:

- A. azúcar puro de caña
- B. azúcar demerara
- C. azúcar candi belga, ámbar
- D. azúcar marrón oscuro
- E. azúcar candi belga, claro
- F. azúcar marrón claro

El uso de diferentes cepas de levadura o técnicas para elaborar cervezas de contenido de alcohol superior a la media es un juego completamente diferente. La razón por la que no hay cervezas o vinos que sean tan fuertes como las bebidas destiladas tales como el vodka o el ron es que a cierto nivel la presencia de alcohol es tóxica para la levadura; se erosionarán las paredes de las células de la levadura y eventualmente matará a la levadura y detendrá la fermentación. Sin embargo, existen cepas específicas de levaduras que son más tolerantes a los niveles de alcohol más altos y hay algunos métodos que se pueden intentar para prolongar la vida de la levadura para fermentar cervezas de niveles de alcohol más altos.

Para preparar cervezas fuertes, se necesitan cepas de levadura con grandes propiedades de atenuación. La atenuación es el término para la cantidad medible de los azúcares que la levadura puede comer. La atenuación tiene que ver con el porcentaje de azúcares en un líquido que la levadura puede convertir en alcohol. Las levaduras para elaborar cerveza generalmente atenúan entre el 65 y 75 por ciento de los azúcares disponibles en el líquido. Una vez más, tu comercio proveedor de insumos, te venderá las cepas de levadura que están creadas específicamente para la fermentación de niveles de azúcares superior a la media. Por ejemplo, las levaduras de vino y champán funcionan mejor en líquidos que están dirigidos a tener entre el 8 y 18 porciento de alcohol por volumen, mientras que las levaduras de cerveza tradicionales funcionan mejor en los líquidos que están dirigidos a tener entre el 4 y 8 por ciento de alcohol por volumen. El problema con el uso de cepas de levadura que fueron desarrolladas en las industrias del vino y champán es que tienden a secar la cerveza y darle cualidades vinosas y a sidra. Eso no quiere decir que no tengan un lugar en la elaboración casera de cervezas fuertes. La mejor manera de darse cuenta de las propiedades de atenuación más alta de las levaduras de vino y champán sin esas notas no deseadas es agregar una de esas cepas de levadura a mitad de camino de la fermentación. El punto en el que se agrega la cepa, ya sea de champán o vino, no se determina por el tiempo, sino cuando la cerveza ha fermentado a medio camino de la densidad final proyectada. En otras palabras, si estás elaborando una cerveza fuerte, con una densidad inicial de 1.090 y una densidad final proyectada de 1.010, entonces estás esperando un descenso de 80 puntos en la densidad en el transcurso de la fermentación. Para comenzar la fermentación, inocula una levadura ale. Utiliza el densímetro para determinar cuándo la cerveza se ha reducido a una densidad de 1.050 (la mitad de la densidad final proyectada de 1.010), a continuación, inocular una levadura de vino o champán para terminar la cerveza hasta una densidad final de 1.010. Mediante el uso de una levadura ale para la primera mitad de la fermentación, la cerveza terminada mantendrá más del sabor ideal de una ale y las características de aroma, en oposición a las notas secas, a sidra, que habrían venido de la inoculación de una levadura de vino o champán sola.

Una buena regla para recordar cuando se elaboran cervezas más fuertes es que por lo general les gusta ser inoculadas con más levadura que las cervezas de contenido alcohólico normal. Si no inoculas suficiente levadura en una cerveza fuerte, puede tener un tiempo de retraso antes de que la fermentación despegue. Durante este tiempo de retraso tu cerveza es más susceptible al crecimiento de bacterias y al deterioro. O puedes

tener una fermentación incompleta o trabada, lo que significa que la levadura comienza a fermentar la cerveza, pero muere o queda inactiva antes de que se alcancen la densidad específica y el contenido de alcohol finales proyectados. Además del azúcar, a la levadura también le gusta el oxígeno (por lo menos durante la fase de comienzo de la fermentación). Es por esto que es una buena idea verter el mosto desde lo alto y dejar que salpique mientras es transferida de la olla de cocción al fermentador/carboy. Y no tengas miedo de agitar el carboy, mientras se está llenando ya que ello ayudará a que llegue más oxígeno a la solución. La mayoría de los comercios proveedores de insumos cerveceros venden pequeñas bombas de acuario que pueden ser sumergidas en el mosto para añadir niveles más altos de oxígeno, mientras la fermentación comienza. Sólo asegúrate de detener la dosificación de oxígeno una vez que comience la fermentación ya que cuanto más tarde agregues oxígeno en la fase de fermentación, más contribuirá sabores a cartón y metálicos a la cerveza final.

Te encontrarás con menos problemas con la sobre inoculación de los que tendrás con la poca inoculación de levadura a la hora de elaborar cervezas fuertes. Considera la posibilidad de inocular el doble de la cantidad de levadura sugerida en cualquier cerveza que tenga una densidad inicial de 1.080 o más. También puedes agregar un paquete de levadura al principio y otro paquete cuando la fermentación comienza a disminuir. Siempre es una buena idea agregar un poco más de azúcar (1 taza [200 g] diluida en agua caliente, luego enfriada a 27°C [80°F]), si vas a agregar más levadura a finales de la fermentación para asegurarte de que estas nuevas células de levadura tengan una comida preparada para ellas a medida que comienzan su trabajo.

Recomendaría usar una bomba de acuario durante la primera hora que el mosto está en el fermentador/carboy y luego retirarlo. Si la fermentación no ha despegado al día siguiente, poner de nuevo la bomba sanitizada durante una hora.



Células de levadura saludable como pueden verse bajo un microscopio.

MÁS ALLÁ DE LOS INGREDIENTES BÁSICOS

Jugar con los volúmenes y tipos de levadura, las maltas y lúpulos para agregar complejidad a la cerveza es sólo el punto donde comienza la elaboración extrema. El punto de partida real, donde la complejidad y distinción de la cerveza pueden ser mejoradas de manera exponencial, es con la adición de ingredientes no tradicionales en el proceso de elaboración.

Azúcar

El aumento de los azúcares tradicionales de cebada en la cerveza con fuentes adicionales de azúcar es probablemente la forma más sencilla de agregarle alcohol y complejidad a la cerveza. Antes de discutir qué tipo de azúcares funcionan mejor en el proceso de elaboración de la cerveza, ayudará mejor a entender cómo todos los azúcares trabajan durante la fermentación.

Los azúcares son carbohidratos básicos que pueden ser simples (monosacáridos) o unidos entre sí para formar almidones o azúcares complejos. Los almidones, como aquellos que se encuentran en la cebada, se descomponen en formas más simples (a través del malteado y la maceración) antes de que puedan ser consumidos por la levadura.

Si bien el azúcar le agregará alcohol y complejidad a la cerveza, ten cuidado de cuánta le agregas, ya que demasiado azúcar contribuirá una sequedad como asidra a tu cerveza. Una buena regla es nunca hacer una cerveza que tenga más de 20 por ciento de su azúcar de base proveniente de los azúcares adjuntos o menos de 80 por ciento de azúcares de la malta.

Los azúcares pueden ser agregados durante la ebullición o durante la fermentación. Cuanto más tarde se agreguen en el proceso, más aroma y sabor le agregarán a tu cerveza. Si estás elaborando una cerveza muy fuerte (10 por ciento de alcohol por volumen o superior, con una densidad inicial de 1.090 o más), agrega el azúcar durante la fermentación. Si la cerveza tiene una densidad que es demasiado alta (exceso de azúcar) antes de comenzar la fermentación, la levadura puede verse desbordada y no fermentar la cerveza correctamente. Si vas a agregar azúcares durante la fermentación, debes esterilizarlos en agua caliente y luego dejar que la solución diluida se

enfríe a menos de 27°C (80°F) antes de agregarla a la cerveza. Recuerda que debes dejar espacio en el carboy/fermentador para las adiciones de azúcar si tienes la intención de hacerlas. Como ya se ha recomendado utiliza un carboy de 23 litros (6 galones) para batches de 19 litros (5 galones) de cerveza que se hagan con adiciones de azúcar durante la fermentación. Cuanto más azúcares se agreguen, más crecerá la levadura y menos espacio habrá en el carboy/fermentador. Esto aumentará el riesgo de que tanto la cerveza como la levadura burbujeen por la parte superior del airlock y por los costados del fermentador, que sería tanto desprolijo como antihigiénico.

NOTA HISTÓRICA

Levadura seca

Cuando la cervecería casera desapareció en este país durante la Prohibición, la mayoría de la gente hacía sus cervezas usando levadura seca. El problema con el uso de levadura seca empaquetada es que hay una alta presencia de levadura salvaje y bacterias durante el proceso de secado, actualmente, hay un número de compañías que elaboran un amplio espectro de levaduras líquidas para cervezas tanto para elaboración casera como comercial; de modo que el uso de levaduras secas ya no es una buena opción.

Como cervecero casero extremo, tienes una variedad casi ilimitada de fuentes de azúcar para explorar. Esta exploración ha sido una de mis tareas favoritas en Dogfish Head. Hemos hecho cervezas con miel de caña, azúcar de remolacha, azúcar de caña, todo tipo de azúcar marrón, jarabe de arce y miel. La mayoría de los azúcares tienen un porcentaje ligeramente diferente de fermentabilidad: el azúcar de caña, por ejemplo, es más altamente fermentable que las melazas. Una regla de oro bastante libre para la adición de azúcares es que 450 gramos (1 libra) sumará cerca de diez puntos a la densidad inicial de la cerveza. Si se los agregas durante la fermentación, no olvides registrar esos

sacudones en la densidad de la receta – a pesar de que no serán agregados hasta después del día de elaboración.

Frutas

La elaboración de cerveza con frutas ha sido una tradición en Bélgica desde hace siglos y se ha convertido en una actividad regular en la escena de la cervecería artesanal también. Existe una gran diferencia entre las variedades de fruta respecto a la cantidad de

sabor, aroma y azúcares que aportan a una cerveza. La primera decisión frente al cervecero extremo que quiere incorporar frutas a un batch de cerveza es qué variedad agregar. La segunda decisión es en qué formato será utilizada esta fruta: frutas frescas enteras, puré de frutas congeladas, extracto de fruta natural o extracto de frutas artificiales. A menos que seas una cervecería comercial gigante tratando de ahorrar unos centavos, no hay nunca una excusa para el uso de sabores artificiales de frutas: tienen un sabor y olor artificial, porque son artificiales. Uno de los puntos de elaboración de cerveza casera es hacer algo especial que sea un reflejo de tu personalidad. Tú no querrás ser conocido como el tipo (o chica) de las cervezas artificiales.



Futas, tanto frescas como secas, le agregan azúcar fermentable y complejidad a la cerveza. Aquí se ven las siguientes:

A. cerezas, **B.** arándanos, **C.** uvas, **D.** damascos secos, **E.** grosellas, **F.** frutillas, **G.** pasas y **H.** arándanos agrios secos

FRUTAS EXTREMAS

A continuación, cantidades extremas de fruta para un batch de 19 litros (5 galones) de lote utilizadas con éxito en Dogfish Head. Recuerda que una olla de cocción y un carboy/fermentador más grandes pueden ser necesarios para que quepan los volúmenes adicionales de frutas. En esta sección, el volumen y el de punto de uso recomendados durante la elaboración son para las recetas que utilizan frutas frescas (o secas). Si prefieres usar fruta en puré recalcula tus recetas reduciendo a la mitad el volumen de las frutas y agregando el puré después de que el hervor haya terminado, pero antes de transferir a la fermentación. Deja el puré de fruta en remojo en el mosto caliente durante al menos 20 minutos y luego transfírello al carboy/fermentador junto con la cerveza antes de inocular la levadura. Algunas variedades de frutas enteras, tales como manzanas y peras, son más difíciles de descomponer durante la fermentación y los sólidos pueden atrapar tanto la levadura como los componentes de sabor, afectando a las tasas de utilización.

Fruta	Cantidad	Tiempo	Sugerencia
Damasco (picado o seco)	1,8 kilos (4 libras)	10 minutos antes de un hervor de 60 minutos	Dejar que la fruta sea transferida al carboy para la fermentación
Mora ártica	2,7 kilos (6 libras)	Final de un hervor de 60 minutos	Tratar de mantener una temperatura del mosto de entre 71° y 77°C (160°F y 170°F) durante al menos 20 minutos antes de enfriar el mosto. Colar los sólidos de la fruta antes de transferir el mosto enfriado al fermentador. Este método de conteo pasteuriza la fruta sin hervirla lo que establecerá la pectina

			natural y dejará una turbidez en la cerveza final.
Grosellas negras	3,6 kilos (8 libras)	Final de un hervor de 60 minutos	Tratar de mantener una temperatura del mosto de entre 71°C y 77°C (160°F y 170°F) durante al menos 20 minutos antes de enfriar el mosto. Colar los sólidos de la fruta antes de transferir el mosto enfriado al fermentador.
Arándanos (triturados)	4,5 kilos (10 libras)	Final de un hervor de 60 minutos	Tratar de mantener una temperatura del mosto de entre 71°C y 77°C (160°F y 170°F) durante al menos 20 minutos antes de enfriar el mosto. Colar los sólidos de la fruta antes de transferir el mosto enfriado al fermentador.
Concentrado de uva moscatel blanca	475 ml (16 onzas)	Después de la fermentación	Se agrega de manera óptima después de que la fermentación despegó en el carboy. (Asegurarse de dejar espacio suficiente para el crecimiento de la levadura.)
Pasas	170 g. (16 onzas)	10 minutos	Dejar que la fruta sea transferida al carboy

		antes de un hervor de 60 minutos	para la fermentación
Frambuesas (frescas)	3,6 kilos (8 libras)	Final de un hervor de 60 minutos	Tratar de mantener una temperatura del mosto de entre 71°C y 77°C (160°F y 170°F) durante al menos 20 minutos antes de enfriar el mosto. Colar los sólidos de la fruta antes de transferir el mosto enfriado al fermentador.
Guinda (trituradas)	4,5 kilos (10 libras)	Final de un hervor de 60 minutos	Tratar de mantener una temperatura del mosto de entre 71°C y 77°C (160°F y 170°F) durante al menos 20 minutos antes de enfriar el mosto. Dejar que los sólidos de la fruta, los carozos y todo, sean transferidos al carboy para la fermentación
Frutillas (frescas y en cubos)	4,5 kilos (10 libras)	Final de un hervor de 60 minutos	Tratar de mantener una temperatura del mosto de entre 71°C y 77°C (160°F y 170°F) durante al menos 20 minutos antes de enfriar el mosto. Dejar que los sólidos de la fruta, los carozos y

todo, sean transferidos al carboy para la fermentación

Cerezas	3,6 kilos (8 libras)	Final de un hervor de 60 minutos	Tratar de mantener una temperatura del mosto de entre 71°C y 77°C (160°F y 170°F) durante al menos 20 minutos antes de enfriar el mosto. Dejar que los sólidos de la fruta, los carozos y todo, sean transferidos al carboy para la fermentación
----------------	----------------------	----------------------------------	--

Como regla general, las frutas ácidas tienden a aportar más aroma (guindas, la cáscara de naranja) y las frutas dulces tienden a darle más sabor (framboesas, arándanos). Comienza con una receta de cerveza que sea relativamente liviana en alcohol, lúpulo y color. Los granos oscuros y las altas tasas de lupulado sólo reducirán la presencia de aromas y sabores frutales. Eso no quiere decir que no pueda hacerse; en Dogfish Head hemos jugado un poco con frutas como los damascos y cervezas altamente lupuladas que ofrecen variedades picantes de lúpulos de la Costa Oeste, como el Cascade y el Columbus. Pero, en general, no querrás que los sabores de la fruta deseados compitan con otros sabores aumentados en tu cerveza.

En nuestra cervecería, utilizamos tanto fruta fresca entera como puré aséptico de frutas congeladas. Como con la mayoría de los agentes saborizantes (es decir, el lúpulo y los azúcares), las frutas se pueden agregar durante el hervor o durante la fermentación. Si tienes la intención de usar fruta fresca, el momento de agregarla es hacia el final del hervor. Si se agrega demasiado pronto en el hervor, muchos de los sabores y aromas de la fruta se perderán en el aire con el vapor de agua; agregándola al final del hervor, se captura más el sabor y el aroma y también esteriliza la fruta. Esto es importante puesto que la fruta fresca invariablemente tiene una pequeña cantidad de bacterias o levaduras salvajes presentes en su superficie. Si deseas agregar fruta fresca durante la fermentación, por razones de esterilización remójalas en agua a 82°C (180°F) o más durante al menos 30 minutos y dejarla que vuelva a bajar por debajo de los 21°C (70°F) antes de agregarla al carboy/fermentador. Cuanto más tarde se agregue fruta durante la fermentación, contribuirá más sabor y aroma. No se recomienda agregar fruta después de la fermentación ya que lo que quieras es que la levadura se coma los azúcares de la fruta, mientras la cerveza se encuentra todavía en el carboy/fermentador.

NOTA HISTÓRICA

Fuentes de azúcar

Tradicionalmente las fuentes de azúcar del cervecer casero (además de la malta) dependen de la región geográfica. Los cerveceros británicos hacían cervezas fortificadas con caña de azúcar o melazas que venían de sus colonias en el Caribe o África. En el noroeste de Europa, donde las remolachas eran prevalentes, los cerveceros usaban azúcar de remolacha en sus cervezas. En América colonial, la calabaza y el maíz estaban disponibles para la elaboración de cerveza. Con la modernización del transporte y las técnicas de embalaje, casi todos los tipos de azúcares están disponibles actualmente para los cerveceros de todo el mundo. Ahora son las preferencias personales del cervecer y no las consideraciones geográficas las que determinan qué azúcar se utilizará para la cerveza.

Recuerda, si hay azúcares disponibles en este extracto post fermentación pueden causar sobre carbonatación en la botella. Sin embargo, puedes encontrar algunos concentrados de sabor natural que están desprovistos de azúcares y pueden ser agregados después de la fermentación para aumentar el aroma a fruta de la cerveza, pero mi experiencia me lleva a creer que no contribuirán mucho en términos de sabor natural.

Levadura y diversos cultivos de fermentación

David Logsdon, Wyeast Founder

Dos aspectos de la elaboración de cerveza extrema, el estilo de alta densidad y los regímenes que utilizan múltiples cepas, (incluyendo bacterias y levaduras de tipo salvaje) tienen necesidades específicas y únicas que deben ser consideradas y preparadas mucho antes del día de elaboración.

El mosto de alta densidad es el infierno en la levadura. La presión osmótica de altos niveles de azúcar puede hacer metabolismo de los nutrientes disponibles por dificultad de la levadura, por lo que arrancar con levadura saludable es de importancia primordial. Después de soportar la tensión inicial de los altos niveles de azúcar, la toxicidad del alcohol se establece como la densidad específica de los descensos del mosto, lo que resulta en una gran cantidad de estrés para la levadura en ambos extremos de la fermentación. Otra opción es comenzar con un mosto de densidad específica moderada y utilizar un medidor de azúcares concentrados en el fermentador, que mantendrá la densidad general por debajo de 1.080, lo que reduce el riesgo de choque osmótico. Elige cepas ale altamente atenuadas, de trigo, de vino y cepas de levadura belga para la mejor tolerancia al etanol.

Las cervezas de alta densidad necesitan tasas de inoculación que son alrededor de tres a cinco veces más altas que el de las cervezas típicas. El requerimiento de oxígeno aumenta en consecuencia con una tasa de inoculado más alto. El oxígeno no se disuelve bien en mostos de alta densidad, así que es mejor agregar oxígeno puro (preferiblemente no aire) con frecuencia durante las primeras catorce horas después de que la levadura sea inoculada. La adición de nutrientes de levadura, tales como minerales de zinc o de otro tipo y coenzimas diferentes, ayudará a maximizar el metabolismo de la levadura. Mantener el proceso de fermentación templado, con agitación ocasional, mejorará el resultado final.

No hay nada como la complejidad de un estilo de Flandes o la cerveza lambic que se pueda lograr utilizando múltiples cepas de levadura. Estos tipos de cervezas realmente mejoran haciendo un mosto de dextrina (almidón simple) para alimentar a las bacterias del ácido láctico (normalmente utilizado para fermentar y cultivar) y la levadura Brettanomyces. Agrega la levadura y todos los cultivos bacterianos en el inicio de la fermentación. Las diferentes cepas entrarán en juego cuando se desarrollen las

condiciones siempre que el mosto contenga azúcares complejos adecuados. Dales todo el tiempo para que crezcan: te alegrarás de haberlo hecho. Y ya que estás en esto ¿por qué achicarse? Estas cervezas (y los cultivos) funcionan bien más allá del 9 por ciento de alcohol por volumen.

En Dogfish Head, hemos tenido un gran éxito usando puré de fruta aséptico. Debido a que viene en un envase estéril no necesita ser calentado para usarlo. Incluso las fresas y las frambuesas congeladas compradas en un supermercado funcionan muy bien en la elaboración de cerveza casera. Sólo asegúrate de que no estén envasadas con aditivos y conservantes que puedan inmovilizar a la levadura. Puedes agregarlas a tu

NOTA HISTÓRICA

Cerveza histórica

Mucho antes de centrarse en los lúpulos, los cerveceros experimentaron con diferentes hierbas y especias. De hecho, los lúpulos no fueron el agente de especiado dominante en la cerveza hasta los años 1400s. Puntas de abeto, canela, vainas de vainilla, granos del paraíso, nuez moscada, pimienta de Jamaica y enebro, eran algunas de las especias que fueron incluso más populares entonces de lo que lo son actualmente en las cervezas extremas.

cerveza en el final del hervor y cumplirán dos funciones: agregará el sabor y aroma de la fruta deseada, y también ayudará a enfriar la cerveza a la temperatura de inoculación de la levadura, con mayor rapidez. Si la adición de frutas congeladas es durante la fermentación, deja que se descongelen en un recipiente limpio antes de agregarlas ya que hará bajar la temperatura de la cerveza y, posiblemente, perder o incluso detener la actividad de la levadura.

Recuerda que debes dejar el espacio suficiente en la parte superior del fermentador para agregar la fruta y contener el posterior crecimiento de la levadura que vendrá con los azúcares adicionales de la fruta. La presencia de azúcares fermentables en diferentes variedades de fruta es mucho más amplio que en las fuentes de azúcar. Por esta razón, no existe una regla general de la cantidad de fruta para agregar a un batch de 19 litros (5 galones).

Hierbas y Especias

Las hierbas y especias te darán la mejor inversión a la hora de hacer una cerveza exótica, ya que sólo pequeñas cantidades de ellas son necesarias para afectar el sabor y el aroma de la cerveza final.



Para profundizar la complejidad de tu cerveza extrema, agrega hierbas y especias para complementar los otros sabores.

Al igual que con las cervezas con frutas, cuanto más tarde se agreguen las hierbas y especias, aportarán más sabor y aroma. En Dogfish Head, hemos tenido más éxito agregando especias y hierbas al final del hervor en lugar de agregarlas durante o después de la fermentación. Parece que muchas hierbas y especias no renunciarán a sus bondades, a menos que sean remojadas como infusión a temperaturas más altas. Evita agregar especias aceitosas como el anís y la raíz de regaliz al final de la fermentación ya que los aceites naturales pueden evitar la retención de calor, haciendo que la cerveza final, quede plana y con baja carbonatación. Las especias y hierbas agregadas durante o después de la fermentación deben ser duplicadas en cantidad, ya que una gran parte del sabor y el aroma será absorbida por la levadura que se deposita en el fondo del carboy/fermentador

antes del traspaso para el embotellado. En nuestra cervecería, también hemos tenido buenos resultados agregando al hervor la mitad de la cantidad de una hierba o especia pedida en una receta y la otra mitad después de la fermentación.

Muchas hierbas y especias se pueden comprar en cualquier tienda de suministros de insumos para cervecería casera, pero yo prefiero comprar las mías en las tiendas naturistas o de comercios de suministros de ingredientes naturales para asegurar la calidad y frescura. También es divertido echar un vistazo por las tiendas y catálogos que tienen una gran selección de hierbas y especias, ya que puedes cruzarte con una idea para un nuevo ingrediente de cerveza extrema. Así es como la achicoria tostada terminó siendo un ingrediente esencial en una de nuestras populares stout.

MADURACION EN MADERA DE LA CERVEZA

Cuando la cerveza se fermenta o se almacena en madera durante períodos prolongados de tiempo, se somete a sutiles cambios físicos. Los taninos naturales y ligninas (compuestos fenólicos) de la madera son liberados en la cerveza. Estos factores contribuyen a las notas terrosas, suaves, a vainilla, que vienen con la cerveza madurada en madera. Con el fin de explorar el mundo de la cerveza extrema, esta discusión se centrará en las técnicas sobre el uso de la madera para agregar complejidad de aroma y sabor a la cerveza.

La madera es más comúnmente utilizada en la elaboración de la cerveza durante una fase tardía de fermentación o después de la fermentación durante una fase de maduración prolongada. Muchas de las grandes cervecerías belgas actuales son famosas por la fermentación y la maduración de sus cervezas en barricas de madera o tanques gigantes de roble. Como cervecero casero puedes fermentar la cerveza en barriles de madera reales o agregar astillas (chips) de madera al fermentador o carboy de vidrio antes de la fermentación. En cuanto a los estilos de cerveza que funcionan mejor para la maduración en madera, eso depende de ti. En general, se recomienda para las cervezas fuertes (8 por ciento de alcohol por volumen o por encima de eso), ya que sus más altos niveles de alcohol extraerán más del aroma y sabor de la madera. Las cervezas más fuertes son más duraderas y a menudo mejoran con largos tiempos de maduración.

HIERBAS Y ESPECIAS EXTREMAS

A continuación las hierbas y especias que hemos utilizado con éxito en Dogfish Head y sus cantidades. Al igual que con todas las sugerencias de este libro, estas son exactamente eso, sugerencias. No tengas miedo de que tu locura interna salga y experimenta con más, menos e incluso otros ingredientes que los que figuran en esta lista. Utiliza una bolsa para granos especiales para las hierbas y las especias de modo que después de que los sabores sean extraídos, los sólidos puedan ser fácilmente retirados antes de la fermentación. Cada uno muestra la cantidad recomendada para un batch de 19 litros (5 galones) y el mejor punto en el proceso de elaboración de la cerveza, para que sean agregados:

HIERBA	CANTIDAD	TIEMPO
Pimienta de Jamaica	15 g. (0,5 onza)	50 minutos en un hervor de 60 minutos
Anís	15 g. (0,5 onza)	40 minutos en un hervor de 60 minutos
Semillas de Cardamomo	28 g. (1 onza)	50 minutos en un hervor de 60 minutos
Achicoria , molida en una bolsa con los granos especiales	85 g. (3 onzas)	Agregar con los granos especiales en una bolsa
Coriandro	21 g. (1,5 onza)	50 minutos en un hervor de 60 minutos
Ramas de canela	2 ramas	50 minutos en un hervor de 60 minutos
Café , oscuro tostado	450 g. (16 onzas)	Final del hervor
Jengibre , fresco picado	55 g. (2 onzas)	50 minutos en un hervor de 60 minutos

Granos del paraíso	6 g. (0,2 onza)	50 minutos en un hervor de 60 minutos
Bayas de enebro, molida	55 g. (2 onzas)	50 minutos en un hervor de 60 minutos
Raíz de regaliz	43 g. (1,5 onzas)	40 minutos en un hervor de 60 minutos
Romero	43 g. (1,5 onzas)	50 minutos en un hervor de 60 minutos
Hebras de azafrán	10 hebras	50 minutos en un hervor de 60 minutos
Puntas de picea	55 g. (2 onzas)	50 minutos en un hervor de 60 minutos
Hierba de San Juan	55 g. (2 onzas)	50 minutos en un hervor de 60 minutos
Valeriana	28 g. (1 onza)	40 minutos en un hervor de 60 minutos

Cuanto más antes se agreguen las frutas, hierbas o especias en el proceso de elaboración, aportarán más sabor a la cerveza terminada.

MADURACIÓN DE LA CERVEZA EN BARRILES

Si decides usar un barril para la maduración, todavía hay algunas decisiones que tendrás que tomar. En primer lugar, tendrás que decidir si deseas utilizar barricas de roble francés o americano. El roble americano es más penetrante mientras que el roble francés es más sutil. La siguiente decisión es usar roble ya utilizado o roble nuevo. El roble nuevo cambiará el sabor, aroma y color de la cerveza mucho más rápidamente que el roble ya utilizado. Si la intención es usar el roble utilizado, la próxima decisión a tomar es si se trata de madera de roble usado en las industrias del vino, el brandy, el oporto o el whisky. Cualquiera que sea el alcohol utilizado por última vez en el barril es seguro que influenciará en el perfil de la cerveza que se madure en él. Recuerda que la madera es porosa, por lo que una pequeña cantidad de cerveza y alcohol se evapora a través de las paredes del barril. Para evitar que la cerveza se oxide mientras se está madurando, llenar el barril de vez en cuando con más cerveza para mantenerlo lleno. Los toneles de bourbon también son útiles para la maduración de la cerveza y mejora la complejidad.

CHIPS (ASTILLAS) DE MADERA

La maduración en barricas puede ser interesante, pero lleva mucho tiempo y requiere mucha dedicación. Por esta razón, es más fácil empezar a jugar con madera mediante el uso de chips en lugar de barriles. El uso de chips elimina la necesidad de compras costosas adicionales de equipos cerveceros. Como la mayoría de los barriles son grandes (55 galones [208 litros]), se necesitarían muchos batches de 19 litros (5 galones) para llenar uno. Para utilizar los chips, todo lo que se necesita es un segundo fermentador/carboy. Sólo tienes que transferir la cerveza del fermentador donde la cerveza está fermentando a un segundo fermentador sanitizado, agregar los chips (esterilizando los chips en un horno a 150°C [300°F] durante 30 minutos), y vuelve a colocar el tapón y el airlock en la parte superior del fermentador/carboy. Si no quieres gastar dinero extra en un segundo fermentador, agrega los chips de madera esterilizados justo después de que comience la fermentación. La presencia de chips realmente ayudará en el proceso fermentación (más área superficial para la levadura) y también ayudará a aclarar la cerveza ya que la levadura se asienta hacia el final de la fermentación.



Hileras de cerveza embarrillada y madurada en madera están fermentando activamente.

¿Y qué cantidad de madera se debe agregar a un batch de 19 litros (5 galones)? No hay una respuesta fácil aquí. El amplio rango probablemente sería de 55 a 115 g. (2 a 4 onzas) de chips de madera por batch, suponiendo que los chips son delgados y numerosos. Un pedazo grande de 155 g. (4 onzas) de madera impartirá sustancialmente menos carácter a madera que muchos chips pequeños que sumen 115 g. (4 onzas), ya que crean una mayor superficie con la que entra en contacto la cerveza. Los chips de roble nuevo aportarán aroma y sabor a la cerveza en menos de dos semanas, mientras que los chips de roble ya utilizados llevarán mucho más tiempo, dependiendo principalmente de las veces que ya han sido utilizados. Prueba el sabor y aroma de la cerveza periódicamente y prepárate a embotellar una vez que el carácter de la madera deseado esté presente. Mientras que el roble es la madera más común, hay algunos cerveceros que también usan el abedul, el cerezo y la madera de haya.



Un batch de cerveza casera gana profundidad de sabor a partir de la adición de chips de roble francés.

Barriles de madera

La madera se ha utilizado para guardar y almacenar bebidas fermentadas desde que el hombre ha estado elaborándolas. Aunque los primeros cerveceros en China, Grecia y Egipto utilizaron versiones diferentes de vasijas de cerámica para contener y transportar sus bebidas, en última instancia, la madera era más barata, más duradera y más fácil de trabajar. En el siglo I dC había sustituido a la cerámica como el recipiente de elección. Hoy en día, hay algunas de cervecerías tradicionales en Bélgica, Inglaterra y los Estados

Unidos que utilizan madera en la elaboración y maduración de la cerveza. De hecho, una de las cervecerías más grandes en el mundo utiliza tiras de madera de haya durante la fermentación --- no por el aroma o el sabor, sino para ayudar en el crecimiento y asentamiento de la levadura.



Una imagen aumentada de levadura escapando de un barril fermentando activamente.

Levadura salvaje y Bacterias

Hasta ahora, la importancia de la sanitización en la elaboración de la cerveza ha sido rotundamente enfatizada. Sin una sanitización adecuada durante la fermentación, las bacterias y levaduras salvajes pueden crecer y superar la levadura que ha sido inoculada. Sin embargo, hay estilos de cerveza que han sido elaboradas durante siglos, que intencionalmente incorporan levaduras salvajes y ciertos tipos de bacterias en el proceso de elaboración. Con gran cuidado y un poco de habilidad, puede fácilmente intentar variaciones en la elaboración de estas cervezas extremas en casa.

“La elaboración de la cerveza extrema es la creación de una cerveza que cae fuera de los parámetros normales de un estilo de cerveza. Toma una IPA y agrega el doble de lúpulo, y eso es extremo. Toma una stout regular y agrega el doble de la densidad inicial para crear el doble de cantidad de alcohol, y eso es extremo. Toma una cerveza de estilo belga común y agrega a Brettanomyces para la acidez y el efecto de “manta de caballo”, y eso es extremo. Tome cualquier cerveza y madúrala en una barrica de roble, espera un año, y tendrás una cerveza extrema”.

Adam Avery, Avery Brewing Company

Capítulo Cinco

Comprensión y disfrute de la cerveza extrema



SI BIEN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA EXTREMA es un pasatiempo gratificante en sí mismo, seamos sinceros, para muchos de nosotros es un medio para un fin: disfrutar de la cerveza casera. Ser competente en cualquier hobby requiere práctica y lo mismo vale para la elaboración y degustación de la cerveza. Aunque las recetas de este libro son en su mayoría para cervezas que están fuera de los parámetros de estilo de cervezas normales, es importante tener una comprensión de cómo son elaborados los estilos tradicionales de cerveza. En este capítulo, encontrarás un resumen general de algunos de los estilos de cerveza más comunes, así como algunas técnicas útiles para la mejor forma de hacer una degustación de cerveza (ya sea en solitario o en grupo) usando tus sentidos. De la misma manera que debes sentirte cómodo con el equipo necesario para hacer la cerveza, también debes estar cómodo con el equipo necesario para disfrutar y analizar la

cerveza: tu cuerpo y tu mente. En verdad disfrutar de la cerveza es un arte que requiere de los cinco sentidos.

UNA VISIÓN GENERAL DE LOS ESTILOS DE CERVEZA

Los cerveceros artesanales estadounidense, los cerveceros belgas y los cerveceros caseros han sido fundamentales en la expansión de la definición de lo que la cerveza puede ser. Sin embargo, es útil tener una idea de algunos de los estilos tradicionales de cerveza más populares que se disfrutan en todo el mundo antes de salir a explorar nuevas posibilidades. Esta es sólo una lista parcial de los estilos de cerveza tradicionales, pero más del 95 por ciento de la cerveza que se produce y disfruta en el mundo moderno es una variación de alguno de los siguientes estilos.

En un momento dado, hace mucho tiempo, todas las cervezas eran ales. Usando una levadura de fermentación superior, los cerveceros de ales fueron capaces de elaborar una amplia gama de estilos. Incluso hoy en día, en los países con las comunidades más vibrantes de cervezas artesanales – (Estados Unidos, Bélgica, Reino Unido, Alemania e Italia) – muchas de las pequeñas fábricas de cerveza se centran en gran medida en las ales de cuerpos plenos, acentuadas. Sin embargo, estos esfuerzos no reflejan los gustos modernos predominantes y no lo han hecho durante mucho tiempo. A través de ensayo y error, los cerveceros aprendieron que ciertas cepas de levadura podían fermentar cervezas a una temperatura menor a normal. Si bien estas fermentaciones frías requerían un período más largo para completarlas, hacían que las cervezas fueran más nítidas y más claras que las ales. Una vez que la refrigeración comercial se convirtió en la norma durante la revolución industrial, las cervecerías podían controlar mejor las temperaturas de fermentación. Las cervecerías de Alemania, Austria y Checoslovaquia, comenzaron la producción comercial de cervezas lagers en torno al mismo tiempo. También durante esta época, la cristalería estaba remplazando a la cerámica como envase de elección y los estilos de lagers claras parecían más impresionantes y más brillantes que las ales más oscuras y turbias cuando se envasaban en una botella de última moda.



Una colección de cervezas artesanales de Estados Unidos con diversos envases y etiquetas.

Pilsner Continental

La Pilsner es sin duda el estilo más popular de cerveza en todo el mundo, pero una cerveza Pilsner significa diferentes cosas para diferentes culturas. Estas cervezas son elaboradas utilizando el 100 por ciento de cebada malteada como fuente de azúcar fermentada. Son relativamente secas y lupuladas con un color pajizo claro y una buena espuma. Estas cervezas, por lo general, se acondicionan o maduran por largos períodos de tiempo, lo que contribuye caracteres a pan, a levadura, trayendo claridad a la cerveza. Los lúpulos especiados Saaz y Hallertau son los más comúnmente utilizados en este estilo de cerveza. Las Pilsners se deben servir frías (10°C [50°F]) en un vaso alto, aflautado, de lados rectos.

Pilsner Americana

Desde el final de la Ley Seca en los Estados Unidos, el estilo pilsner se ha vuelto más y más liviano. Las marcas principales y livianas de los mayores productores de Estados Unidos (Anheuser-Busch, Molson-Coors, y SAB Miller) son vendidas como estilos Pilsner a pesar de que tienen poco en común con sus homólogas continentales. El nivel de lupulado en las variedades americanas es mucho menor que en las de sus hermanas del Viejo Mundo. La diferencia más importante viene de la fuente de azúcar fermentable – las tres fábricas de cerveza más grandes de Estados Unidos reducen los cereales mediante la sustitución de una fracción de la malta en las recetas de sus cervezas con arroz o maíz. Esto hace que la cerveza sea extremadamente ligera en el color, sabor y aroma. Estas cervezas son elaboradas para ser bebidas frías como el hielo desde la lata, la botella o en pintas de lados rectos.

Bock

Una lager fuerte de Baviera, las cervezas bocks (que significa macho cabrío) son impetuosas y tienen una patada como la de un macho cabrío. También hay versiones holandesas, danesas y austriacas de este estilo. Las bocks son de color ámbar a rojo oscuro y por lo general de entre 6 y 9 por ciento de alcohol por volumen. Las eisbocks son un subestilo interesante hechas permitiendo que la cerveza se congele parcialmente: esto separa la cerveza más fuerte del hielo, lo que resulta en una cerveza que es más

fuerte todavía. Las cervezas bocks se disfrutan de manera óptima frías (alrededor de 13°C [55°F]) en una jarra para cerveza.

Dortmunder

Estas cervezas pálidas, a veces, llamadas de “exportación” o “especial”, son un poco más maltosas y más dulces que una Pilsner y también un poco más fuerte en el alcohol. Las dortmunders se sirven de manera óptima en una copa tulipán a temperaturas frías (13°C [55°F]).

Munich o Helles

Las cervezas Munich o helles, son menos lupuladas y más maltosas que la mayoría de las variaciones de una pilsen. El perfil del lúpulo es más notable en el amargor de la cerveza y no tanto en el aroma. Tradicionalmente estas cervezas se sirven en unas jarras gigantes de un litro por lo que es bueno que tiendan a tener menor contenido de alcohol. Se sirve fría (10°C [50°F]).

Pale Ale

Este estilo tradicional inglés no es en absoluto pálido en el color en comparación con las cervezas lagers industriales livianas que se están elaboradas en todo el mundo en la actualidad, pero era una cerveza muy pálida en comparación con otros estilos de cervezas ales populares de siglos atrás. Antes de que la pale ale ganara aprobación en Gran Bretaña, las brown, las porters y las stouts eran las que mandaban. La pale ale al principio fue una versión más fuerte de una cerveza del estilo bitter (amarga). Estos dos estilos tienden ser más agresivos en el lupulado con un aroma frutado, especiado que proviene tanto de la levadura ale como del lúpulo las. Se sirve fresca (13°C [55°F]) en una pinta tradicional de lados rectos.

India Pale Ale

Este podría ser el primer estilo de cerveza extrema en ganar la aprobación internacional. Originalmente, fue elaborada en el Reino Unido para durar en el largo viaje desde el continente a la colonia en la India. Tanto el alto lupulado como el alto nivel de alcohol hacen que esta cerveza sea fuerte y agresiva. Se sirve de manera óptima en una pinta tradicional de costados rectos a 13°C (55°F).

Brown Ale

Estas cervezas probablemente son descendientes de los primeros estilos de cerveza. Al igual que las pale ales y las bitters, las brown ales tienen una cerveza homóloga del Reino Unido tirada, conocida como “mild”. Tanto las milds como las brown ales tienden a ser más maltosas que las pale ales o IPAs. Las brown ales suelen tener carbonatación más sutil que sus contrapartes pale ales y las versiones modernas son típicamente elaboradas con una cierta proporción de malta cristal más oscura o malta chocolate para el color y el cuerpo. Se sirve a 13°C (55°F) en una jarra de cerveza o en una pinta de costados rectos.

“Los cerveceros que conocimos y con los que conversamos en nuestro viaje a Bélgica, viven, respiran y mueren por este concepto de elaboración de cerveza extrema, y por eso, celebro y me deleito en su singularidad y cervezas y comportamientos excéntricos”.

Tomme Arthur, Port Brewing Company

Stout y Porter

Los estilos stout y porter son casi primos. Elaborado desde principios de 1700s, el estilo porter en realidad es el precursor de la cerveza stout. Las porters son muy oscuras pero no del todo opacas como una stout. Sostenida a trasluz, sutilmente brilla a través un matiz rojo rubí. La porter generalmente es elaborada con un poco de malta black patent, pero no es tan amarga o tostada como una stout, que recibe su carácter tostado de una alta

proporción de cebada tostada. Las stouts y las porters se sirven de manera óptima frescas, pero no frías, a 13°C (55°F) en una pinta una copa tulipán.

Strong Ales (Ales fuertes)

Esta categoría general puede incluir todo desde las barley wines, hasta los licores de malta, tripels y dubbels belgas. Estas cervezas de calentamiento de niveles de alcohol más altos se mantienen desafiando a las cervezas ligeras que dominan el paisaje de la cerveza comercial. No hay un estilo strong ale, pero algunas generalizaciones acerca de estas cervezas se pueden hacer de manera segura. Cuanto más fuerte es la cerveza, más profundos son los sabores. El alcohol actúa como un ingrediente fantasma e intensifica los sabores de una cerveza en el paladar. Las strong ales tienden a mejorar con la maduración y son excelentes candidatas para la guarda y degustación de crianza de varios años. Estas cervezas son bebidas de manera óptima a temperatura de bodega (13°-17°C [55°-60°F]) en una copa de degustación o un vaso para vino tinto.

Cervezas de trigo

Ya se trate de hefeweizens alemanas o de trigo belgas (wit), casi todas las cervezas de trigo tienden a ser más ligeras y refrescantes en el paladar. A menudo se sirven con una rodaja de fruta cítrica y son típicamente asociadas con los meses de verano. Dicho esto, en los Estados Unidos y Europa, las cervezas de trigo se han convertido en un estilo cada vez más popular de todo el año. La versión alemana tiende a tener una pronunciada nota de clavo de olor, a pan, en el aroma y el estilo belga, es tradicionalmente elaborado con un poco de cilantro y cáscara de naranja, lo que contribuye a su especiado y aroma frutado. Se sirve de manera óptima en una copa globo a 10°C (50°F) para capturar los aromas delicados.

Cervezas Especiales

Este es un estilo de “todo menos el fregadero de la cocina”, categoría con que muchas de la nueva generación de cervezas extremas probablemente estarían mezcladas. Sin embargo, existen numerosos estilos de cerveza iconoclastas que han sido elaboradas

durante siglos, que son demasiado idiosincrásicas para encajar en una de las familias más tradicionales de estilo que se trataron con anterioridad. Conocidas del mundo de antaño las variaciones incluyen lambics belgas (ácidas, cervezas de fermentación espontánea), rauchbier (un estilo alemán elaborado con malta ahumada), cervezas de abeto y Berliner weiss. Dado que la variedad de estilos es tan amplia en esta categoría expansiva, es imposible hacer recomendaciones específicas para cada manera de ser servida.

Buenas Noticias

Hay muchos más estilos de cervezas que los que aquí se indican. Para saber más de ellos en más detalles, ver: bjcp.org, en la sección del mundo de la cerveza de beertown.org

Percibir con los sentidos

Ahora que tienes un grado de conocimiento en varios de los estilos más populares de cervezas, debes tener una línea de base sobre la cual considerar tus propias cervezas extremas. Recuerda, no hay nada malo en no elaborar una cerveza de acuerdo a un estilo. De hecho, no hay mejor manera de desarrollar tu propia creatividad que yendo por las ramas y hacer una cerveza diferente a cualquier estilo existente o incluso uno que sea un híbrido de varios estilos. Pero ya sea que tu cerveza esté completamente fuera de la cuadrícula en términos de un punto de referencia estilística o se trate una pilsner sencilla, bien lupulada, hay algunos factores comunes que caben en la plena apreciación de la cerveza. Para prepararse para una degustación, hay algunas cosas que debes tener a mano de modo que no estés corriendo por todas partes buscando cosas cuando deberías estar bebiendo y disfrutando. Vas a necesitar un destapador de botellas, algunas servilletas de papel para limpiar cualquier derrame, galletas sin sal de calidad y agua para limpiar el paladar y enjuagar el vaso. En cuanto a los artículos de vidrio, usa vasos para vino tinto o de degustación, incluso si estás bebiendo cervezas de trigo, pilsner u otras cervezas que tradicionalmente no se sirven en estos estilos de vaso. La razón de esto es que la forma de globo de la copa y de la copa de degustación captura más las cualidades aromáticas de la cerveza. Además, son ideales para hacer girar la cerveza y que libere más aroma. Una vez que tengas todos los suministros y estés en un lugar limpio, bien iluminado y bien ventilado entre amigos, ya estás listo para degustar.



Lorenzo, el poeta italiano, conduciendo una cata de cerveza.

Hay muchos factores que entran en juego para convertirte en un catador de cervezas competente. Si bien es cierto que algunas personas tienen paladares que están mucho más en sintonía con las diferencias sutiles en las cervezas, no es exclusivamente una habilidad innata, tú puedes aprender a ser un buen catador de cervezas. Práctica, entrenamiento y una buena comprensión del proceso de elaboración de la cerveza son las piedras angulares de un paladar educado en cerveza. Si ya has elaborado tu primer batch de cerveza casera, es probable que tengas una mejor comprensión del proceso de elaboración respecto a las nueve décimas partes de los bebedores de cerveza. Ya tienes un conocimiento práctico del olor del lúpulo y el sabor del mosto dulce sin fermentar. Lo que queda es afinar los sentidos de modo que todos ellos sean capaces de apreciar de verdad la experiencia de degustar e ingerir todas las cervezas naturales que tan cuidadosamente has elaborado.

“Si bien todo cervecero tiene la oportunidad de convertirse en un cerveceros extremo, no todo cerveceros entiende las metas y ambiciones de aquellos que abrazan el niño salvaje dentro de lo que hemos llegado a reconocer como elaboración extrema. Para mí, la esencia de un cerveceros extremo es alguien que está comprometido con miles de sabores en sus cervezas y que abarca lo que significa – tradicional, no convencional, o innovación – como una forma de llegar a una meta específica impulsada por el sabor”.

Tomme Arthur, Port Brewing Company

1. Oído. Este es probablemente el sentido más sencillo y básico utilizado en la percepción de la cerveza, pero para el cerveceros casero es crítico. Si eres es como yo, estarás siempre ansioso por probar un batch de cerveza que has embotellado recientemente. Sabes que debes esperar un par de semanas después del embotellado para dejar que la cerveza carbonate en la botella, pero es probable estar tentado de abrir una botella de luego de cinco o seis días. Una caja de botellas acechada nunca carbonata. Cuando pones el destapador de botellas en la tapa y lo acercas a tu oreja estás esperando oír el mágico "¡FFFFT!", el sonido de una botella de cerveza bien carbonatada que se abre. Más allá de la carbonatación, en realidad no hay mucho que ganar en escuchar a tu cerveza. Sin embargo, la carbonatación es crítica y el sonido de un fermentador burbujeando durante la fermentación y una botella que se abre es como música para los oídos de un cerveceros casero.

2. Vista. En la apreciación de la cerveza, en primer lugar vamos a usar la visión para examinar la botella que estás a punto de abrir. Inspecciónala para ver que la botella esté limpia, que no haya una línea de sedimentos en el cuello, que la tapa no esté oxidada y que no haya mucho sedimento depositado en el fondo. A medida que viertas la cerveza en un vaso, presta atención a la retención de la espuma (¿mantiene la espuma o se disipa de inmediato?), la claridad y el color de la cerveza. Algunos estilos de cerveza, como las cervezas de trigo, se supone que son turbias y sin filtrar, pero a veces, una turbidez se puede formar en una cerveza que se echó a perder. El color también es fundamental, especialmente si estás tomando una cerveza que pretende ser de un cierto estilo. Recuerda que el color de la cerveza va a ser afectado por la cantidad de luz que haya en la habitación donde te encuentres. Sostener la cerveza hasta el nivel de los ojos entre tú y la

fuente de luz más importante de la habitación es la mejor manera de considerar de modo más completo el color de la cerveza. La cerveza parecerá ser más clara cuando se juzga sobre un fondo oscuro y se verá más oscura cuando se juzga sobre un fondo claro.

3. Tacto. Por supuesto, no irás a meter los dedos en la cerveza – los aceites en tu piel afectarán negativamente a la retención de espuma en la cerveza. (Y no conseguirás mucho placer de la experiencia de todos modos.) Cuando el tacto es mencionado en el contexto de la cerveza en realidad se hace referencia a la boca, especialmente los labios y la lengua. A través del tacto mides la temperatura y la textura (sensación en boca/viscosidad) de la cerveza. El cerebro sabe que si degustas algo frío, no experimentarás tanto sabor de esa sustancia. Eso es porque las papilas gustativas quedan esencialmente paralizadas e incapaces de realizar su trabajo si la sustancia es demasiado fría. Además, recuerda que la temperatura del cuerpo es de alrededor de 37°C (99°F) y la cerveza que estás poniendo en él es de alrededor de 10°C (50°F). Mientras se calienta la cerveza en la boca, hace que el dióxido de carbono genere ese cosquilleo agradable que se obtiene con un buen sorbo de cerveza. El tacto es una cuestión de presión sobre las células nerviosas, por lo que los amantes de la cerveza están de enhorabuena, porque la lengua y los labios son las partes más sensibles de nuestro cuerpo. Las cervezas de cuerpos más plenos producen más presión sobre las terminaciones nerviosas de la boca. Es por eso que la barley wine se percibe tan densa y fibrosa, y una cerveza de trigo como ligera y efervescente. No hay más que unos segundos al agitar una cerveza dentro de tu boca mientras se adapta rápidamente al tacto de la sustancia. Es mejor que tragues el primer sorbo, esperar unos segundos, luego tomar un segundo sorbo de la cerveza para considerar durante unos pocos segundos adicionales. Cuando tomes un sorbo, no debes sorber la cerveza en la garganta, déjala que circule alrededor de tus dientes y la lengua lo más naturalmente posible.

4. Olfato. El proceso de oler algo es en realidad mucho más complicado de lo que uno inicialmente podría pensar. La gente a menudo asume que siente el sabor de los matices de lo que comen y beben cuando en realidad, los huele. El sentido del olfato detecta información sobre la composición química de la cerveza y te avisa de los diferentes niveles de aditivos o de posibles contaminantes. Otra cosa que es sorprendente acerca del sentido del olfato es lo fuertemente que está ligado a la memoria. Siempre estamos subconscientemente comparando el sabor de algo respecto a nuestro banco de memoria de

los gustos que ya hemos experimentado. Tan sólo al oler una buena IPA lupulada se me hace agua la boca, mientras que el olor a whisky barato puede descomponerme en respuesta a un recuerdo de colarme en un mueble de licores de mis padres cuando era un adolescente. Así que la cerveza que te recuerde una experiencia cervecera excelente que ya has tenido, puntuará más alto en tu percepción respecto a una que es diferente a cualquier cerveza que hayas probado antes. Eso no significa que esta nueva cerveza no va a crecer en ti – es sólo que todos somos responsables de la formación de las primeras impresiones inmediatas: incluso nuestra percepción reflexiva del olfato está implicada en esta responsabilidad. Nuestro sistema olfativo básicamente detecta componentes moleculares químicos que se dispersan en el aire. Nosotros olemos estas moléculas en las fosas nasales (que se roza contra la sección de memoria de nuestro cerebro). Oler con más fuerza en realidad no suma olor más intenso, ya que esto solo forzará más de las moléculas dentro de nuestros pulmones en lugar de permitirles permanecer en nuestro pasaje nasal. Por lo tanto, cuando tengas la nariz por encima de un vaso de cerveza, toma una serie de inhalaciones cortas cuando estés inclinándolo hacia atrás para tu primera degustación para apreciar plenamente los efectos olfativos de la cerveza. Cualquier obstrucción en el área nasal – ya sea humo de segunda mano o una congestión de un resfriado – retrasará severamente tu capacidad para medir el olor de la cerveza, así que asegúrate de que estés haciendo la degustación de cerveza en un lugar limpio, bien ventilado. También recuerda que tu sentido del olfato, al igual que el del tacto, se aclimata con bastante rapidez. Este fenómeno es evidente cuando se empieza a bombear gasolina en tu coche. Al principio, todo lo que puedes oler es la gasolina, pero en el momento en el tanque está lleno, estás tan aclimatado que apenas la hueles en absoluto.

5. Gusto. La frontera sensorial definitiva. Pero recuerda que el gusto y el sabor no son términos intercambiables. El gusto es un componente del sabor pero también lo son el tacto y el olfato. Al igual que el olfato, el proceso de degustación se relaciona con la ingestión de los componentes químicos naturales de la cerveza. Hay cuatro secciones en la lengua que detectan los diferentes tipos de gustos. Por esta razón, es necesario hacer baches lentamente con la cerveza en toda la boca durante un par de segundos antes de apreciar plenamente todos los componentes del sabor de esta cerveza. El dulzor se detecta en la punta de la lengua, lo salado en el cuarto siguiente, lo agrio en los laterales, y el amargor es recogido en la parte posterior. Aunque los jueces de vino lo degustan y lo escupen, no podrías juzgar correctamente una cerveza sin tragárla porque el amargor es

un componente clave de la cerveza (a diferencia del vino) y no puedes apreciar el amargor en la parte posterior de la lengua a menos que tragues lo que estás degustando. Es importante mantenerse alejado de las comidas especiadas o ácidas ya que paralizarán las papilas gustativas y alterarán las percepciones del gusto, mientras estés evaluando una cerveza. En nuestra cervecería, tenemos cajas de galletas de ostras inocuas a mano para masticar entre las muestras de cerveza como una forma limpiar nuestros paladares.



El sabor es subjetivo. Si eres como yo, tus primeras degustaciones de lambics o IPAs no fueron inmediatamente agradables, ya que se apartaban demasiado de lo que tu paladar y cerebro aceptaba como “cerveza” en aquel entonces. Si tienes que llevar a cabo una cata

en la que un número de personas está participando, lo más probable es que algunos vayan a estar más aclimatados a los sabores de la cerveza que otros. El objetivo es ampliar horizontes y compartir información e impresiones, no para desconcertar o fanfarronear con los otros catadores de acuerdo con tus propias percepciones. Es útil llevar un diario con notas de cata de todas las cervezas diferentes que te encuentras. Incluso hay pautas para juzgar cervezas (disponibles en la mayoría de los comercios de insumos de cervecería casera) que te guiarán a través de un sistema de puntos muy analíticos para juzgar cervezas. Como un cervecero o un entusiasta incondicional de la cerveza, es probable que muy pronto te des cuenta que la evaluación de la cerveza que estás bebiendo se ha convertido en una acción reflexiva. No puedo probar una cerveza sin subconscientemente evaluarla y por eso, me alegro. Siempre estoy buscando crear experiencias agradables, nuevas cosas en mi banco de memoria de la cerveza.

“En la elaboración de cerveza artesanal hoy en día, la elaboración extrema significa fermentar cervezas más altas en alcohol, agregar más lúpulo, usar barriles, o usar levaduras salvajes y bacterias. Pero, en realidad, son las pequeñas cervecerías las que fueron lo suficientemente valientes hace veinticinco años atrás para hacer una cerveza lupulada o una barley wine. Este fue el verdadero comienzo de la elaboración de cerveza extrema”.

Vinnie Cilurzo, Russian River Brewing Company

PARTE 2

ELABORACIÓN DE CERVEZA

EXTREMA EN CASA

AL RECORDAR MIS PRIMEROS batches de cerveza casera que he hecho más de una década atrás, me sorprende que la cerveza fuera del todo tomable. Sabiendo lo que sé ahora sobre la importancia de la organización, la sanitización, y el seguir una receta, me doy cuenta de que el proceso de elaboración de cerveza podría haber sido mucho más fácil si hubiera prestado atención a esos detalles. Dicho esto, no podría haber sido más divertido. Recuerdo a mi amigo y yo bebiendo botellas de cerveza, compradas en la tienda, mientras nuestro primer batch llegaba al hervor y sintiendo la misma sensación de euforia que se siente al hacer clic a la cima de una montaña rusa. ¡AGÁRRATE FUERTE, AQUÍ VAMOS! Yo solía pensar que las recetas eran para los cobardes y que esa improvisación era el equivalente del jazz de la elaboración de cerveza – la única manera de hacerlo. La verdad es que sólo porque estés haciendo una cerveza extrema o una cerveza con ingredientes no tradicionales, no significa que el proceso no se beneficiará de una receta bien pensada. Los capítulos seis, siete, ocho y nueve ofrecen recetas para la elaboración de cervezas artesanales caseras, incluyendo diez recetas de maestros cerveceros de renombre mundial. El capítulo diez muestra cómo disfrutar de los frutos de tu trabajo con consejos sobre el maridaje de cerveza y una gran abundancia de recetas para todo tipo de comidas, desde carnes a helados, que utilizan la cerveza como ingrediente. Quién sabe, incluso puedes convertir a alguien más a las alegrías de la elaboración de cerveza casera.



KÜNSTLER BIERWERK

88

Capítulo Seis

Ales extremas



APOSTARIA A QUE el noventa por ciento de las cervezas que están siendo elaboradas de manera casera hoy en día son cervezas ale. La levadura ale funciona a temperaturas más fáciles de mantener (en torno a los 21°C [70°F]) que las levaduras lager, las cuales requieren temperaturas más bajas de fermentación. Las ales también tienden a estar listas para beber en la mitad del tiempo que una cerveza lager tradicional. Por estas razones, la mayoría de las pequeñas cervecerías comerciales y artesanales tienden a centrarse en la producción de cervezas ales. En Dogfish Head, nunca tratamos de elaborar una cerveza lager hasta los cinco años de nuestra existencia y no embotellamos una lager (nuestra imperial pilsner) hasta casi once años después de que abrimos. Como se verá en las recetas incluidas en este capítulo, hay enormes variaciones entre todas las cervezas

ales que se pueden elaborar. Incorpora ingredientes no tradicionales en la mezcla y las posibilidades serán infinitas.

IMPERIAL PALE ALE

El estilo pale ale se originó en el Reino Unido y el perfil frutado, a éster de estas cervezas se ganó, en parte, por el agua rica en minerales que se encuentra en las regiones en las que fue elaborada. Las tradiciones cerveceras artesanales de Estados Unidos a menudo han girado en torno a tomar estilos continentales históricos y amplificar los sabores y componentes de alcohol para hacer cervezas más fuertes, más robustas. La siguiente receta celebra esta tradición del nuevo mundo.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

17 litros (4,5 galones) de agua

Bolsa de granos

455 g. (1 libra) de malta cristal 60 Lovibond

2 cucharas de té (28 g.) de gypsum

Hervor

3,6 kilos (8 libras) de extracto líquido de malta pálida (*65 minutos*)

43 g. (1,5 onzas) de lúpulos Centennial (amargor) (*60 minutos*)

1 cuchara de té (5 g.) de Irish Moss (*20 minutos*)

28 g. (1 onza) de lúpulos Cascade (sabor) (*10 minutos*)

15 g. (0,50 onza) de lúpulos Cascade (aroma) (*Fin del hervor*)

En el carboy (fermentador)

Enfriar agua para una cantidad de 19 litros (5 galones)



Fermentación

Levadura: Wyeast 1056 American ale o Wyeast 1272 American ale II; o White Labs WLP001 California Ale o WLP051 California V
225 g. (0,5 libra) de azúcar marrón claro (*Día 2*)

Dry Hopping

28 g. (1 onza) de lúpulos Cascade (*Días 5-7*)

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.075

DENSIDAD FINAL: 1.014

ALCOHOL POR VOLUMEN: 8,5%

PROCESO

- 1.** Poner la malta de cristal molida en la bolsa de granos. Atarla en la parte superior y colocar la bolsa en la olla de cocción llena con 17 litros (4,5 galones) de agua fría. Agregar el gypsum. Calentar la olla, y revolver el agua y la bolsa de grano cada 5 minutos.
- 2.** Cuando el agua llegue a 77°C (170°F), saca la bolsa de granos fuera del agua con una cuchara para revolver grande. Sostener la bolsa por encima de la olla de cocción durante un minuto permitiendo que la mayor parte del líquido se escurra en la olla. No se debe exprimir la bolsa de granos.
- 3.** Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar el extracto de malta pálida. Revolver para evitar el aglutinamiento y no se chamusque en la parte inferior de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.
- 4.** Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Centennial para amargor y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.
- 5.** Veinte minutos antes del final del hervor, agregar el Irish moss y revolver durante 1 minuto.
- 6.** Diez minutos antes del final del hervor agregar el lúpulo Cascade para sabor y revolver durante 1 minuto.
- 7.** A la marca de 60 minutos (final del hervor), agregar el lúpulo Cascade para el aroma, revolver durante 1 minuto. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos.
- 8.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 21°-24°C (70°-75°F).
- 9.** Transferir el mosto a un fermentador/carboy; airear durante un minuto.
- 10.** Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones).
- 11.** Inocular la levadura en el fermentador/carboy y airear durante otro minuto.
- 12.** Luego de que la fermentación comience (1 ó 2 días), agregar el azúcar marrón al fermentador/carboy disolviéndola en dos tazas (470 ml) de agua hirviendo.

- 13.** Una vez que la fermentación terminó (ya no hay más burbujas en el airlock), agregar el lúpulo Cascade para dry hopping.
- 14.** En 10 días aproximadamente, la cerveza debería estar lista para envasarla.
- 15.** Antes de embotellarla, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza.
- 16.** Dejar que la cerveza se acondicione en botella durante aproximadamente 2 semanas; y entonces estará lista para ser bebida.

DARK STAR LICORICE STOUT

(Stout con regaliz Estrella Negra)

Una stout es una cerveza ale muy oscura que tiene un carácter más firme de malta tostada que una porter. Los granos oscuros utilizados en su elaboración tienden a darle un perfil de sabor relativamente amargo. La raíz de regaliz contiene un ácido natural que se llama la glicirricina, que es muy dulce, incluso en pequeñas dosis. Esto actuará como un contrapeso agradable al amargor de la cebada oscura.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

17 litros (4,5 galones) de agua
Bolsa de granos
252 g. (9 onzas) de malta black patent molida
170 g. (6 onzas) de malta de cebada tostada molida
2 cucharas de té (10 g) de gypsum

Hervor

4,5 kilos (10 libras) de extracto líquido de malta ó 3,6 kilos (8 libras) de extracto seco de malta oscura (*65 minutos*)
455 g. (1 libra) de extracto seco de mala clara (*65 minutos*)
85 g. (3 onzas) de lúpulo Fuggles en pellets (amargor) (*60 minutos*)
28 gramos (1 onza) de raíz de regaliz rallada en pedacitos (*20 minutos*)

1 cuchara de té (5 g.) de Irish moss (*20 minutos*)
15 g. (0,5 onza) de lúpulo Willamette en pellets (*10 minutos*)
7 g. (0,25 onza) de lúpulo Fuggles en pellets (aroma) (*Final del hervor*)

En el carboy (fermentador)

Enfriar agua para una cantidad de 19 litros (5 galones)

Fermentación

Levadura: WLP004 Irish Ale Yeast/Wyeast 1084 Irish Ale Yeast o WLP001 California Ale/Wyeast 1056 American Ale Yeast

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.084

DENSIDAD FINAL: 1.020

ALCOHOL POR VOLUMEN: 8%

PROCESO

1. Llenar la bolsa de granos con la malta black patent y la cebada tostada molida. Atarla en la parte superior y colocar la bolsa en la olla de cocción llena con 17 litros (4,5 galones) de agua fría. Calentar la olla, y revolver el agua y la bolsa de grano cada 5 minutos.

2. Cuando el agua llegue a 77°C (170°F), sacar la bolsa de granos fuera del agua con una cuchara para revolver grande. Sostener la bolsa por encima de la olla de cocción durante un minuto permitiendo que la mayor parte del líquido se escurra en la olla. No se debe exprimir la bolsa de granos.

3. Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar el extracto de malta. Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamasque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.

4. Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Fuggles en pellets para amargar y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.

- 5.** Veinte minutos antes del final del hervor, agregar los pedazos de raíz de regaliz y el Irish moss. Revolver durante 1 minuto.
- 6.** Diez minutos antes del final del hervor, agregar el lúpulo Willamette en pellets y revolver durante 1 minuto.
- 7.** A la marca de 60 minutos (final del hervor), agregar el lúpulo Fuggles en pellets para el aroma, revolver durante 1 minuto. Y apagar el fuego. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (Whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos.
- 8.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 21°-24°C (70°-75°F).
- 9.** Transferir el mosto al fermentador/carboy. Airear durante 1 minuto.
- 10.** Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones). Inocular la levadura en el fermentador/carboy y airear durante otro minuto.
- 11.** En 10 días aproximadamente, la cerveza debería estar lista para envasarla.
- 12.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza.
- 13.** Dejar que la cerveza se acondicione en botella durante otros 10 días; y entonces estará lista para ser bebida.

BLOOD ORANGE HEFEWEIZEN

(Hefeweizen Naranja Roja)

La hefeweizen es un estilo de cerveza de trigo alemana centenaria que se ha convertido en uno de los estilos más populares adaptados por los pequeños cerveceros comerciales hoy en día. Debido a que es liviana, refrescante, y saciadora de la sed, es tradicionalmente consumida en los meses de verano, a pesar de que se ha convertido en un producto de todo el año para muchos cerveceros comerciales y caseros. La lista de ingredientes para las hefeweizens usualmente requiere de mitad cebada y mitad trigo. Las cervezas hefeweizen suelen estar ligeramente lupuladas para permitir que brillen los caracteres del trigo y la levadura. Es importante utilizar una levadura tradicional weissbier alemana y fermentar a temperaturas ligeramente más templadas, si es posible. Tanto la cepa de levadura como la temperatura de fermentación más templada aportarán el carácter del éster y frutado tan típico de las hefeweizens. Esta receta ampliará el perfil de la fruta

tradicional de este estilo con la incorporación de la pulpa y las cáscaras de naranja sanguina. La pectina de la fruta hará que esta cerveza sea un poco más turbia, lo cual está bien ya que el estilo es típicamente turbio, debido al uso de trigo.



INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

15 litros (4 galones) de agua

Hervor

3 kilos (6,6 libras) de extracto líquido de malta de trigo clara (55% de malta de trigo y 45% de malta de cebada) (*65 minutos*)

15 g. (0,5 onza) de lúpulo Hallertau en pellets (*60 minutos*)

15 g. (0,5 onza) de lúpulo Saaz en pellets (*20 minutos*)

4 naranjas rojas de tamaño promedio (*20 minutos en otra olla*)

15 g. (0,5 onza) de lúpulo Hallertau en pellets (*10 minutos*)

En el carboy (fermentador)

Enfriar agua para una cantidad de 19 litros (5 galones)

Fermentación

Levadura: Wyeast 3068 Weihenstephan wheat/Wyeast 3638 Bavarian Wheat Yeast; o White Labs WLP300 Hefeweizen Ale/ WLP380 Hefeweizen IV Ale

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.050

DENSIDAD FINAL: 1.012

ALCOHOL POR VOLUMEN: 4,8%

PROCESO

1. Calentar 15 litros (4 galones) de agua en la olla de cocción. Cuando el agua comienza a hervir, sacarla del fuego. Agregar el extracto de malta clara. Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.

2. Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Hallertau en pellets y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.

3. Veinte minutos antes del final del hervor, agregar los pellets de lúpulo Saaz

4. Pelar las naranjas sanguinas y separar secciones de la fruta. Desechar la mitad de las cáscaras. Cortar el resto de las secciones de la cáscara y la fruta en trozos pequeños. Usar un rallador, ya que sólo se desea la parte naranja de la corteza. Lo blanco le dará un amargor extremo. Deben ser suficientemente pequeños para permitir una entrada fácil en el carboy/fermentador en un paso posterior. Una alternativa es utilizar un cubo de fermentación de plástico que permita más fácilmente la adición de la fruta. Cuando se utiliza un fermentador de plástico con una tapa grande, el tamaño de la fruta no es una preocupación. La fruta puede ser colocada en una bolsa para colar y facilitar la extracción después de la fermentación. Calentar las frutas y las cáscaras en 2 litros (0,50 galón) de agua a 71°C (160°F) y luego apagar el fuego. Dejar reposar mientras se enfria.

- 5.** Diez minutos antes del final del hervor, agregar la segunda adición de lúpulo Hallertau en pellets y revolver durante 1 minuto.
- 6.** A la marca de 60 minutos (final del hervor), apagar el fuego. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (Whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos.
- 7.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 21°-24°C (70°-75°F).
- 8.** Transferir el mosto al fermentador/carboy. Echar las cáscaras de naranja y la fruta dentro del mosto.
- 9.** Airear el mosto durante 1 minuto.
- 10.** Inocular la levadura en el fermentador/carboy y airear durante otro minuto. Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones).
- 11.** En alrededor de 10 días la cerveza deberá estar lista para envasar.
- 12.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza.
- 13.** Dejar que la cerveza se acondicione en botella durante otros 10 días; y entonces estará lista para ser bebida.

GINGER SAISON

(Saison con jengibre)

Las Saisons son cervezas tradicionales de estilo belgas de granja que son relativamente ligeras en cuerpo y color. Por lo general son secas y especiadas por el uso de levaduras ale belgas y contienen una buena dosis de lúpulos. También tienden a ser un poco más fuerte en alcohol que las cervezas normales. Esta versión tendrá algunos azúcares fermentables adicionales por el uso del azúcar candi belga claro (de remolacha) y el especiado se verá reforzado con un poco de raíz de jengibre cristalizado.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

17 litros (4,5 galones) de agua

450 g. (1 libra) de malta Cara-Munich molida

Bolsa de granos

2 cucharas de té (10 g.) de gypsum



Hervor

3 kilos (6,6 libras) de extracto líquido de malta clara (*65 minutos*)

450 g. (1 libra) de extracto seco de malta clara (*65 minutos*)

43 g. (1,5 onzas) de lúpulo Hallertau en pellets (amargor) (*65 minutos*)

450 g. (1 libra) de azúcar candi belga claro (*15 minutos*)

15 g. (0,5 onza) de lúpulo Hallertau en pellets (sabor) (*10 minutos*)

1 cuchara de té (5 g) de Irish moss (*10 minutos*)

15 g. (0,5 onza) de lúpulo Styrian Golding en pellets (aroma) (*5 minutos*)

56 g. (2 onzas) de jengibre cristalizado cortado en pedazos del tamaño de guisantes (*final del hervor*)

En el carboy (fermentador)

Enfriar agua para una cantidad de 19 litros (5 galones)

Fermentación

Levadura: Wyeast 3724 Belgian Saison Yeast, 3725 Biere de Garde, 3726 Farm House Ale; o White Labs WLP565 Belgian Saison

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.072

DENSIDAD FINAL: 1.015

ALCOHOL POR VOLUMEN: 7%

PROCESO

- 1.** Llenar la bolsa de granos con la Cara-Munich molida. Atarla en la parte superior y colocar la bolsa en la olla de cocción llena con 17 litros (4,5 galones) de agua fría. Agregar el gypsum al agua. Calentar la olla, y revolver el agua y la bolsa de grano cada 5 minutos.
- 2.** Cuando el agua llegue a 77°C (170°F), sacar la bolsa de granos fuera del agua con una cuchara para revolver grande. Sostener la bolsa por encima de la olla de cocción durante un minuto permitiendo que la mayor parte del líquido se escurra en la olla. No se debe exprimir la bolsa de granos.
- 3.** Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar el extracto de malta (líquido y seco). Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.
- 4.** Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Hallertau en pellets y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.
- 5.** Quince minutos antes del final del hervor agregar el azúcar candi belga. Revolver todo hasta que el azúcar candi esté disuelto en el mosto.
- 6.** Diez minutos antes del final del hervor agregar los pellets de lúpulo Hallertau para sabor y el Irish Moss y revolver durante 1 minuto.
- 7.** Cinco minutos antes del final del hervor agregar los pellets de lúpulo Styrian Golding y revolver durante 1 minuto.

- 8.** A la marca de 60 minutos (final del hervor), agregar la taza de jengibre cristalizado, revolver durante 1 minuto y apagar el fuego. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos.
- 9.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 21°-24°C (70°-75°F).
- 10.** Transferir el mosto al fermentador/carboy, airear el mosto durante 1 minuto.
- 11.** Inocular la levadura en el fermentador/carboy y airear durante otro minuto. Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones). Fermentar a 20°-27°C (68°-80°F). La temperatura más alta acentuará las características de estas levaduras belgas.
- 12.** En alrededor de 10 días la cerveza deberá estar lista para envasar.
- 13.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza.
- 14.** Dejar que la cerveza se acondicione en botella durante otros 10 días; y entonces estará lista para ser bebida.

TRIPEL 'ROUND THE WORLD

(Tripel Alrededor del Mundo)

La Tripel Round se puede describir de la mejor manera como una cerveza ale estilo belga, pálida y fuerte en un exótico viaje por la carretera. En la mayoría de los casos, los azúcares de la malta en las tripel belgas se aumentan con el azúcar blanco, marrón o azúcar candi. Para esta versión te aventurarás en el Lejano Oriente (o por lo menos en una tienda de comestibles asiáticos) para el azúcar chino en terrones. Normalmente se utiliza para estofar carnes, este azúcar es una mezcla de azúcar refinada, azúcar marrón, miel y que tiene un agradable especiado sutil. Para un toque final, agregar un poco de manzanilla seca para dar un final frutado, que complementará el perfil a éster de la levadura belga. Una cepa de levadura vigorosa será necesaria para fermentar esta cerveza fuerte.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

17 litros (4,5 galones) de agua fría
450 gramos (1 libra) de malta Cara-pils molida
Bolsa de granos
2 cucharas de té (10 g) de gypsum

Hervor

4,5 kilos (10 libras) de extracto líquido de malta clara más 455 g. (1 libra) de extracto seco de malta clara; o 4 kilos (9 libros) de extracto seco de malta clara (*65 minutos*)
28 g. (1 onza) de lúpulo Saaz en pellets (amargor) (*60 minutos*)
450 g. (1 libra) de azúcar chino en terrones (*30 minutos*)
1 cuchara de té (5 g) de Irish moss (*20 minutos*)
28 g. (1 onza) de lúpulo East Kent Golding en pellets (sabor) (*20 minutos*)
15g. (0,5 onza) de lúpulo Saaz en pellets (aroma) (*10 minutos*)
450 g. (1 libra) de azúcar chino en terrones (*5 minutos*)
43 g. (1,5 onza) de manzanilla seca (*final del hervor*)

En el carboy (fermentador)

Enfriar agua para una cantidad de 19 litros (5 galones)

Fermentación

Levadura: Wyeast 1762 Abbey II ó Wyeast 3787 Trappist High Gravity; o White Labs WLP530 Abbey Ale Yeast o WLP575 Belgian Style Ale Yeast Blend
450 g. (1 libra) azúcar marrón claro (*Día 2*)

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.090

DENSIDAD FINAL: 1.018

ALCOHOL POR VOLUMEN: 9%

PROCESO

- 1.** Llenar la bolsa de granos con la malta Cara-pils molida. Atarla en la parte superior y colocar la bolsa en la olla de cocción llena con 17 litros (4,5 galones) de agua fría. Agregar el gypsum al agua. Calentar la olla, y revolver el agua y la bolsa de grano cada 5 minutos.
- 2.** Cuando el agua llegue a 77°C (170°F), sacar la bolsa de granos fuera del agua con una cuchara para revolver grande. Sostener la bolsa por encima de la olla de cocción durante un minuto permitiendo que la mayor parte del líquido se escurra en la olla. No se debe exprimir la bolsa de granos.
- 3.** Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar el extracto de malta. Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.
- 4.** Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Saaz para el amargor y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.
- 5.** Treinta minutos antes del final del hervor agregar 450 g. (1 libra) de azúcar chino en terrones y revolver durante 1 minuto.
- 6.** Veinte minutos antes del final del hervor agregar el lúpulo East Kent Golding en pellets y el Irish moss y revolver durante 1 minuto.
- 7.** Diez minutos antes del final del hervor agregar el lúpulo Saaz en pellets para el aroma y revolver durante 1 minuto.
- 8.** Cinco minutos antes del final del hervor agregar los últimos 450 g. (1 libra) de azúcar chino en terrones y revolver durante 1 minuto.
- 9.** A la marca de 60 minutos (final del hervor), agregar la manzanilla seca. Revolver durante 1 minuto y apagar el fuego. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos.
- 10.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 21°-24°C (70°-75°F).
- 11.** Transferir el mosto al fermentador/carboy con la manzanilla, airear el mosto durante 1 minuto.
- 12.** Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones).

- 13.** Inocular la levadura en el fermentador/carboy y airear durante otro minuto. (Ver la información sobre starter de levadura en la parte de Recursos).
- 14.** Luego de que la fermentación arranque (1 ó 2 días), llevar a hervor 2 tazas (470 ml.) de agua y agregar el azúcar marrón. Cuando esté disuelto agregarlo a la cerveza que está fermentando en el carboy/fermentador.
- 15.** En alrededor de 10 días la cerveza deberá estar lista para envasar.
- 16.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza.
- 17.** Dejar que la cerveza se acondicione en botella durante otras 2 semanas; y entonces estará lista para ser bebida.

KIWIT

(Cerveza belga de trigo con kiwi)

Las cervezas wit o white son cervezas tradicionales belgas, hechas con trigo y una variedad de especias. Son relativamente ligeras en cuerpo y alcohol, y son muy refrescantes. El estilo se remonta a antes de que el lúpulo fuera cultivado en el país y los cerveceros se vieran obligados a especiar o amargar sus cervezas con los ingredientes que tuvieran a mano. Las modernas cervezas wit suelen ser especiadas con Curaçao, piel de naranja y cilantro picado. Desde que el kiwi es una fruta tropical refrescante, funciona bien con una cerveza estilo wit; en esta receta el coriandro permanecerá pero el Kiwi sustituirá a la cáscara de naranja. Asegúrate de que los kiwis frescos que encuentres para esta cerveza sean buenos y firmes y no blandos y amarronados. Remójalos en agua caliente durante unos minutos y serán más fáciles de pelarlos.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

17 litros (4,5 galones) de agua fría
225 g. (0,5 libra) de granos de trigo torrado
225 g. (0,5 libra) de malta pale de 6 hileras
Bolsa de granos

2 cucharas de té (10 g.) de gypsum



Hervor

3 kilos (6,6 libras) de extracto líquido de malta de trigo-cebada (*65 minutos*)

28 g. (1 onza) de lúpulos Tettnanger en pellets (*60 minutos*)

15 g. (0,5 onza) de lúpulo Willamette en pellets (*10 minutos*)

15 g. (0,5 onza) de coriandro triturado (*10 minutos*)

1 cuchara de té (5 g) de Irish moss (*10 minutos*)

1,8 kilos (4 libras) de kiwis frescos pelados y cortados en cubos (en cubos 1,27 cm. [0,5 pulgada]) (*Final del hervor*)

En el carboy (fermentador)

Enfriar agua para una cantidad de 19 litros (5 galones)

Fermentación

Levadura: White Labs WLP400 Belgian Wit Ale o WLP410 Belgian Wit II; o Wyeast 3944 Belgian Witbier ó Wyeast 3463 Forbidden Fruit wheat

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.052

DENSIDAD FINAL: 1.014

ALCOHOL POR VOLUMEN: 5%

PROCESO

1. Mezclar los granos antes de llenar la bolsa de granos con la malta pale de 6 hileras molida y el trigo torrado molido. Los granos torrados son calentados para que el grano estalle, similar al arroz o trigo hinchado, para que exploten las paredes de las células. Esto hace que el interior del grano sea más utilizable para el proceso de elaboración. Atar la bolsa en la parte superior y colocarla en la olla de cocción llena con 17 litros (4,5 galones) de agua fría. Agregar el gypsum al agua. Calentar la olla y revolver el agua y la bolsa de grano cada pocos minutos.

2. Cuando el agua llegue a 77°C (170°F), sacar la bolsa de granos fuera del agua con una cuchara para revolver grande. Sostener la bolsa por encima de la olla de cocción durante un minuto permitiendo que la mayor parte del líquido se escurra en la olla. No se debe exprimir la bolsa de granos.

- 3.** Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar el extracto de malta de trigo y cebada. Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.
- 4.** Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Tettnanger para el amargor y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.
- 5.** Diez minutos antes del final del hervor agregar el lúpulo Willamette en pellets, el coriandro y el Irish moss y revolver durante 1 minuto.
- 6.** A la marca de 60 minutos del hervor, agregar el kiwi en cubos y apagar el fuego. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 20 minutos.
- 7.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 21°-24°C (70°-75°F). Transferir el mosto y la fruta al carboy/fermentador y airear durante 1 minuto.
- 8.** Inocular la levadura en el carboy/fermentador y airear durante otro minuto. Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones).
- 9.** La fermentación primaria llevará un poco más de tiempo que el usual (esta cerveza estará hecha fermentando en 15 a 20 días). Cuando los kiwis se eleven a la parte superior del fermentador y estén casi blancos, significará que ya se han desprendido de sus sabores y azúcares.
- 10.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza.
- 11.** Luego del embotellado, dejar que la cerveza se acondicione en botella durante otros 10 días y entonces estará lista para ser bebida.

Capítulo Siete

Lagers extremas



CUANDO SE TRATA DE elaboración de cervezas lagers, ha habido significativamente menos experimentación en el mundo comercial y de elaboración casera que el que ha habido con las cervezas ales. En parte el motivo de esto es que es más difícil de lograr la temperatura ideal de fermentación con las lagers que con las ales. Pero creo que la historia de la elaboración de lagers también juega un papel en esta realidad. La Ley de Pureza alemana indica que la cerveza se puede hacer solamente con levadura, lúpulo, cebada, trigo y agua. Esta posición militante ha afectado a cultura de las lagers de una manera que ahogó la elaboración creativa con ingredientes no tradicionales. Ya que los cerveceros caseros y comerciales fuera de Alemania no están obligados a obedecer a la Ley de Pureza, la experimentación con la elaboración de cervezas lagers va en aumento. Las lagers extremas son tan fáciles y entretenidas para elaborar al igual que las ales extremas. Sin embargo, como las lagers fermentan desde el fondo abajo hacia arriba a

temperaturas más bajas, necesitarás un poco más de paciencia y acceso a una zona más fresca para fermentar. Las recetas de lager extremas en este capítulo reconocen la génesis de los estilos, pero incorporan ingredientes y técnicas extremas.

Temperaturas lager

Las levaduras ale fermentan de la parte superior hacia el fondo, en temperaturas ideales de alrededor de 21°C (70°F) y las levaduras lager fermentan desde el fondo hacia la parte superior, en temperaturas ideales de alrededor de 10°C (50°F). Debido a que las cervecerías comerciales utilizan tanques que tienen serpentines de enfriamiento o encamisados para regular la temperatura, es menor el reto de mantener la temperatura adecuada para las cervezas lager. Tu fermentador casero no tiene un sistema de control de la temperatura. Por esta razón, muchos cerveceros caseros tienden a elaborar cerveza lager en los meses más fríos, cuando las temperaturas del sótano o el garaje se encuentran entre 4° a 10°C (40° y 50°F). La forma más fácil de fermentar lagers a la temperatura adecuada sin tener que esperar a la Madre Naturaleza, es convertir un viejo refrigerador en un lugar adecuado para la fermentación. Esto requerirá un poco de espacio y dinero, pero es muy eficaz. Busca en los avisos clasificados un refrigerador usado barato, pero que funcione. Una vez que tengas una unidad adecuada, retira los anaqueles más altos. Esto creará un espacio para almacenar el fermentador/carboy de forma cómoda y segura en la parte inferior del refrigerador. Enchufa el refrigerador, ajusta el termostato a 9°C (48°F) y espera unas horas para ver si la temperatura en el refrigerador se estabiliza. La mayoría de los refrigeradores no controlan la temperatura por encima de 4°C (40°F). Si este es el caso con tu refrigerador, será necesario un controlador de temperatura externo. Estos están disponibles en la mayoría de los comercios de insumos para cervecería casera.

Conversión del Refrigerador

Doug Griffith, *Delmarva Brewing Craft*

HE DESCUBIERTO que una temperatura de fermentación constante de alrededor de los 20°C (68°F) mejora el gusto de las ales. Prefiero el extremo más bajo de las temperaturas recomendadas de fermentación, ya que he encontrado que esas temperaturas funcionan bien con la mayoría de las levaduras ale para cervezas de densidad normal. Para mí, es

una de las principales variables en la elaboración de cerveza que más ayuda a la consistencia. Hace unos pocos años hacía solamente cervezas ales y para mantener constantemente una temperatura fresca durante los meses más cálidos, adquirí un refrigerador viejo. Pensé que iba a ser capaz de conectarlo, ajustarle el termostato para una temperatura de 20°C (68°F) y estar listo para fermentar. Bueno, no fue tan fácil. Me encontré con que los termostatos en la mayoría de los refrigeradores no están diseñados para ajustarse por encima de 4°C (40°F); están diseñados para mantener los alimentos fríos, no frescos. Después de mover la pesada unidad, estaba decidido a hacer que funcionara. Descubrí que un controlador de temperatura externo, disponible en la mayoría de los comercios de insumos para cervecería casera, haría exactamente lo que necesitaba. El controlador de temperatura es un dispositivo que se monta o se cuelga en el exterior del refrigerador. El cable de alimentación del refrigerador por lo general se conecta en la parte posterior del cable de alimentación del controlador de temperatura. El controlador tiene anexado un tubo sensor de temperatura que mide cerca de 90 cm (3 pies) de largo y se coloca dentro del refrigerador. La mayor parte de los tubo sensores es de aproximadamente 3 mm (1/8 de pulgada) de diámetro y se pasan fácilmente bajo el sellado de la puerta hacia interior del refrigerador. Algunos controladores tienen sensores diseñados para ser insertados en la cerveza en el fermentador para una precisión óptima. Hay dos tipos de controladores que se pueden conseguir: con pantalla digital y del tipo dial. Ambos son suficientemente precisos. Las unidades de pantallas digitales suelen tener algunas características adicionales (lectura directa de temperatura sobre la pantalla y diferencial de temperatura regulable alta y baja), pero cualquiera de los dos funcionará bien. Cuando se utiliza un tipo dial, un termómetro en el interior del refrigerador ayudará a confirmar el ajuste de la temperatura correcta. Yo ajusto la temperatura a la posición deseada en el interior y pongo mi mosto a fermentar. Ahora que tenía un espacio donde podía controlar mi temperatura entre 1°C (34°F) (la temperatura más fría que alcanzará el refrigerador) y los 27°C (80°F) (la temperatura más templada que el controlador alcanzará), he estado haciendo dos o tres cervezas lager al año. Todavía me gusta el tiempo de respuesta más corto de las cervezas ales, pero muchos de mis amigos disfrutan del sabor fresco y limpio de una cerveza lager de vez en cuando. Yo hago mis cervezas lagers durante el invierno con el controlador de refrigerador y el controlador de temperatura y, al mismo tiempo, puedo fermentar mis cervezas ales en un lugar fresco en mi casa. Cuando se empiezan a calentar, por lo general vuelvo a usar el refrigerador para mis ales. Originalmente pensaba que sería capaz de usar mi refrigerador recién adquirido

para almacenar y dispensar mis cervezas terminadas, porque ahora pongo la mayor parte de mis cervezas en cornis para carbonatar y dispensar. Pero me di cuenta que era difícil hacer malabarismos entre el producto terminado y el que estaba fermentando. Ahora tengo un segundo refrigerador para dispensar, pero eso es otra historia. Estoy muy contento con mi configuración del refrigerador de fermentación, la consistencia que proporciona y el hecho de que ahora puedo hacer cervezas lagers.

IMPERIAL PILSNER

Una buena pilsner es bastante pálida, con un pronunciado carácter a malta. Su perfil de lúpulo, sin embargo, está más presente que la malta, tanto en sabor como en aroma. Esta receta será una verdadera versión todo grano del estilo. Para llevar esta interpretación al ámbito de lo extremo, se usará de manera significativa más lúpulo y cebada que para la pilsner promedio. Dado que las cervezas lager requieren más tiempo de maduración que las ales, tendrás que transferir esta cerveza al recipiente de embotellado esterilizado, limpiar y sanitizar el carboy y luego transferirlo de nuevo al carboy con más lúpulo para la maduración. Al agregar el lúpulo después de que la fermentación se haya completado, la cerveza mantendrá más de los maravillosos aromas del lúpulo que se habrían disipado con el gas CO₂ que había sido agregado al lúpulo durante el apogeo de la fermentación primaria. Incluso puedes querer retocar esta pilsner con más complejidad de lúpulo mediante el preparado del azúcar de cebado para el acondicionamiento como una infusión de lúpulo.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

- 15 litros (4 galones) de agua fría
- 225 g. (0,5 libra) de malta Cara-pils molida
- 2 cucharas de té (10 g.) de gypsum

Hervor

- 3,6 kilos (8 libras) de extracto líquido de malta clara o Pilsner (*65 minutos*)
- 1,4 kilos (3 libras) de extracto seco de mata extra clara (*65 minutos*)

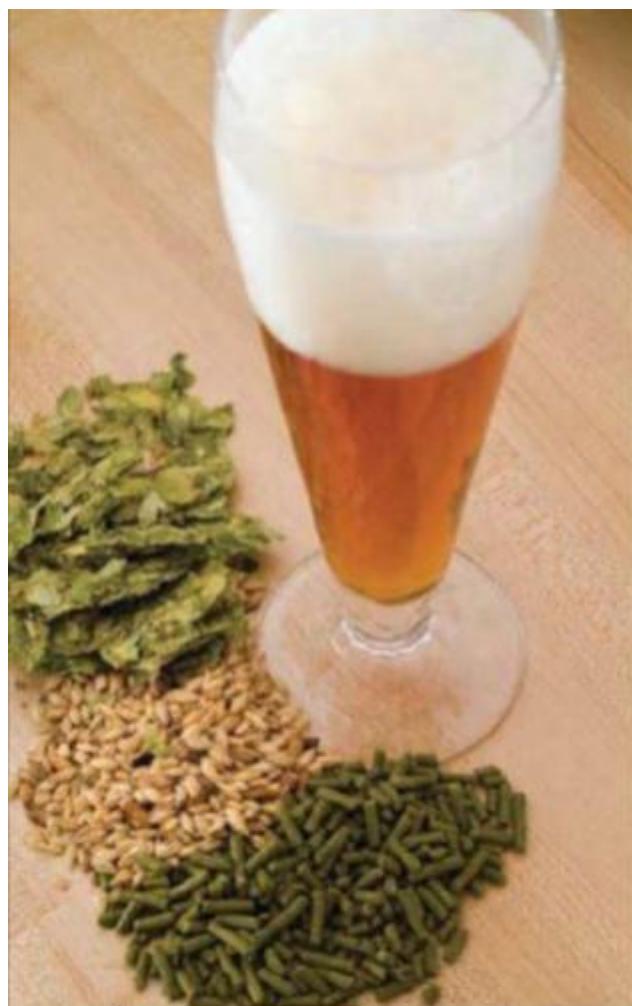
28 g. (1 onza) de lúpulo Saaz en pellets (amargor) (*60 minutos*)
15 g. (0,5 onza) de lúpulo Saaz en pellets (sabor) (*20 minutos*)
7 g. (0,35 onza) de lúpulo Saaz en pellets (aroma) (*10 minutos*)
1 cuchara de té (5 g) de Irish moss (*10 minutos*)
7 g. (0,25 onza) de lúpulo Saaz en pellets (aroma) (*Final del hervor*)

Dry Hopping

28 g. (1 onza) de lúpulo entero en flor Hallertau (*2 a 3 semanas*)

En el carboy (fermentador)

Enfriar agua para una cantidad de 19 litros (5 galones)



Fermentación

Levadura: Wyeast 2035 American Lager o Wyeast 2124 Bohemian Lager; White Labs WLP840 American Pilsner o WLP830 German Lager

Embotellado

28 g. (1 onza) de lúpulo Hallertau en flor (*infusión final de lúpulo*)

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.089

DENSIDAD FINAL: 1.016

ALCOHOL POR VOLUMEN: 9%

PROCESO

- 1.** Llenar la bolsa de granos con la malta Cara-pils molida. Atar la bolsa en la parte superior y colocarla en la olla de cocción llena con 15 litros (4 galones) de agua fría. Agregar el gypsum. Calentar la olla, y revolver el agua y la bolsa de grano cada 5 minutos.
- 2.** Cuando el agua llegue a 77°C (170°F), sacar la bolsa de granos fuera del agua con una cuchara para revolver grande. Sostener la bolsa por encima de la olla de cocción durante un minuto permitiendo que la mayor parte del líquido se escurra en la olla. No se debe exprimir la bolsa de granos.
- 3.** Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar el jarabe de extracto de malta lager y el extracto seco de malta. Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.
- 4.** Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Saaz en pellets para el amargor y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.
- 5.** Veinte minutos antes del final del hervor agregar el lúpulo Saaz en pellets para el sabor.
- 6.** Diez minutos antes del final del hervor de 1 hora, poner la tercera adición de lúpulo Saaz en pellets y el Irish moss y revolver durante 1 minuto.
- 7.** A la marca de 60 minutos del hervor, agregar la última adición de lúpulo Saaz y sacar la olla del fuego. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos.

- 8.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 13°C (55°F). Usar algo de hielo en el baño de agua para ayudar a enfriar el mosto hasta la temperatura de fermentación lager.
- 9.** Trasvasar el mosto en el fermentador. Airear 1 minuto.
- 10.** Inocular la levadura en el carboy/fermentador y airear durante otro minuto. Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones).
- 11.** Almacenar el fermentador en un lugar fresco (a 10°C [50°F] o menos) durante la duración de la fermentación.
- 12.** Después de que la fermentación primaria se haya completado (alrededor de 2 a 3 semanas), transferir el mosto a un recipiente de embotellado sanitizado y luego sanitizar el fermentador ya vacío. Una densidad de alrededor de 1.015 indicará que la fermentación primaria está completa. Poner 28 g. (1 onza) de lúpulo Hallertau en flor en una bolsa de granos, asegurando que esté bien sellado. Introducir la bolsa de granos a través del cuello del fermentador vacío antes de transferirle nuevamente la cerveza. Si es posible, reducir la temperatura a cerca de 4°C (40°F) durante un período largo de almacenamiento.
- 13.** En alrededor de 2 ó 3 semanas la cerveza está lista para ser envasada.
- 14.** El día de embotellado, hervir 175 ml. (6 onzas) de agua y agregar el azúcar y la ultima adición de lúpulo Hallertau. Dejar en remojo durante unos buenos 20 minutos antes de colarlo a través de un liencillo (para atrapar las hojas de lúpulo y los sólidos) cuando se llena el recipiente de embotellado.
- 15.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente.
- 16.** Dejar que la cerveza se acondicione en botella durante aproximadamente 2 semanas; y entonces estará lista para ser bebida.

PEPPERCORN RYE-BOCK

(Bock de centeno con granos de pimienta)

El estilo de cerveza bock se ha elaborado en el norte de Alemania y Austria durante siglos. La versión holandesa de una cerveza bock es generalmente un poco más oscura en color que la de los otros países y hay evidencia de que los holandeses utilizaban centeno en la elaboración de algunas versiones de sus cervezas bock. Las

cervezas bock tienden a apoyarse más en la cebada que el lúpulo para su carácter típico. El centeno, que será utilizado en esta receta le dará a la cerveza una arista agradable, especiada, amaderada, para cortar el dulzor de la cebada. Los granos de pimienta negra y verde serán agregados para acentuar aún más las notas especiadas de esta cerveza.



INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

- 17 litros (4,5 galones) de agua fría
- 450 g. (1 libra) de centeno en copos
- 225 g. (0,5 libra) de malta Munich molida
- Bolsa de granos

Hervor

- 3 kilos (6,6 libras) de extracto líquido de malta clara o Pilsner (*65 minutos*)
- 455 g. (1 libra) de extracto seco de malta clara (*65 minutos*)
- 28 g. (1 onza) de lúpulos Cluster en pellets (*60 minutos*)
- 28 g. (1 onza) de lúpulos Hallertau en pellets (*10 minutos*)
- 1 cuchara de té (5 g.) de Irish moss (*10 minutos*)

1 cuchara de té (2 g.) de granos de pimienta negra molidos (*Final del hervor*)

1 cuchara de té (2 g.) de granos de pimienta verde molidos (*Final del hervor*)

En el carboy (fermentador)

Enfriar agua para una cantidad de 19 litros (5 galones)

Fermentación

Levadura: Wyeast 2308 Munich o Wyeast 2206 Bavarian Lager; o White Labs WLP838 Southern German Lager yeast

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.063

DENSIDAD FINAL: 1.014

ALCOHOL POR VOLUMEN: 5,5%

PROCESO

1. Llenar la bolsa de granos con el centeno en copos y la malta Munich. Atar la bolsa en la parte superior y colocarla en la olla de cocción llena con 17 litros (4,5 galones) de agua fría. Agregar el gypsum. Calentar la olla, y revolver el agua y la bolsa de grano cada 5 minutos.

2. Cuando el agua llegue a 77°C (170°F), sacar la bolsa de granos fuera del agua con una cuchara para revolver grande. Sostener la bolsa por encima de la olla de cocción durante un minuto permitiendo que la mayor parte del líquido se escurra en la olla. No se debe exprimir la bolsa de granos.

3. Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar el extracto de malta. Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.

4. Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Cluster en pellets y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.

- 5.** Diez minutos antes del final del hervor de 1 hora, agregar el lúpulo Hallertau en pellets y el Irish moss y revolver durante 1 minuto.
- 6.** A la marca de 60 minutos del hervor, agregar los granos de pimienta negra y verde y sacar la olla del fuego. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos.
- 7.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 13°C (55°F).
- 8.** Trasvasar el mosto en el fermentador. Airear 1 minuto.
- 9.** Inocular la levadura en el carboy/fermentador y airear durante otro minuto. Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones).
- 10.** Almacenar el fermentador en un lugar fresco (a 10°C [50°F] o menos) durante la duración de la fermentación.
- 11.** Despues de que la fermentación primaria se haya completado (alrededor de 2 a 3 semanas), transferir el mosto a un recipiente de embotellado sanitizado y luego sanitizar el fermentador ya vacío.
- 12.** En alrededor de 2 ó 3 semanas la cerveza está lista para ser envasada.
- 13.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza.
- 14.** Dejar que la cerveza se acondicione en botella durante aproximadamente 2 semanas y entonces estará lista para ser bebida.

MOLASSES MARZEN

(Marzen con melaza)

Las cervezas Marzen son de tradición alemana, tienen un carácter a malta relativamente dulce y tienden a tener un tono rojizo. Tradicionalmente, las cervezas Marzen eran elaboradas en la primavera para almacenarlas durante los meses de verano. Este método fue el resultado de la elaboración de cerveza antes de los sistemas de refrigeración. Despues de la fermentación, las cervezas eran trasvasadas en barriles y puestas en cuevas y sótanos profundos, donde eran envasadas con hielo para madurar durante el verano. El tiempo prolongado de almacenamiento le daba a la Marzen su carácter a malta suave pero fresco. Esta Marzen será un poco más fuerte que la versión

estándar continental de 5 a 6 por ciento de alcohol por volumen. Para subir el alcohol por volumen hasta el 8,5 por ciento, esta receta utilizará melaza. La elaboración con melaza es una tradición que en realidad es más frecuente en Gran Bretaña que en Alemania, pero permitir que los mundos choquen puede ser una manera divertida de hacer una cerveza normal un poco más extrema. Asegúrate de utilizar la melaza liviana, de alto grado que sea de aproximadamente 90 por ciento fermentable. Además de los azúcares, la melaza contiene compuestos aromáticos que contribuyen al sabor y la complejidad de esta cerveza.



INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

17 litros (4,5 galones) de agua fría

450 g. (1 libra) de malta cristal 60 Lovibond

Bolsa de granos

2 cucharas de té (10 g.) de gypsum

Hervor

3 kilos (6,6 libras) de extracto líquido de malta clara o Pilsner (*65 minutos*)

900 g. (2 libras) de azúcar marón claro (*65 minutos*)

43 g. (1,5 onza) de lúpulo Chinook en pellets (*60 minutos*)

680 g. (1,5 libra) de melaza clara (*20 minutos*)

28 g. (1 onza) de lúpulo Saaz en pellets (*10 minutos*)

1 cuchara de té (5 g.) de Irish moss (*10 minutos*)

En el carboy (fermentador)

Enfriar agua para una cantidad de 19 litros (5 galones)

Fermentación

Levadura: Wyeast 2042 Danish Lager yeast o Wyeast 3327 Euro Lager; o White Labs

WLP850 Copenhagen Lager Yeast

Embotellado

224 g. (8 onzas) de melaza para cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.080

DENSIDAD FINAL: 1.016

ALCOHOL POR VOLUMEN: 8%

PROCESO

1. Llenar la bolsa de granos con la malta cristal 60 Lovibond. Atar la bolsa en la parte superior y colocarla en la olla de cocción llena con 17 litros (4,5 galones) de agua fría. Agregar el gypsum. Calentar la olla, y revolver el agua y la bolsa de grano cada 5 minutos.

2. Cuando el agua llegue a 77°C (170°F), sacar la bolsa de granos fuera del agua con una cuchara para revolver grande. Sostener la bolsa por encima de la olla de cocción durante un minuto permitiendo que la mayor parte del líquido se escurra en la olla. No se debe exprimir la bolsa de granos.

- 3.** Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar el extracto líquido de malta clara y el azúcar marrón. Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.
- 4.** Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Chinook en pellets y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.
- 5.** Veinte minutos antes del final del hervor, agregar la melaza, y revolver para evitar el aglutinamiento.
- 6.** Diez minutos antes del final del hervor de 1 hora, agregar el lúpulo Saaz y el Irish moss y revolver durante 1 minuto.
- 7.** A la marca de 60 minutos del hervor sacar la olla del fuego. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos
- 8.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 13°C (55°F).
- 9.** Trasvasar el mosto en el fermentador. Airear 1 minuto.
- 10.** Inocular la levadura en el carboy/fermentador y airear durante otro minuto. Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones).
- 11.** Almacenar el fermentador en un lugar fresco (a 10°C [50°F] o menos) durante la duración de la fermentación. En aproximadamente 4 semanas la cerveza estará lista para envasar.
- 12.** El día del embotellado, hervir 175 ml. (6 onzas) de agua y una taza (235 ml.) de melaza clara. Revolver hasta que la melaza esté completamente mezclada en la solución. Verter en el recipiente de embotellado y trasvasar la cerveza a este recipiente. Revolver bien la mezcla. La cerveza ahora está lista para ser embotellada.
- 13.** Dejar que la cerveza se acondicione en botella durante otras 2 semanas y entonces estará lista para ser bebida.

Capítulo Ocho

Cervezas extremadamente únicas



LAS RECETAS EN ESTE CAPÍTULO son similares a las de los capítulos seis y siete en que incorporan granos especiales y, ocasionalmente, ingredientes no tradicionales; sin embargo, incluyen un paso adicional o dos en la elaboración. Si eres un cervecer casero principiante, es recomendable iniciar tu carrera con algunas de las recetas anteriores antes de intentar una de estas. No son necesariamente mucho más difíciles de elaborar que las recetas anteriores, pero por lo general requieren de tiempo adicional y potencialmente de equipo adicional. Si una receta en este capítulo requiere equipo más allá del que se recomienda en un capítulo anterior, los elementos aparecen enumerados después de los ingredientes.

PUNKIN' PORTER

(Porter con calabaza)

Las porters se han elaborado en el Reino Unido e Irlanda durante siglos. El estilo es similar a una stout en el color, pero suele ser un poco más liviana en el contenido de alcohol y en el cuerpo. Las porters también son usualmente un poco más dulces y menos tostadas que una stout. Esta porter también tiene un poco más de alcohol (¿por qué no?) que la variedad de porter común y será hecha tanto con pulpa de calabaza como con especias. Como con cualquier receta de cerveza casera siempre es mejor usar ingredientes naturales que sabores artificiales. Obviamente, esta es una gran cerveza para compartir con familiares y amigos durante la temporada de vacaciones.

INGREDIENTES

Cocción

4 a 8 litros (1 a 2 galones) de agua hasta cubrir la calabaza

900 g. (2 libras) de calabaza fresca, pelada y cortada en cubos de 2,5 cm. (1 pulgada)

Macerado

2 cucharas de té (10 g.) de gypsum

2 litros (0,5 galón) de agua

450 g. (1 libra) de malta black patent molida

680 g. (1,5 libra) de malta pale de 6 hileras molida

Infusión de pre-hervor

Agua hasta llegar a los 17 litros (4,5 galones)

Hervor

1,5 kilos (3,3 libras) de extracto líquido de malta clara (*65 minutos*)

1,4 kilos (3 libras) de extracto seco de malta ámbar (*65 minutos*)

455 g. (1 libra) de extracto seco de malta oscura (*65 minutos*)

28 g. (1 onza) de lúpulo Hallertau en pellets (amargor) (*60 minutos*)

2 cucharas de té (10 g.) de Irish moss (*20 minutos*)

28 g. (1 onza) de lúpulo Cascade en pellets (*20 minutos*)

15 gramos (0,5 onza) de lúpulo Hallertau en pellets (*10 minutos*)

1 cuchara de té (5 g.) de pimienta de Jamaica (*5 minutos*)

1 cuchara de té (5 g.) de canela (*5 minutos*)

1 cuchara de té (5 g.) de nuez moscada (*5 minutos*)



En el carboy (fermentador)

Enfriar agua para una cantidad de 19 litros (5 galones)

Fermentación

Levadura: White Labs WLP001 California Ale o Wyeast 1056 American Ale Yeast

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

Equipo extra: pisador de papa, procesador de alimentos y un tamiz de estopilla o colador

DENSIDAD INICIAL: 1.078

DENSIDAD FINAL: 1.014

ALCOHOL POR VOLUMEN: 8%

PROCESO

1. Lavar la calabaza y cortarla a la mitad. Sacarle las semillas y las partes fibrosas. Pelar la cáscara externa y cortar en cubos de aproximadamente 2,5 cm. (1 pulgada). Poner los cubos en la olla de cocción, cubrirlos con agua y llevar la olla a hervor durante 20 minutos. Hacer un puré con la pulpa de la calabaza o pasarlal por un procesador de alimentos. No desechar el agua hervida. Devolver la calabaza a la olla de cocción.

Nota: una lata de 850 g. (30 onzas) de calabaza natural y 2 litros (0,50 galón) pueden sustituir a la calabaza si no se consigue o no está en temporada.

2. Agregar 2 litros (0,50 galón) de agua fría, la malta black patent molida y la malta de seis hileras molida a la mezcla de la olla de cocción. La malta de seis hileras tiene enzimas que no están presentes en las maltas cristal y ayudarán a convertir la mayoría de los almidones en la calabaza en azúcares. Calentar el agua a 68°C (155°F) y mantenerla a esa temperatura durante casi 45 minutos. Este proceso es llamado maceración y en una escala mayor, es como todos los azúcares de la cebada son extraídos de los granos para elaborar cervezas en nuestra cervecería. Revolver de vez en cuando. Luego de 45 minutos de maceración, verter la mezcla de grano, calabaza y agua a través de un colador recubierto con estopilla a otra olla o temporalmente en el fermentador. A veces un colador funciona bien y otras veces la calabaza tiende a obstruir el colador. Tratar de remover tanto grano como sea posible. Devolver todo lo que pasó a través del colador a la olla de cocción. Completar la olla de cocción con más agua hasta los 17 litros (4,5 galones). Devolver la olla al fuego.

3. Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar los extractos de malta (líquido y seco). Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.

4. Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Hallertau en pellets y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.

5. Veinte minutos antes del final del hervor, agregar el lúpulo Cascade y el Irish moss y revolver durante 1 minuto.

- 6.** Diez minutos antes del final del hervor, agregar la última adición de lúpulo Hallertau para aroma y revolver durante 1 minuto. Cinco minutos antes del final del hervor agregar las especias (pimienta de Jamaica, canela y nuez moscada), y revolver durante 1 minuto.
- 7.** A la marca de 60 minutos del hervor sacar la olla del fuego. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos
- 8.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 21°-24°C (70°-75°F).
- 9.** Trasvasar el mosto en el fermentador. Airear 1 minuto.
- 10.** Inocular la levadura en el carboy/fermentador y airear durante otro minuto. Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones).
- 11.** Luego de que la fermentación primaria se haya completado (alrededor de 7 días), trasvasar la cerveza en un recipiente de embotellado sanitizado y luego sanitizar el fermentador ahora vacío antes de trasvasarla nuevamente a este recipiente. Esto removerá mucho del sedimento de la calabaza.
- 12.** En alrededor de 2 semanas la cerveza estará lista para ser envasada.
- 13.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza.
- 14.** Dejar que la cerveza se acondicione en botella durante otros 10 días y entonces estará lista para ser bebida.

SOUR CHERRY ALE

(Ale con cerezas agrias)

Las cervezas belgas con cerezas se llaman Kriek, y por lo general se elaboran con levadura salvaje y cepas de bacterias específicas. Las próximas recetas en este capítulo incorporan este proceso de fermentación lambic, pero esta es una cerveza de frutas más sencilla. Dado que esta cerveza se fermenta con la pulpa de la cereza y carozos en el fermentador, habrá una cierta pérdida de cerveza ya que los sólidos de fruta absorben algo de la cerveza. Los carozos le agregan un carácter sutil de madera a la cerveza. Sería bueno tener dos fermentadores/carboys para esta cerveza, pero no es necesario si se utiliza el recipiente para embotellado para trasvasar la cerveza desde el carboy (por lo tanto se puede limpiar) entre la fermentación primaria y acondicionamiento. Con su sutil

tonalidad roja y excelente maridaje con el chocolate negro, esta es una cerveza ideal para ocasiones románticas.



INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

- 17 litros (4,5 galones) de agua fría
- 224 g. (8 onzas) de trigo malteado molido
- 224 g. (8 onzas) de malta Munich molida
- Bolsa de granos
- 2 cucharas de té (10g.) de gypsum

Hervor

- 3 kilos (6,6 libras) de extracto de malta clara (*65 minutos*)
- 28 g. (1 onza) de lúpulo Northern Brewer en pellets (*60 minutos*)
- 15 g. (0,50 onza) de lúpulos Fuggles en pellets (*20 minutos*)

15 g. (0,50 onza) de lúpulos Tettnanger en pellets (*10 minutos*)

1 cuchara de té (5 g.) de Irish moss (*10 minutos*)

4,5 kilos (10 libras) de cerezas rojas agrias trituradas, 3,2 kilos (7 libras) de cerezas si se usan congeladas o 900 g. (2 libras) si se usan cerezas secas (*Final del hervor*)

4 cucharas de té (20 g.) de enzimas pectina (*Final del hervor*)

Fermentación

Levadura: Wyeast 1968 ESB o Wyeast 1388 Belgian Strong Ale; o White labs WLP002 English ale/ESB

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.066

DENSIDAD FINAL: 1.016

ALCOHOL POR VOLUMEN: 6,5%

PROCESO

1. Llenar la bolsa de granos con las maltas Munich y de trigo molidas. Atar la bolsa en la parte superior y colocarla en la olla de cocción llena con 17 litros (4,5 galones) de agua fría. Agregar el gypsum. Calentar la olla y revolver el agua y la bolsa de grano cada 5 minutos.

2. Cuando el agua llegue a 77°C (170°F), sacar la bolsa de granos fuera del agua con una cuchara para revolver grande. Sostener la bolsa por encima de la olla de cocción durante un minuto permitiendo que la mayoría del líquido se escurra en la olla. No se debe exprimir la bolsa de granos.

3. Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar el jarabe de extracto de malta clara. Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.

4. Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Northern Brewer en pellets y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.

- 5.** Veinte minutos antes del final del hervor, agregar el lúpulo Fuggles y revolver durante 1 minuto.
- 6.** Diez minutos antes del final del hervor de 1 hora, agregar el lúpulo Tettnanger en pellets y el Irish moss y revolver durante 1 minuto.
- 7.** A la marca de 60 minutos del hervor apagar el fuego. Dejar que la cerveza descienda su temperatura hasta los 77°C (177°F). Poner la olla de cocción en un baño de agua fría acelerará el tiempo de enfriado. Agregar las cerezas. No es necesario agregar la fruta a la cerveza hirviendo ya que la alta temperatura fijará la pectina natural de la fruta, lo cual puede afectar adversamente al gusto y a la claridad de la cerveza. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos.
- 8.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 24°C (65°F).
- 9.** Para la fermentación primaria un recipiente fermentador de plástico sería más fácil de usar para esta cerveza, ya que será difícil de extraer las cerezas de un carboy de vidrio. Para airear, verter nuevamente el mosto sucesivamente entre el fermentador de plástico y el reciente de embotellado sanitizado 4 ó 5 veces. Agregar las enzimas pectinas.
- 10.** Inocular la levadura en el carboy/fermentador y airear durante otro minuto. Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones).

BIG MAMA'S BARLEY WINE

(Barley Wine de La Gran Mamá)

Las barley wines (vino de cebada) reciben su nombre debido a que tienen niveles de alcohol más estrechamente asociados con el vino que con la cerveza tradicional. Tienden a seguir una receta simple respecto a los granos y ganan su complejidad a través de los niveles de alcohol aumentados, ésteres de la levadura y presencia profunda de lúpulos en nariz y en boca. Para subir el alcohol en esta receta, se agregará una buena cantidad de azúcar marrón y pasas. Para subir el perfil del lúpulo, se hará un lupulado en el mosto (adición de lúpulo a la cerveza antes de que empiece a hervir), además de un dry hopping en el fermentador durante la fermentación primaria. La levadura ale regular podría tener un tiempo forzado fermentando esta cerveza durante todo el proceso. A un nivel de alcohol del 11 por ciento en volumen, esta cerveza no fermenta completamente con la levadura ale. Por esta razón, se agregará una levadura de champaña al final de la fermentación (junto con un poco más azúcar marrón para lograr que la levadura trabaje

con mayor rapidez) y nutriente de levadura (disponible en comercios de suministros de insumos cerveceros) para asegurar una fermentación completa.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

15 litros (4 galones) de agua fría
900 g. (2 libras) de malta cristal 20 Lovibond molida
Bolsa de granos
28 g. (1 onza) de lúpulos Cascade en flor
2 cucharas de té (10 g.) de gypsum

Hervor

4,5 kilos (10 libras) de extracto de malta clara (*65 minutos*)
900 g. (2 libras) de azúcar marrón claro (*65 minutos*)
55 g. (2 onzas) de lúpulo Warrior en pellets (*60 minutos*)
15 g. (0,50 onza) de lúpulo Cascade en flor (*60 minutos en una olla por separado*)
450 gramos (1 libra) de pasas doradas (*60 minutos en una olla por separado*)
56 g. (2 onzas) de lúpulo Centennial en pellets (*20 minutos*)
1 cuchara de té (5 g.) de Irish moss (*20 minutos*)
Bolsa de lúpulo (*10 minutos*)
15 g. (0,50 onza) de lúpulo Cascade en flor (*10 minutos*)

En el carboy (fermentador)

Aqua para una cantidad de 19 litros (5 galones)

Fermentación

Levadura: Wyeast 1056 American ale o White Labs WLP001 American Ale

Levadura de champaña Wyeast 3021 (*para fermentación secundaria 4 ó 5 días después de comenzar la fermentación*)

5 cucharas de té (25 g) de nutriente de levadura (*4 ó 5 días después de comenzar la fermentación*)

225 g. (0,5 libra) de azúcar marrón claro (*4 ó 5 días después de comenzar la fermentación*)

28 g. (1 onza) de lúpulos Centennial en pellets (*4 ó 5 días después de comenzar la fermentación*)

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

Equipo extra: procesador de alimentos, una segunda olla de cocción pequeña y una segunda cuchara para revolver

DENSIDAD INICIAL: 1.105

DENSIDAD FINAL: 1.0120

ALCOHOL POR VOLUMEN: 11%

PROCESO

1. Llenar la bolsa de granos con la malta cristal 20 Lovibond. Llenar una segunda bolsa con 28 g. (1 onza) de lúpulo Cascade en flor. Atar las bolsas en la parte superior y colocarlas en la olla de cocción llena con 15 litros (4 galones) de agua fría. Agregar 2 cucharas de té de gypsum al agua. Calentar la olla, y revolver el agua y la bolsa de grano cada 5 minutos.

2. Cuando el agua llegue a 77°C (170°F), sacar la bolsa de granos especiales fuera del agua con una cuchara para revolver grande. Sostener la bolsa por encima de la olla de cocción durante un minuto permitiendo que la mayor parte del líquido se escurra en la olla. No se debe exprimir la bolsa de granos. Dejar la bolsa con los lúpulos en la olla de cocción.

3. Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar los extractos de malta (líquido y seco) y el azúcar marrón. Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego

4. Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Warrior en pellets y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.

5. Calentar 355 ml. (12 onzas) de agua en una segunda olla hasta el hervor y apagar el fuego. Agregar 225 g. (0,5 libra) de pasas doradas y el lúpulo Cascade en flor (suelto, no en una bolsa) a esta agua para que se hidrate. Revolver ocasionalmente mientras se enfriá.
6. Veinte minutos antes del final del hervor, agregar los 55 g. (2 onzas) de lúpulo Centennial en pellets y el Irish moss y revolver durante 1 minuto.
7. Diez minutos antes del final del hervor, agregar el lúpulo Cascade en flor en una bolsa de lúpulos. Revolver durante 1 minuto.
8. Cinco minutos antes del final del hervor, hacer un puré con la mezcla de pasas, lúpulos y agua que estaba en la segunda olla. Una vez que esta mezcla sea una pasta poco densa en consistencia, agregarla a la olla de cocción. Revolver durante 1 minuto.
9. A la marca de 60 minutos del hervor apagar el fuego. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos
10. Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 21°-24°C (65-75°F).
11. Trasvasar el mosto en el fermentador/carboy. Airear durante 1 minuto.
12. Inocular la levadura en el carboy/fermentador y airear durante otro minuto. Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones).
13. Luego de que la fermentación primaria vigorosa se detenga (alrededor de 4 ó 5 días), hidratar la levadura de champaña en una taza (235 ml.) de agua tibia (menos de 35°C [95°F]), y revolver bien con una cuchara sanitizada. Poner el azúcar marrón en 2 tazas (470 ml.) de agua a 77°C (177°F) para que se disuelva. Agregar el agua azucarada caliente al fermentador/carboy. Airear. Agregar la mezcla de levadura de champaña en el fermentador/carboy junto con los últimos 28 g. (1 onza) de lúpulos Centennial en pellets, y poner nuevamente el airlock. Airear. La fermentación secundaria durará otras 2 a 3 semanas. En otras 2 semanas aproximadamente la cerveza estará clarificada y lista para ser envasada.
14. Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza.
15. En otras 3 semanas la cerveza estará lista para ser bebida. Esta es una cerveza de guarda y debido a alto contenido de alcohol se madurará muy bien.

CRANDADDY BRAGGOT

(Braggot con arándanos)

Braggot es una bebida alcohólica mezcla de cerveza e hidromiel. Los hidromieles tradicionales consisten en nada más que miel y agua fermentada. Los hidromieles fermentados con frutas o especias son llamados melomels. Este braggot será sutilmente especiado y tiene un frutado agradable tanto en aroma como en sabor. Para lograr este perfil, se utilizará miel de azahar para las deseadas notas cítricas. Los sabores a fruta adicionales también se obtendrán mediante la adición de arándanos secos, hidratados al final del hervor. La miel no deberá ser hervida durante tanto tiempo como el jarabe de extracto de cebada, ya que la acción del hervor eliminará muchos de los compuestos volátiles que dan al hidromiel sus agradables aromas perfumados. Sin embargo, la miel tiene que ser hervida durante un tiempo para obtener esterilidad y desechar proteínas que podrían contribuir turbidez en el braggot final. Las cervezas de miel a veces necesitan un poco de insistencia para completar una fermentación saludable porque la menor cantidad de nutrientes para la levadura que hay en la cebada están presentes de forma natural. Por esa razón, se le agregan algunos nutrientes para levadura (disponible en cualquier comercio de suministros de insumos para cervecería) en el momento en que inocules la levadura en el fermentador/carboy. Dado que el braggot se fermentará a temperaturas de fermentación de cervezas ale, la duración de la fermentación probablemente será un poco más larga que la de las cervezas tradicionales. Déjala un mes más o menos antes del embotellado.

¿Luna de miel?

El hidromiel es una bebida fermentada basada en la miel que ha sido disfrutada desde las épocas oscuras. En el siglo XVIII el hidromiel inglés era la bebida de elección en las bodas ya que se creía que tenía grandes propiedades de fertilidad. El término “luna de miel” nació a partir de esta tradición.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

11 litros (3 galones) de agua

Hervor

3 kilos (6,6 libras) de jarabe de extracto de malta clara (*65 minutos*)
28 g. (1 onza) de lúpulo Hallertau en pellets (*60 minutos*)
900 g. (2 libras) de arándanos secos (*60 minutos en una olla por separado*)
950 ml. (32 onzas) de agua (*60 minutos en una olla por separado*)
1 cuchara de té (5 g.) de Irish moss (*10 minutos*)
2,7 kilos (6 libras) de miel de azahar sin filtrar (*Final del hervor*)



Fermentación

1 cuchara de té (5 g) de enzima pectina
4 cucharas de té (25 g) de nutrientes de levadura
Levadura de champaña: Wyeast 3021 Prise de mousse Champagne Yeast

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

Equipo extra: una segunda olla y un procesador de alimentos

DENSIDAD INICIAL: 1.082

DENSIDAD FINAL: 1.010

ALCOHOL POR VOLUMEN: 8,5%

PROCESO

- 1.** Agregar 11 litros (3 galones) de agua a la olla de cocción.
- 2.** Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar el jarabe de extracto de malta clara. Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego
- 3.** Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Hallertau en pellets y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.
- 4.** Calentar 950 ml. (32 onzas) de agua en una segunda olla hasta el hervor, apagar el fuego. Agregar los arándanos secos a esta agua para hidratar. Revolver la mezcla de vez en cuando hasta que se enfrie.
- 5.** Diez minutos antes del final del hervor, agregar el Irish moss y revolver durante 1 minuto. Siete minutos y medio antes hacer un puré con la mezcla de arándanos secos y agua. Una vez que esta mezcla sea una pasta poco densa en consistencia, agregarla a la olla de cocción.
- 6.** A la marca de 60 minutos del hervor, apagar el fuego y agregar la miel de azahar sin filtrar. Revolver hasta que la miel se haya disuelto. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos
- 7.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 24°C (75°F).
- 8.** Trasvasar el mosto en el fermentador/carboy. Airear durante 1 minuto. Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones).

9. Inocular la levadura de champaña Pasteur, la enzima pectina y los nutrientes de levadura en el carboy/fermentador y airear durante otro minuto. En aproximadamente 4 semanas, la cerveza estará lista para ser envasada.
10. Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar el braggot.
11. En otras 2 semanas la cerveza estará lista para ser bebida.

POR BARREL-AGED BELGIAN BROWN ALE

(Brown Ale Belga madurada en barril de oporto)

Producido durante siglos en el suroeste de Bélgica, este estilo de cerveza ofrece una gran complejidad derivada de la maduración en madera, la fermentación exótica y las sutiles notas de frutas. Un cultivo ácido mezclado de levadura le da esta cerveza su sabor agrio característico. Un poco de bacterias saludables se incorporará en el proceso de comer el azúcar para esta cerveza. Habrá una fermentación primaria de la levadura ale belga y una segunda fermentación de una cepa de Lactobacillus pre envasada. Esta fermentación secundaria tendrá una duración de aproximadamente un mes. Durante la fermentación secundaria, también se agregarán chips de roble americano que han sido remojados en oporto (tanto para esterilización como para sabor). Este proceso va a agregar los toques finales de la complejidad de esta cerveza verdaderamente única y memorable.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

17 litros (4,5 galones) de agua fría
700 g. (1,5 libras) de malta Cara-pils molida
Bolsa de Granos
2 cucharas de té (10 g.) de gypsum

Hervor

3 kilos (6,6 libras) de jarabe de extracto de malta clara (*65 minutos*)

450 g. (1 libra) de azúcar candi oscuro belga (*65 minutos*)
43 g. (1,5 onza) de lúpulo Kent Goldings en pellets (*60 minutos*)
15 g. (0,50 onza) de lúpulos Saaz en pellets (*20 minutos*)
1 cuchara de té (5 g.) de Irish moss (*20 minutos*)
224 g. (8 onzas) de melazas (*10 minutos*)

Fermentación

Levadura: Wyeast 1388 Belgian Strong ale; White Labs WLP570 Belgian Strong/Golden Ale Primary

En una jarra durante la fermentación

115 g. (0,25 libra) de chips de roble americano, medio tostados
180 ml. (6 onzas) de vino oporto tinto de calidad

Fermentación secundaria

Levadura: Wyeast 4335 *Lactobacillus debryuecki* o White Labs WLP655 Sour Mix

Embotellado

125 g. (5 onzas) de azúcar de cebado
Equipo extra: una jarra de litro donde mantener los chips de roble

DENSIDAD INICIAL: 1.068

DENSIDAD FINAL: 1.014

ALCOHOL POR VOLUMEN: 6,8%

PROCESO

1. Llenar la bolsa de granos con la malta Cara-pils. Atar la bolsa en la parte superior y colocarla en la olla de cocción llena con 17 litros (4,5 galones) de agua fría. Agregar el gypsum al agua. Calentar la olla, y revolver el agua y la bolsa de grano cada 5 minutos.
2. Cuando el agua llegue a 77°C (170°F), sacar la bolsa de granos especiales fuera del agua con una cuchara para revolver grande. Sostener la bolsa por encima de la olla de cocción durante un minuto permitiendo que la mayor parte del líquido se escurra en la olla. No se debe exprimir la bolsa de granos.

- 3.** Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar el extracto de malta y el azúcar candi belga. Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.
- 4.** Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Kent Goldings en pellets y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.
- 5.** Veinte minutos antes del final del hervor, agregar el lúpulo Saaz en pellets y el Irish moss y revolver durante 1 minuto.
- 6.** Diez minutos antes del final del hervor, agregar las melazas. Revolver durante 1 minuto.
- 7.** A la marca de 60 minutos del hervor apagar el fuego. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos
- 8.** Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 21°-24°C (65-75°F).
- 9.** Trasvasar el mosto en el fermentador/carboy. Airear durante 1 minuto.
- 10.** Inocular la levadura strong ale en el carboy/fermentador y airear durante otro minuto. Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones).
- 11.** Poner los chips de roble americano en una jarra de 900 ml. y verter el oporto sobre estos chips. Cerrar bien la jarra y dejarla asentar a temperatura ambiente durante aproximadamente 3 semanas mientras la cerveza está fermentando.
- 12.** Luego de que la fermentación primaria vigorosa se detenga (alrededor de 5 ó 6 días), inocular la levadura secundaria en la cerveza que está fermentando. Dejar que la cerveza continúe la fermentación durante 2 ó 3 semanas. Trasvasar la cerveza en el recipiente para embotellado sanitizado y limpiar y sanitizar el fermentador/carboy. Trasvasar de nuevo la cerveza al fermentador para una maduración y acidificaciones extendidas necesarias para este estilo de cerveza y agrega los chips remojados en oporto. En aproximadamente 3 ó 4 mese la cerveza estará lista para ser envasada.
- 13.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza.
- 15.** En otras 2 semanas la cerveza estará lista para ser bebida.

DEMA-GODDESS ALE

(Ale con azúcar demerara)

Para hacer esta particular receta, llevarás a cabo una elaboración de alta densidad, con varias de las técnicas tratadas en este libro. Los azúcares blanco o de remolacha son más altamente fermentables que los azúcares de la cebada, por lo que se dosifican pequeñas cantidades de azúcar durante la fermentación. Sin embargo, el uso excesivo de estos azúcares hará una cerveza excesivamente seca, asidrada y caliente (alcohólica sin cuerpo). Para reducir este efecto, se agregará el azúcar Demerara de alta calidad durante el hervor inicial, así como de manera intermitente durante la fermentación para mantener el cuerpo de la cerveza y bajar la sequedad. Con cervezas importantes, se necesitan grandes volúmenes de lúpulos para contrarrestar el dulzor que inevitablemente quedará a través de los azúcares no fermentados. Para fermentar plenamente esta cerveza, se utilizarán dos diferentes cepas de levadura y un método de aireación especial. El proceso de cocción se lleva casi todo el oxígeno de la cerveza mientras se está haciendo, pero la levadura funciona mejor en un ambiente rico en oxígeno. Por lo tanto se recomienda la aireación de la cerveza en el inicio de la fermentación. Sin embargo, con las cervezas fuertes, a veces eso no es suficiente. Para esta cerveza y todas las cervezas con un alcohol en volumen de más de 12 por ciento, se recomienda el uso de una bomba de aire de acuario, manguera y piedra difusora para agregar altos niveles de oxígeno justo antes de inocular la levadura primaria y justo antes de inocular la levadura secundaria. Este método de aireación extrema puede darle a la cerveza sabores no deseados, oxigenados o a cartón, si se hace demasiado tarde en el proceso de fermentación. Pero las cervezas más fuertes requieren largos períodos de tiempo para fermentar correctamente. Para los períodos de fermentación primaria y secundaria con una duración de seis a ocho semanas para los procesos combinados, yo no recomendaría este método de aireación más allá de la tercera semana de la fermentación total. Desde que se le agregará azúcar en varias ocasiones durante la fermentación, será difícil medir la densidad específica inicial y final. Sin embargo, será importante tomar lecturas del densímetro para medir este parámetro, al agregar azúcares durante la fermentación para asegurarte de que la levadura aun está actuando óptimamente en el entorno rico en alcohol.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

17 litros (4,5 galones) de agua fría
225 g. (0,50 libra) de malta Cara-Munich molida
225 g. (0,50 libra) de malta Special B molida
Bolsa de granos
2 cucharas de té (10 g.) de gypsum



Hervor

6 kilos (13,2 libras) de extracto líquido de malta clara ó 5 kilos (11 libras) de extracto seco de malta clara (*65 minutos*)

55 g. (2 onzas) de lúpulo Tomahawk en pellets (*60 minutos*)

55 g. (2 onzas) de lúpulo Chinook en pellets (*20 minutos*)

225 g. (0,50 libra) de azúcar de caña (*20 minutos*)

2 cucharas de té (10 g.) de Irish moss (*20 minutos*)

225 g. (0,50 libra) de azúcar Demerara (*10 minutos*)

5 cucharas de té (25 g.) de nutriente de levadura (*Luego del enfriado*)

En el carboy (fermentador)

Aqua hasta una cantidad de 19 litros (5 galones)

Fermentación primaria

Levadura: Wyeast 1214 Abbey Ale o White Labs WLP570 Belgian Strong/Golden Ale

28 g. (1 onza) de azúcar de caña puro (*día 8*)

28 g. (1 onza) de azúcar Demerara (*día 9*)

28 g. (1 onza) de azúcar de caña puro (*día 10*)

28 g. (1 onza) de azúcar Demerara (*día 11*)

28 g. (1 onza) de azúcar de caña puro (*día 12*)

28 g. (1 onza) de lúpulos Cascade en pellets (*día 13*)

Levadura destilación (secundaria) (*día 13*)

28 g. (1 onza) de azúcar de caña puro (*día 13*)

28 g. (1 onza) de azúcar Demerara (*día 14*)

28 g. (1 onza) de azúcar de caña puro (*día 15*)

28 g. (1 onza) de azúcar Demerara (*día 16*)

28 g. (1 onza) de azúcar de caña puro (*día 17*)

Embotellado

Levadura de champaña o Wyeast 3021 Prise de mousse Champagne Yeast

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

Equipo extra: una bomba de acuario, manguera y piedra difusora

DENSIDAD INICIAL: 1.100 (al comenzar la fermentación primaria)

DENSIDAD FINAL: con estas varias adiciones pequeñas de azúcar y esta gran cerveza, la densidad final es algo que nadie acierta.

ALCOHOL POR VOLUMEN: 14 a 16%

Nota: los días de referencia en la receta de arriba son aproximaciones. El día en que realmente comiences las adiciones de azúcar post fermentación primaria pueden variar dependiendo de las temperaturas de fermentación.

PROCESO

1. Llenar la bolsa de granos con la malta Cara-Munich y la malta Special B. Atar la bolsa en la parte superior y colocarla en la olla de cocción llena con 15 litros (4 galones) de agua fría. Agregar el gypsum al agua. Calentar la olla y revolver el agua y la bolsa de grano cada 5 minutos.
2. Cuando el agua llegue a 77°C (170°F), sacar la bolsa de granos especiales fuera del agua con una cuchara para revolver grande. Sostener la bolsa por encima de la olla de cocción durante un minuto permitiendo que la mayor parte del líquido se escurra en la olla. No se debe exprimir la bolsa de granos.
3. Cuando el agua comience a hervir, retirar la olla del fuego. Agregar el extracto de malta clara. Revolver bien para evitar el aglutinamiento y que no se chamusque en el fondo de la olla. Volver a poner la olla en el fuego.
4. Dejar que el mosto llegue al hervor. Luego del pre-hervor durante 5 minutos, agregar el lúpulo Tomahawk en pellets y revolver. Empezar a contar la hora de hervor a partir de esta adición de lúpulo.
5. Veinte minutos antes del final del hervor, agregar el lúpulo Chinook en pellets y 225 g. (0,50 libra) de azúcar de caña y el Irish moss y revolver durante 1 minuto.
6. Diez minutos antes del final del hervor, agregar 225 g. (0,50 libra) de azúcar Demerara y revolver durante 1 minuto.
7. A la marca de 60 minutos del hervor apagar el fuego. Revolver el mosto en el sentido de las agujas del reloj durante dos minutos mientras se forma un efecto remolino (whirlpool). Parar de revolver y dejar que el mosto se asiente durante 10 minutos
8. Enfriar el mosto en un baño de agua fría hasta una temperatura de 21°-24°C (65-75°F).
9. Trasvasar el mosto en el fermentador/carboy. Agregar los nutrientes de levadura.

- 10.** Inocular la levadura primaria strong ale en el carboy/fermentador. Llenar el fermentador/carboy con agua fría hasta el nivel de 19 litros (5 galones). Colocar la bomba de acuario, manguera y piedra difusora y oxigenar la cerveza durante 1 hora.
- 11.** Luego de que la fermentación primaria disminuya (alrededor de 8 a 10 días), se oirá el airlock burbujeando con menos frecuencia. Una vez que se detenga, alternar adiciones de 28 g. (1 onza) de azúcar de caña puro y 28 g. (1 onza) de azúcar Demerara en el fermentador/carboy cada durante 5 días corridos.
- 12.** Unos pocos días después de que la fermentación primaria se haya detenido, trasvasar la cerveza a un recipiente para embotellado sanitizado mientras se limpia el fermentador/carboy. Muchas células de levadura habrán crecido en este ambiente rico en azúcar y se deberá dejar una capa de células de levadura muertas que han sido dejadas en el fondo del fermentador cuando se transfiera al recipiente de embotellado.
- 13.** Agregar el lúpulo Cascade en pellets al fermentador sanitizado y vacío. Trasvasar de nuevo la cerveza en el fermentador sanitizado e inocular la levadura secundaria de súper alta densidad. Un starter de levadura es una buena idea. Poner la bomba de acuario una vez más y airear la cerveza durante una hora completa. Nuevamente, se agregarán 28 g. (1 onza) de caña de azúcar puro seguido de 28 g. (1 onza) de azúcar Demerara el día siguiente durante 5 días corridos. La diferencia aquí es que se comienzan las adiciones de azúcar el día en que se trasvaza y airea la cerveza para la segunda fermentación. La fermentación secundaria durará de 1 a 3 semanas. Dos semanas después de que toda actividad de fermentación se detuvo, la cerveza estará lista para ser envasada.
- 14.** Para esta cerveza de alta densidad, se agregará una levadura adicional al momento de embotellar para asegurar que la cerveza tenga levadura fresca para el acondicionamiento en botella. Cuando se transfiera la cerveza al recipiente de embotellado, usar una taza de cerveza para disolver la levadura de champaña. Agregar la mezcla de la levadura de champaña al recipiente de embotellado y revolver bien. Ahora agregar el azúcar de cebado disuelto en una taza (235 ml.) de agua hirviendo al recipiente de embotellado y revolver bien antes de embotellar.
- 15.** En otras 3 semanas la cerveza estará lista para ser bebida. Esta es otra cerveza de guarda prolongada y madurará bien con el añejamiento. Estará mejor con un año de añejamiento.

Guerra de cervezas extremas:

Mi cervecería, Dogfish Head y la Boston Beer Company se han pasado el cinturón como elaborador de la cerveza más fuerte del mundo. La Boston Beer ahora tiene el título, pero la Dogfish Head elabora más estilos y más volumen de cervezas de 15 por ciento de alcohol por volumen que cualquier cervecería en el mundo.

Capítulo Nueve

Recetas de Maestros Cerveceros



EN EL GRAN LIBRO CERVEZAS DE BÉLGICA (Medios de Comunicaciones de Marketing, 2003), el mundialmente renombrado y autoridad en cervezas, Michael Jackson escribe sobre Bélgica, “Ningún país ha dado a luz a tantos estilos diferentes de cerveza... ningún país tiene tantas cervezas individualistas”. Hace poco organicé un viaje a Bélgica para visitar el legendario lugar del nacimiento de la cerveza artesanal con cuatro de los cerveceros artesanales altamente respetados de la industria: Adam Avery de Avery Brewing Company, Boulder, Colorado; Rob Tad de Allagash Brewing Company, Portland, Maine; Tomme Arthur de Port Brewing Company, San Diego, California; Vinnie Cilurzo de Russian River Brewery, San Francisco, California; y nuestro intrépido líder, Lorenzo “Kuaska” DaBova. En este libro, cada uno de estos innovadores cerveceros se ha comprometido a compartir una de sus recetas secretas con los cerveceros caseros aspirantes. Además, dos de los cerveceros más apreciados de Dogfish Head, Bryan

Selders Gerhart y Mike, también han contribuido recetas de cerveza para este capítulo. Tanto Mike como Bryan se acercan a su trabajo con la perspectiva y el enfoque de los verdaderos artistas. Son capaces de tomar ideas y teorías con las que ampliamos los límites de lo que una cerveza puede ser y convertir lo hipotético en lo real: una pinta iconoclasta, hermosa, de cerveza.

T'EJ

Mike Gerhart, Dogfish Head Craft Brewery

T'ej (se pronuncia “Ted-j”) es un vino de miel etíope que es tan popular hoy como lo era hace 100 años. Esta versión es una ligera variación del estilo tradicional con la adición de malta de cebada. El agente de amargor es la raíz molida o rallada del árbol Gesho, disponible por medio de proveedores de alimentos especiales africanos o ver Extreme Brewing Company en la sección de Recursos. Esta bebida única y sabrosa es un excelente acompañamiento para la comida especiada y la buena conversación. Así que encuentra un libro de cocina etíope, reúne algunos buenos amigos y levanta una copa. Como se suele decir en Etiopía “¡T'chen Chen!”

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

23 litros (6 galones) de agua

Comienzo del hervor

1,5 kilos (3,3 libras) de extracto líquido de malta clara

3,6 kilos (8 libras) de miel

Fermentación

Levadura: Wyeast 3632 Dry Mead o Wyeast 3184 Sweet Mead

272 g. (9,6 onzas) de Gesho (un árbol nativo de África) (*día 3*)

Bolsa de granos (*día 3*)

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.080

DENSIDAD FINAL: 1.014

ALCOHOL POR VOLUMEN: 9,5 a 10%



PROCESO

1. En una olla de cocción, calentar 23 litros (6 galones) de agua hasta el hervor. Sacarla del fuego y agregar el extracto de malta y la miel. Volver al hervor.

- 2.** Hervir 21 litros (5,5 galones).
- 3.** Enfriar a 24°C (75°F).
- 4.** Trasvasar a un fermentador e inocular con levadura para hidromiel.
- 5.** Dejar fermentar durante 3 días.
- 6.** Sacar 9 litros (2,4 galones) y ponerlos en una olla por separado. Poner el Gesho en una bolsa de granos, agregarlo a la olla y llevarlo a hervor. Hervir a fuego lento durante 15 minutos.
- 7.** Sacar el Gesho y luego enfriar a 24°C (75°F).
- 8.** Devolver esta porción al fermentador y dejar que la fermentación continúe hasta su finalización.
- 9.** Trasvasar al fermentador secundario y dejar 14 días más de acondicionamiento en frío.
- 10.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado sanitizado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza. La cerveza estará lista para ser bebida en aproximadamente 2 semanas.

WILDFLOWER WHEAT

(Flores silvestres de trigo)

Mike Gerhart, Dogfish Head Craft Brewery

La adición de flores de manzanilla y miel le da a esta cerveza de estilo de trigo americana un carácter suave que complementa el clima cálido y la relajación. Esta bebida se hizo originalmente en el verano de 2005 en Dogfish Head Brewery & Eat en Rehoboth Beach, Delaware, donde fue un gran éxito.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

23 litros (6 galones) de agua

Hervor

3 kilos (6,6 libras) de extracto de malta de trigo/cebada (*75 minutos*)

450 g. (1 libra) de miel (*75 minutos*)

28 g. (1 onza) de lúpulo Vanguard (*60 minutos*)

Bolsa de granos (*60 minutos*)

55 g. (2 onzas) de flores enteras de manzanilla (*60 minutos*)



Fermentación

Levadura de trigo Americana: White Lab WLP320 American Hefeweizen Ale; o Wyeast 1010 American Wheat

Embotellado

125 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.057

DENSIDAD FINAL: 1.008

ALCOHOL POR VOLUMEN: 5,5%

IBUs: 15

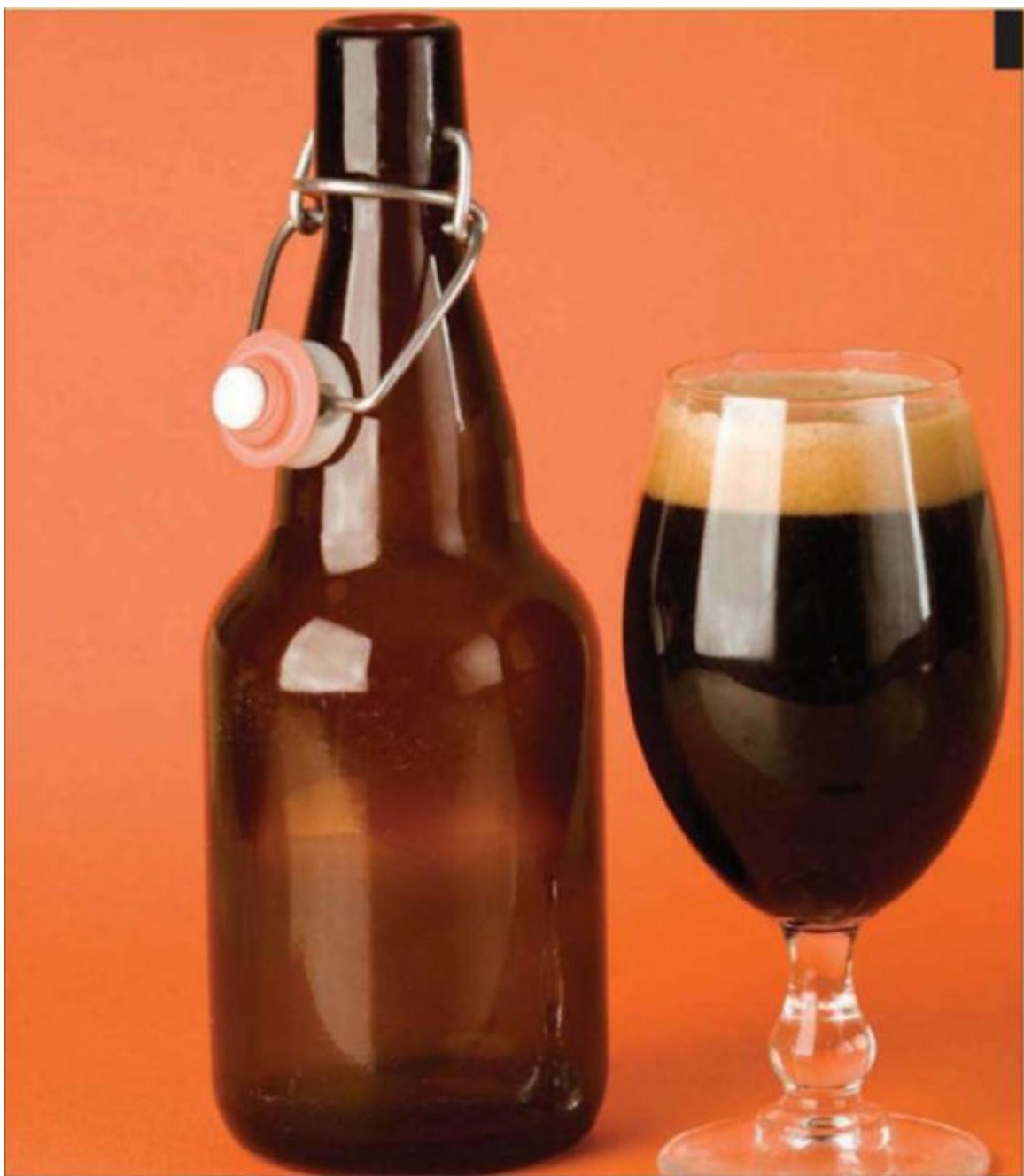
PROCESO

1. En una olla de cocción, calentar 23 litros (6 galones) de agua hasta el hervor. Sacarla del fuego y agregar el extracto de malta y la miel. Volver al hervor.
2. Poner las flores enteras de manzanilla en una bolsa de red. Luego de 15 minutos, agregar el lúpulo Vanguard y las manzanillas en la olla. Hervir durante 60 minutos.
3. Sacar del fuego y revolver el contenido de la olla para generar un remolino (Whirlpool).
4. Enfriar el mosto y trasvasar a un fermentador dejando atrás la mayor cantidad de sólidos en la olla como sea posible (está bien que vaya algo de sedimento al fermentador ya que es beneficioso para la levadura).
5. Inocular el mosto enfriado con la levadura de trigo americana y fermentar a aproximadamente 20° a 22°C (68°F a 71°F). Dejar asentar durante 24 horas después de que la fermentación se haya completado.
6. Enfriar y trasvasar a fermentador secundario y dejar 5 días más de acondicionamiento.
7. Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado sanitizado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza. La cerveza estará lista para ser bebida en aproximadamente 2 semanas.

IMPERIAL STOUT

Adam Avery, Avery Brewing Company

Esta es una interpretación potenciada de una cerveza tradicional que ha sido elaborada durante siglos en Europa. Uno de los primeros ejemplos del renacer de la cervecería artesanal americana fue elaborada por la Grant's Brewery en el estado de Washington.



INGREDIENTES

Maceración

7,5 litros (2 galones) de agua

Bolsa de granos

Remojo a 68°C (155°F)

170 g. (6 onzas) de malta Dingemans Cara 8 (caramelo-pils)

140 g. (5 onzas) de malta negra Dingemans sin amargor

140 g. (5 onzas) de malta chocolate Dingemans
140 g. (5 onzas) de malta caraña III Weyerman descascarada
340 g. (12 onzas) de malta miel Gambrinus
340 g. (12 onzas) de malta cara Dingemans

Pre-hervor

5,4 kilos (12 libras) de extracto seco de malta oscura

Hervor

340 g. (0,75 libra) de azúcar marrón o Turbinado (*60 minutos*)
42 g. (1,5 onza) de lúpulo Magnum (*60 minutos*)
42 g. (1,5 onza) de lúpulo Magnum (*30 minutos*)
42 g. (1,5 onza) de lúpulo Sterling (*Final del hervor*)

Fermentación

Levadura: Wyeast 1056 American ale; o White Labs WLP001 California Ale

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebada

DENSIDAD INICIAL: 1.104

DENSIDAD FINAL: 1.024

ALCOHOL POR VOLUMEN: 10,7

IBUs: 46

PROCESO

1. Remojar en 7,5 litros (2 galones) a 68°C (155°F) durante 30 minutos la malta Dingemans Cara 8 (caramelo-pils), la malta negra Dingemans sin amargor, la malta chocolate Dingemans, la malta Caraña III Weyerman descascarada, la malta miel Gambrinus y la malta Cara Dingemans
2. Sacar los granos molidos y agregar el extracto de malta oscura y el azúcar Turbinado. Llevar a hervor.
3. Agregar 15 g. (0,50 onza) de lúpulo Magnum y hervir durante 30 minutos.

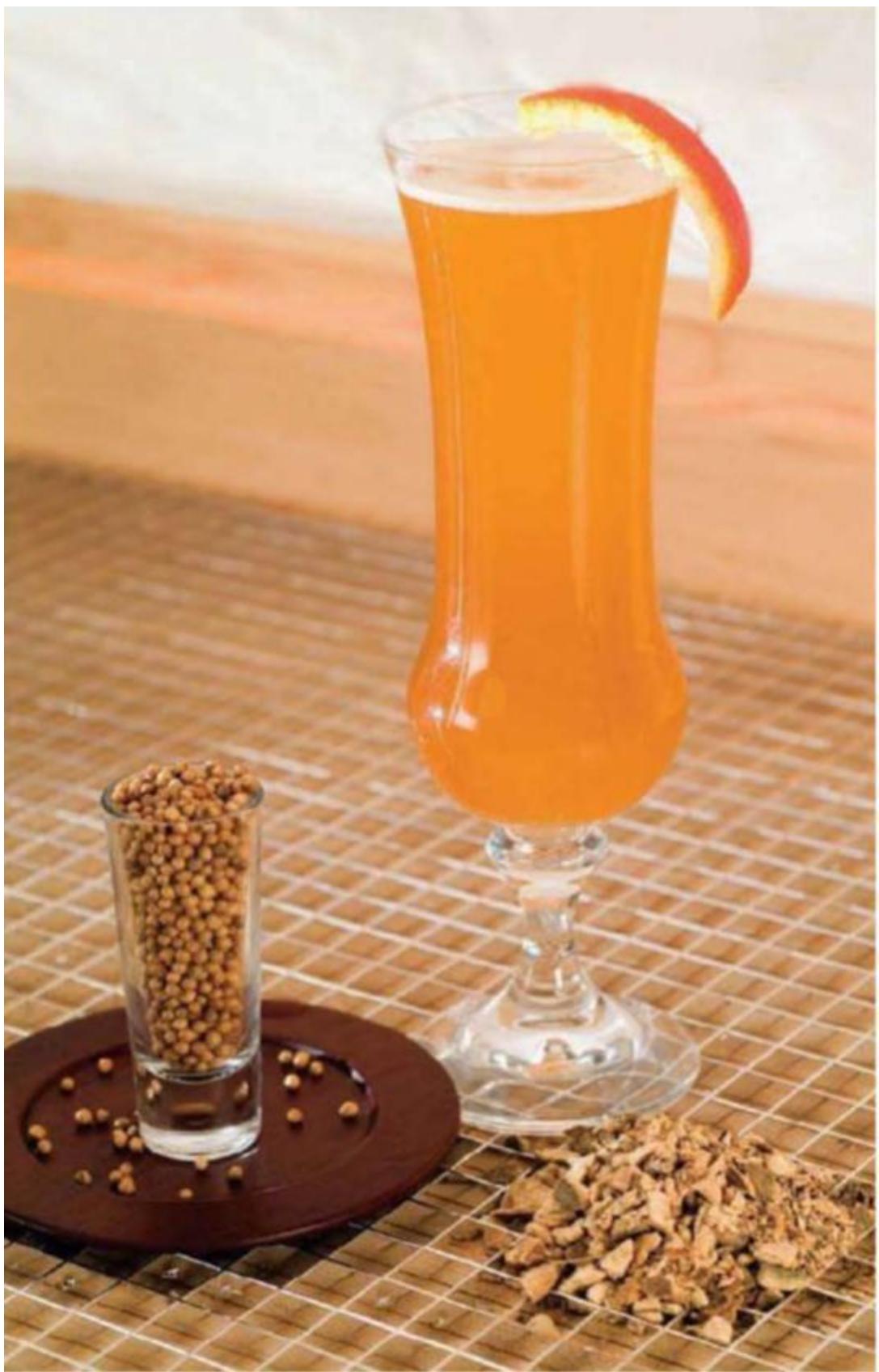
- 4.** Agregar los 15 g. (0,50 onza) de lúpulo Magnum restante y hervir durante 30 minutos.
- 5.** Sacar del fuego y agregar 42 g. (1,5 onzas) de lúpulo Sterling.
- 6.** Enfriar a 21°C (70°F), oxigenar y trasvasar para que fermente agregando el agua fría necesaria (aproximadamente 7,5 litros [2 galones]) hasta alcanzar la densidad de 1.104.
- 7.** Inocular la levadura a los 21°C (70°F).
- 8.** Cuando la fermentación haya terminado trasvasar a un fermentador secundario durante cuatro semanas.
- 9.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado sanitizado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza. La cerveza estará lista para ser bebida en aproximadamente 2 semanas.

BELGIAN WIT

(Cerveza de trigo belga)

Rob Tad, Allagash Brewing Company

Este es un tradicional estilo de cerveza de trigo belga que se puede disfrutar todo el año. Es muy refrescante servida bien fría en el verano y durante las estaciones más frías se puede servir a una temperatura de bodega donde agradablemente expresará un sutil carácter de especias. Las cervezas wit tradicionalmente son especiadas, además de las cáscaras de naranja, esta receta requiere de cilantro fresco picado a partir de semillas enteras justo antes de la elaboración. Al hacer esta cerveza, trata de experimentar mediante la adición de tu propia “especia secreta”. Algunas sugerencias para las especias son: anís, canela, vainilla, pimienta o jengibre. Sólo tienes que usar una pizca pequeña. El carácter agregado por la especia debe ser sólo una nota identifiable en el fondo.



INGREDIENTES

Pre-hervor

23 litros (6 galones) de agua

Hervor

3,4 kilos (6,6 libras) de extracto líquido de malta 40% trigo y 60% cebada; ó 1,5 kilo (3,3 libra) de extracto de malta pilsner clara y 1,5 kilo (3,3 libra) de malta 100% trigo (75 minutos)

21 gramos (0,75 onza) de lúpulo Tettnanger (amargor) (*60 minutos*)

21 gramos (0,75 onza) de lúpulo Saaz (amargor) (*60 minutos*)

7 g. (0,25 onza) de lúpulo Saaz (aroma) (*Final del hervor*)

7 g. (0,25 onza) de coriandro fresco molido (*Final del hervor*)

7 g. (0,25 onza) de cáscara de naranja amarga (*Final del hervor*)

1 pizca de “especia secreta” (*Final del hervor*)

Fermentación

Levadura belga: White Labs WLP400 Belgian Wit Ale o WLP410 Belgian Wit II; o Wyeast 3944 Belgian Wit beer o Wyeast 3463 Forbidden Fruit Yeast

Embotellado

125 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.048

DENSIDAD FINAL: 1.010

ALCOHOL POR VOLUMEN: 4,8%

IBUs: 18

PROCESO

1. En una olla de cocción calentar 23 litros (6 galones) de agua hasta el hervor. Sacar del fuego y agregar el extracto de malta. Volver al hervor.
2. Luego de 15 minutos agregar el lúpulo de amargor Tettnanger.
3. Hervir durante 30 minutos.

4. Agregar el primer lúpulo de amargor Saaz y hervir durante 30 minutos.
5. Agregar el segundo lúpulo de amargor Saaz, el coriandro, la cáscara de naranja y una pizca de especia secreta.
6. Sacar del fuego, revolver el contenido de la olla para crear un remolino (whirlpool) y dejar reposar durante 15 minutos.
7. Enfriar el mosto y trasvasar a un fermentador dejando atrás la mayor cantidad de sólidos en la olla como sea posible.
8. Inocular el mosto enfriado con la levadura de trigo belga y fermentar a aproximadamente 21°C (70°F) hasta que la fermentación se haya completado.
9. Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado sanitizado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza. La cerveza estará lista para ser bebida en aproximadamente 2 semanas.

La clave para el perfil de sabor adecuado (y un buen complemento a las especias) es el uso de una levadura de trigo belga tradicional. La mayoría de los proveedores de levaduras comerciales tienen cepas de levadura especialmente diseñadas para cervezas de trigo (wit) belgas. O, si te sientes aventurero, puedes intentar cultivar un poco de levadura de una botella. Muchos fabricantes comerciales de estas cervezas no filtran la levadura y un cultivo de levadura saludable a menudo descansa en el fondo de una botella fresca

60-MINUTE IPA

(IPA Minuto 60)

Bryan Selders, Dogfish Head Craft Brewery

Esta es una versión “para hacerla tu mismo” de la cerveza de mayor venta de Dogfish Head. Esta cerveza utiliza un único método llamado lupulado continuo. Tradicionalmente, las cervezas son elaboradas con dos adiciones de lúpulo principales: uno al principio del hervor para el amargor y la otra al final del hervor para el aroma. Nos preguntamos: “¿Qué pasaría si agregamos una serie de adiciones de lúpulo menores

uniformemente a lo largo del hervor?" A partir de esto, nació la idea del lupulado continuo. Esta receta requiere de la adición de pequeñas dosis de lúpulo a mano, pero también puede hacer tu propio dispositivo de lupulado continuo.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor a 66°C (150°F)

23 litros (6 galones) de agua

Bolsa de granos

75 g. (6 onzas) de malta ámbar británica molida

Hervor

3,2 kilos (7 libras) de extracto seco de malta clara (75 minutos)

15 g. (0,50 onza) de lúpulo Warrior (*Agregar gradualmente a lo largo de 60 minutos*)

15 g. (0,50 onza) de lúpulo Simcoe (*Agregar gradualmente a lo largo de 60 minutos*)

15 g. (0,50 onza) de lúpulo Amarillo (*Agregar gradualmente a lo largo de 60 minutos*)

15 g. (0,50 onza) de lúpulo Amarillo (*Final del hervor*)

Fermentación

Levadura: Wyeast 1187 Ringwood Ale

55 g. (2 onzas) de lúpulo Amarillo (*6 a 7 días*)

15 g. (0,5 onza) de lúpulo Simcoe (*6 a 7 días*)

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.064

DENSIDAD FINAL: 1.017

ALCOHOL POR VOLUMEN: 6%

IBUs: 60

PROCESO

- 1.** En una olla de cocción calentar 23 litros (6 galones) de agua a 66°C (150°F). En una bolsa de granos, agregar la malta ámbar británica molida. Dejar en remojo durante 15 minutos.
- 2.** Sacar la bolsa de granos y llevar el agua a hervor. Mientras se está esperando por el hervor, mezclar juntos el lúpulo Warrior con 15 g. (0,50 onza) de lúpulos Simcoe y 15 g. (0,50 g.) de lúpulo Amarillo.
- 3.** Sacar del fuego y agregar el extracto de malta clara.
- 4.** Devolver al hervor.
- 5.** Después de 15 minutos, empezar a agregar la mezcla de lúpulo un poco a la vez de modo que tome 60 minutos agregar todo el lúpulo a la olla.
- 6.** Luego de 60 minutos, sacar la olla del fuego y revolver el mosto para crear un remolino (whirlpool) mientras se agregan los otros 15 g. (0,50 onza) de lúpulo Amarillo al líquido. Cubrir y dejar asentar durante 20 minutos.
- 7.** Enfriar el mosto y trasvasar a un fermentador dejando atrás la mayor cantidad de sólidos en la olla como sea posible (está bien que vaya algo de sedimento al fermentador ya que es beneficioso para la levadura).
- 8.** Inocular el mosto enfriado con la levadura ale y fermentar a alrededor de 20°-22°C (68°-71°F). Sacudir bien el fermentador para airear el mosto.
- 9.** Después de 6 a 7 días trasvasar la cerveza al fermentador secundario dejando atrás tanta levadura y turbio como sea posible y agregar 28 g. (1 onza) de Lúpulo Amarillo y 15 g. (0,50 onza) de lúpulo Simcoe.
- 10.** Dejar que la cerveza se acondicione en un fermentador secundario durante 12 a 14 días.
- 11.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado sanitizado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza. La cerveza estará lista para ser bebida en aproximadamente 2 semanas.

The Zopinator

Por Paul Zocco, *Zok's Homebrewing*

HACE UNOS AÑOS, Dogfish Head Craft Brewery comenzó a producir algunas IPAs, barley wines y otras cervezas usando un dispositivo de lupulado continuo llamado Sir Hops Alot. Siendo un ávido cervecero casero, quise preparar cervezas como las que estos chicos estaban haciendo: cervezas grandes, lupuladas, muy llenas de todo, especialmente lúpulos. Siendo un poco una persona a la que le gustan los aparatitos, yo también quise construir y utilizar un alimentador continuo de lúpulo, similar al lupulador de Dogfish Head. Lo que me imaginé fue un dispositivo que arrojaría un flujo constante de pellets de lúpulo en mi olla de hervor a lo largo de toda la ebullición. Los plugs de lúpulo y los lúpulos en flor probablemente podrían funcionar, pero en última instancia, mi aparato fue diseñado para su uso con lúpulo en pellets. De los tres tipos de lúpulo, el lúpulo en pellets parecía ser el más consistente en la forma y pensé que sería más fácil de diseñar. Mi versión casera a escala de la Sir Hops a Alot, la Zopinator, es mucho más pequeña, construida a partir de componentes fáciles de conseguir y herramientas de uso diario, y es accesible para el cervecero casero promedio. Las instrucciones para hacer el Zopinator se pueden encontrar online en www.dogfish.com.

INDIAN BROWN ALE

Bryan Selders, *Dogfish Head Craft Brewery*

Esta es una cerveza sigilosa y sus niveles más altos de alcohol están bien enmascarados por una cantidad razonable de cuerpo. La India Brown Ale tiene el color de una brown ale americana, la cantidad de lúpulos de una IPA y el dulzor de caramelo de una Scotch Ale.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor a 66°C (150°F)

23 litros (6 galones) de agua

Bolsa de granos

280 g. (10 onzas) de malta ámbar británica

280 g. (10 onzas) de malta cristal 60 Lovibond molida

225 g. (8 onzas) de malta chocolate clara molida

25 gramos (1 onza) de cebada tostada molida



Hervor

3,2 kilos (7 libras) de extracto seco de malta clara (*75 minutos*)

15 g. (0,50 onza) de lúpulo Warrior (*60 minutos*)

225 g. (8 onzas) de azúcar marrón oscuro (*10 minutos*)

28 g. (1 onza) de lúpulo Vanguard (*Final del hervor*)

Fermentación

Levadura: Wyeast 1187 Ringwood ale yeast

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.070

DENSIDAD FINAL: 1.015

ALCOHOL POR VOLUMEN: 7,2%

IBUs: 50

PROCESO

1. En una olla de cocción, calentar 23 litros (5 galones) de agua a 66°C (150°F). En una bolsa de granos agregar las 4 maltas molidas. Dejar en remojo durante 15 minutos.
2. Sacar la bolsa de granos y llevar el agua a hervor.
3. Sacar del fuego y agregar el extracto de malta clara.
4. Devolver al hervor.
5. Luego de 15 minutos agregar el lúpulo Warrior a la olla y continuar con el hervor durante unos 60 minutos adicionales.
6. Diez minutos antes del final del hervor agregar el azúcar marrón, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva completamente.
7. Al final del hervor, agregar el lúpulo Vanguard, sacar la olla del fuego; revolver hasta crear un remolino (whirlpool), cubrir y dejar asentar durante 20 minutos.
8. Enfriar el mosto y trasvasar a un fermentador dejando atrás la mayor cantidad de sólidos en la olla como sea posible (está bien que vaya algo de sedimento al fermentador ya que es beneficioso para la levadura).
9. Inocular el mosto enfriado con la levadura ale Ringwood y fermentar a alrededor de 20°-22°C (68°-71°F). Airear el mosto.
10. Luego de 7 a 10 días, trasvasar la cerveza al fermentador secundario y dejar que la cerveza se acondicione en el fermentador secundario durante 14 a 20 días.
11. Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado sanitizado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza. La cerveza estará lista para ser bebida en aproximadamente 2 semanas.

RAISON D'ETRE

(Razón de ser)

Bryan Selders, Dogfish Head Craft Brewery

Esta es una de las primeras recetas que produjimos con éxito en nuestra cervecería en Rehoboth Beach. Las pasas le dan mucho carácter a vino tinto y la levadura y el azúcar de remolacha belga aumentan su complejidad. Esta cerveza fue diseñada desde atrás a partir de la idea de crear una bebida que serviría como complemento final para una cena de carne asada.



INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor a 66°C (150°F)

23 litros (6 galones) de agua

Bolsa de granos

112 g. (4 onzas) de malta cristal 60 Lovibond molida

224 g. (8 onzas) de malta chocolate clara molida

Hervor

3,6 kilos (8 libras) de extracto seco de malta clara (*75 minutos*)

15 g. (0,50 onza) de lúpulo Warrior (*60 minutos*)

2 tazas de mosto caliente de la olla de hervor (*10 minutos*)

170 g. (6 onzas) de puré pasas (*10 minutos*)

225 g. (8 onzas) de azúcar candi belga (*10 minutos*)

15 g. (0,50 onza) de lúpulo Vanguard (*Final del hervor*)

Fermentación

Levadura: Wyeast 3522 Belgian ale

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.078

DENSIDAD FINAL: 1.016

ALCOHOL POR VOLUMEN: 8%

IBUs: 25

PROCESO

1. En una olla de cocci髇, calentar 23 litros (5 galones) de agua a 66°C (150°F). En una bolsa de granos agregar las maltas cristal y chocolate molidas. Dejar en remojo durante 15 minutos.

- 2.** Sacar la bolsa de granos y llevar el agua a hervor. Mientras se está esperando durante el hervor, combinar las pasas con 2 tazas (450 ml.) de líquido de la olla en un recipiente mezclador y hacer un puré hasta que quede suave.
- 3.** Sacar del fuego y agregar el extracto de malta clara.
- 4.** Devolver al hervor.
- 5.** Luego de 15 minutos agregar el lúpulo Warrior a la olla y continuar con el hervor durante unos 60 minutos adicionales.
- 6.** Diez minutos antes del final del hervor agregar las pasas y el azúcar candi, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva completamente.
- 7.** Al final del hervor, agregar el lúpulo Vanguard, sacar la olla del fuego; revolver hasta crear un remolino (whirlpool), cubrir y dejar asentar durante 20 minutos.
- 8.** Enfriar el mosto y trasvasar a un fermentador dejando atrás la mayor cantidad de sólidos en la olla como sea posible (está bien que vaya algo de sedimento al fermentador ya que es beneficioso para la levadura).
- 9.** Inocular el mosto enfriado con la levadura ale belga y fermentar a alrededor de 22°-23°C (71°-74°F). Airear el mosto.
- 10.** Luego de 7 a 10 días, trasvasar la cerveza al fermentador secundario y dejar que la cerveza se acondicione en el fermentador secundario durante 14 a 20 días
- 11.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado sanitizado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza. La cerveza estará lista para ser bebida en aproximadamente 2 semanas.

MIDAS TOUCH

(El Toque de Midas)

Bryan Selders, Dogfish Head Craft Brewery

La receta para la cerveza Midas Touch fue descubierta en una tumba de 2700 años de antigüedad en Turquía, la cual se creía perteneció al Rey Midas. Además de su exótico origen, el azafrán, la miel, las uvas blancas moscatel y el contenido de alcohol más alto que el promedio son lo que hacen tan especial a esta receta.

INGREDIENTES

Pre-hervor

23 litros (6 galones) de agua

Hervor

3,6 kilos (8 libras) de extracto de malta clara (*75 minutos*)

900 g. (2 libras) de miel de trébol (*75 minutos*)

7 g. (0,25 g.) de lúpulo Simcoe (*60 minutos*)

10 hebras de azafrán (*Final del hervor*)



Fermentación

Levadura: White Labs WLP001 California Ale o Wyeast 1056 American ale

1 litro (1quart) de jugo concentrado de uva moscatel blanca (*3 días*)

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.086

DENSIDAD FINAL: 1.016

ALCOHOL POR VOLUMEN: 9%

IBUs: 12

PROCESO

1. En una olla de cocción calentar 23 litros (6 galones) de agua hasta el hervor. Sacar del fuego y agregar el extracto de malta y la miel. Devolver al hervor.
2. Luego de 15 minutos agregar el lúpulo Simcoe. Hervir durante 60 minutos.
3. Sacar del fuego y agregar las hebras de azafrán y revolver el contenido para crear un remolino (whirlpool).
4. Enfriar el mosto y trasvasar a un fermentador dejando atrás la mayor cantidad de sólidos en la olla como sea posible (está bien que vaya algo de sedimento al fermentador ya que es beneficioso para la levadura).
5. Inocular el mosto enfriado con la levadura ale belga y fermentar a alrededor de 20°-22°C (68°-71°F). Airear el mosto.
6. Luego de que la fermentación más vigorosa se calme (alrededor de 3 días), agregar el jugo concentrado de uva moscatel. Airear nuevamente el mosto.
7. Fermentar durante 5 a 7 días más luego trasvasar al fermentador secundario. Dejar que la cerveza se acondicione durante 12 a 14 días.
8. Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado sanitizado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza. La cerveza estará lista para ser bebida en aproximadamente 2 semanas.

MO BETTA BRETTA

Tomme Arthur, Port Brewing Company

La receta para la Mo Betta Brettta fue un esfuerzo en colaboración entre Tomme Arthur y Peter Bouckaert de New Belgium Brewing Co. La cerveza era fermentada con un 100 por ciento de *Brettanomyces anomalus*. Se cree que es la primera cerveza

elaborada y vendida en los Estados Unidos que se elaboró exclusivamente con *Brettanomyces*.

INGREDIENTES

Infusión de pre-hervor

23 litros (6 galones) de agua
3 kilos (7 libras) de extracto de malta clara
340 g. (0,75 libra) de cebada en copos
340 g. (0,75 libra) de malta Munich alemana
340 g. (0,75 libra) de malta Cara-pils

Hervor

7 g. (0,25 onza) de lúpulo Magnum alemán (*60 minutos*)

Fermentación

Cultivo de *Brettanomyces Anomoalus*

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.060

DENSIDAD FINAL: 1.008

ALCOHOL POR VOLUMEN: 6,8%

IBUs: 18

PROCESO

1. En una olla de cocción calentar 23 litros (6 galones) de agua hasta los 77°C (170°F). Sacar del fuego y agregar el extracto de malta, los copos de avena, la malta Munich alemana y la Cara-pils, remojarlos durante 15 minutos. Sacar la bolsa de granos y llevar la mezcla a hervor.

- 2.** Luego de 15 minutos agregar el lúpulo Magnum alemán. Hervir durante 60 minutos.
- 3.** Sacar del fuego. Después de 5 minutos revolver el contenido en la olla para crear un remolino (whirlpool).
- 4.** Enfriar el mosto y trasvasar a un fermentador dejando atrás la mayor cantidad de sólidos en la olla como sea posible (está bien que vaya algo de sedimento al fermentador ya que es beneficioso para la levadura).
- 5.** Inocular el mosto enfriado con 946 ml. (1 cuarto) de cultivo de *Brettanomyces Anomoalus*. La fermentación deberá comenzar en menos de 24 horas a alrededor de los 20°-22°C (68°-71°F). Airear el mosto vigorosamente durante 3 a 5 minutos.
- 6.** La fermentación llevará entre 14 a 21 días dependiendo del tamaño del cultivo de levadura.
- 7.** Luego de la fermentación primaria dejar de 7 a 14 días más par asegurar que la cerveza ha alcanzado la densidad final. Los cultivos de *Brettanomyces* son capaces de fermentaciones prolongadas.
- 8.** Trasvasar a fermentador secundario. Dejar que la cerveza se acondicione durante 12 a 14 días.

HOPFATHER DOUBLE IPA

Vinnie Cilurzo, *Russian River Brewing Company*

INGREDIENTES

Calentar a 66°C (150°F)
23 litros (6 galones) de agua

Remojo

450 gramos (1 libra) de malta cristal 15-20 Lovibond molida (*15 minutos*)
4,5 kilos (10 libras) de extracto seco de malta clara (*90 minutos*)
28 g. (1 onza) de lúpulo Magnum (*90 minutos*)
43 g. (1,5 onza) de lúpulo Columbus (*90 minutos*)
43 g. (1,5 onza) de lúpulo Columbus (*30 minutos*)
100 g. (3,5 onzas) de lúpulo Columbus (*Final del hervor*)
50 g. (1,5 onza) de lúpulo Willamette (*Final del hervor*)

Fermentación

Levadura: White LabsWLP001 California Ale Yeast o Wyeast Chico 1056 American ale
15 g. (0,5 onza) de lúpulo Columbus (*días 3 a 5*)
7 g. (0,25 onza) de lúpulo Chinook (*días 3 a 5*)
7 g. (0,25 onza) de lúpulo Amarillo (*días 3 a 5*)
21 g. (0,75 onza) de lúpulo Chinook (*día 7*)

Embotellado

140 g. (5 onzas) de azúcar de cebado

DENSIDAD INICIAL: 1.066 a 1.069

DENSIDAD FINAL: 1.012 a 1.014

ALCOHOL POR VOLUMEN: 7 a 7,5%

IBUs: 100

PROCESO

1. En una olla de cocción calentar 23 litros (6 galones) de agua a 66°C (150°F).
2. Poner la malta cristal molida en una bolsa para granos y ponerla en la olla. Dejar en remojo durante 15 minutos.
3. Sacar la bolsa de granos y llevar el mosto a hervor.
4. Una vez que está hirviendo, apagar el fuego y agregar el extracto seco de malta clara, 28 g. (1 onza) de lúpulo Magnum y 15 g. (0,50 onza) de lúpulo Columbus y volver al hervor durante 90 minutos.
5. Agregar 43 g. (1,5 onza) de lúpulo Columbus y hervir durante 30 minutos.
6. Agregar 100 g. de lúpulo Columbus (3,5 onzas) y 43 g. (1,5 onza) de lúpulo Willamette y apagar el fuego.
7. Revolver el contenido de la olla para generar un remolino (whirlpool).
8. Enfriar el mosto y trasvasar a un fermentador dejando atrás la mayor cantidad de sólidos en la olla como sea posible
9. Inocular el mosto enfriado con la levadura ale a 20°C (68°F).
10. Agregar aire por medio de una piedra difusora al fermentador suavemente para obtener aire mezclado con el mosto y la levadura y fermentar durante 5 a 7 días.

- 11.** Una vez que la fermentación esté terminada agregar 15 g. (0,50 onza) de lúpulo Columbus, 7 g. (0,25 onza) de lúpulo Amarillo y 7 g. (0,25 onza) de lúpulo Chinook al fermentador.
- 12.** Luego de 7 días trasvasar la cerveza al fermentador secundario y agregar 21g. (0,75 onza) de lúpulo Chinook y dejar asentar durante 3 a 5 días más.
- 13.** Antes del embotellado, limpiar y sanitizar las botellas y tapas y preparar una solución de cebado de una taza (235 ml) con agua hirviendo y azúcar de cebado. Extraer la cerveza mediante sifón hacia un recipiente para embotellado sanitizado, agregar la solución diluida en agua de azúcar de cebado y revolver suavemente. Embotellar y tapar la cerveza. La cerveza estará lista para ser bebida en aproximadamente 2 semanas.

Cervezas salvajes

Por Tomme Arthur, *Port Brewing Company*

La cerveza conocida como lambic viene en muchas formas. Sin embargo, en todas sus formas, se trata de un producto envejecido. Algunos cafés sirven “lambic joven” que ha sido madurada menos de un año. Cuando se sirve como “lambic sola”, se ha madurado más de un año y se sirve una cerveza “no espumosa” o no carbonatada. A menudo, es endulzada y servida como “Faro”. Las dos formas más comunes de lambic son la gueze y la frutada. La gueze es una mezcla de lambics viejas y jóvenes, la mezcla de las dos cervezas proporciona una fuente de azúcar y produce una lambic terminada que es muy refrescante y muy carbonatada. Cada productor de lambic amplía su espectro de cervezas lambics través de la adición de frutas como la cereza (Kriek), frambuesa (framboise) y durazno (peche), siendo la más comunes.

Elaboración casera de cervezas lambics

Típicamente, las cervezas lambic se fermentan a partir de una mezcla de microrganismos que están presentes en el aire en las cervcerías comerciales. El mosto se inocula a la noche en una batea (un tanque grande abierto en su parte superior de muy poca profundidad), donde el mosto se enfriá por el aire fresco de la noche. Todos los organismos necesarios, incluidos los dos más importantes, *Peddiococcus* y *Brettanomyces*, están presentes en esta mezcla.

Para reproducir estos resultados de manera casera se requiere de paciencia, un poco de equipo especial y la voluntad de “lanzarse a la piletta”. Para los cerveceros aventureros que buscan probar algo completamente nuevo, estas cervezas representan una manera de apartarse del proceso de elaboración de cerveza de todos los días. Nos referimos a esto como una bifurcación en el camino. Se requiere un salto de fe, junto con la voluntad de comprometerse con un proceso, que siempre tiene resultados mixtos.

Microrganismos

Para elaborar cervezas de estilo lambics caseras, es necesario obtener primero los cultivos para la fermentación. Estos dos cultivos están disponibles a partir de White Labs y Wyeast. Cada uno tiene su propia mezcla de cultivos que se ponen a disposición de profesionales, así como de los cerveceros caseros. Sin embargo, muchos cerveceros prefieren cultivar los sedimentos del fondo de cervezas lambics. Esto puede ser una excelente fuente de microrganismos. También puede ser muy gratificante, ya que puedes “degustar” tu método hacia el fondo de la botella, con cada sorbo dando una mejor apreciación de los sabores que se desarrollarán en tu cerveza. Debido a que muchos de los microrganismos pueden ser muy invasivos, es importante mantener algunas partes del equipo separadas para la fermentación y el trasvase de estas cervezas. Si utilizas White Labs o Wyeast, te sugiero que sigas sus instrucciones, ya que cada empresa tiene un departamento de investigación y desarrollo que proporciona las pautas para los cultivos de lambics que venden. Crear tus cervezas lambics a partir de extractos de malta es la forma más sencilla de hacer lambics de gran sabor en casa.

Mo Betta Brett

El extracto de malta utilizada en esta receta contiene más dextrinas que un macerado hecho todo con granos, lo cual hace que sea una buena fuente para la elaboración de cervezas lambics en casa. El único inconveniente de la utilización de extracto de malta, es que tiende a ser de color más oscuro (el resultado del proceso de extracción) y las cervezas de estilo lambic hechas de manera casera a menudo son un poco más oscuras en el color que las lambics tradicionales.

El cervecer casero que desee hacer lambics en la casa estará mejor ayudado al agregar una levadura ale inglesa tradicional para convertir la mayor parte de los azúcares en alcohol. Una cepa menos atenuada ayuda en esta situación ya que los microrganismos necesitan una fuente de combustible para el largo viaje que les espera. Después de la fermentación principal, la cerveza se trasvaza a un fermentador secundario (se prefieren los de plástico por sus capacidades de difusión del oxígeno). También agregarás los restos de las dos botellas de lambic que has consumido y dejarás que la levadura y los microrganismos hagan su trabajo. Después de aproximadamente seis semanas, se debe formar una capa de espuma que se conoce como película. Esta es una capa protectora que impide que el oxígeno rápidamente se infunda en la cerveza. Demasiado oxígeno conseguido en iguales producciones de ácido acético en exceso, significa que terminarás haciendo 19 litros (5 galones) de vinagre balsámico o aderezo para ensalada. Me gusta una agradable mezcla de primavera, pero 19 litros (5 galones) de aderezo para ensaladas es demasiado.

Durante los primeros seis meses en el fermentador secundario, el *Peddiococcus* se pondrá a trabajar produciendo una acidez definitiva en la cerveza. Cuando el *Peddiococcus* ha completado su trabajo, el *Brettanomyces* (una levadura salvaje) se ocupará y empezará a hacer todo tipo de compuestos aromáticos interesantes a la vez que termina la fermentación de los azúcares restantes. Estos sabores se describen a menudo como corral, salvaje y humedad y son la firma de una gran cerveza lambic.

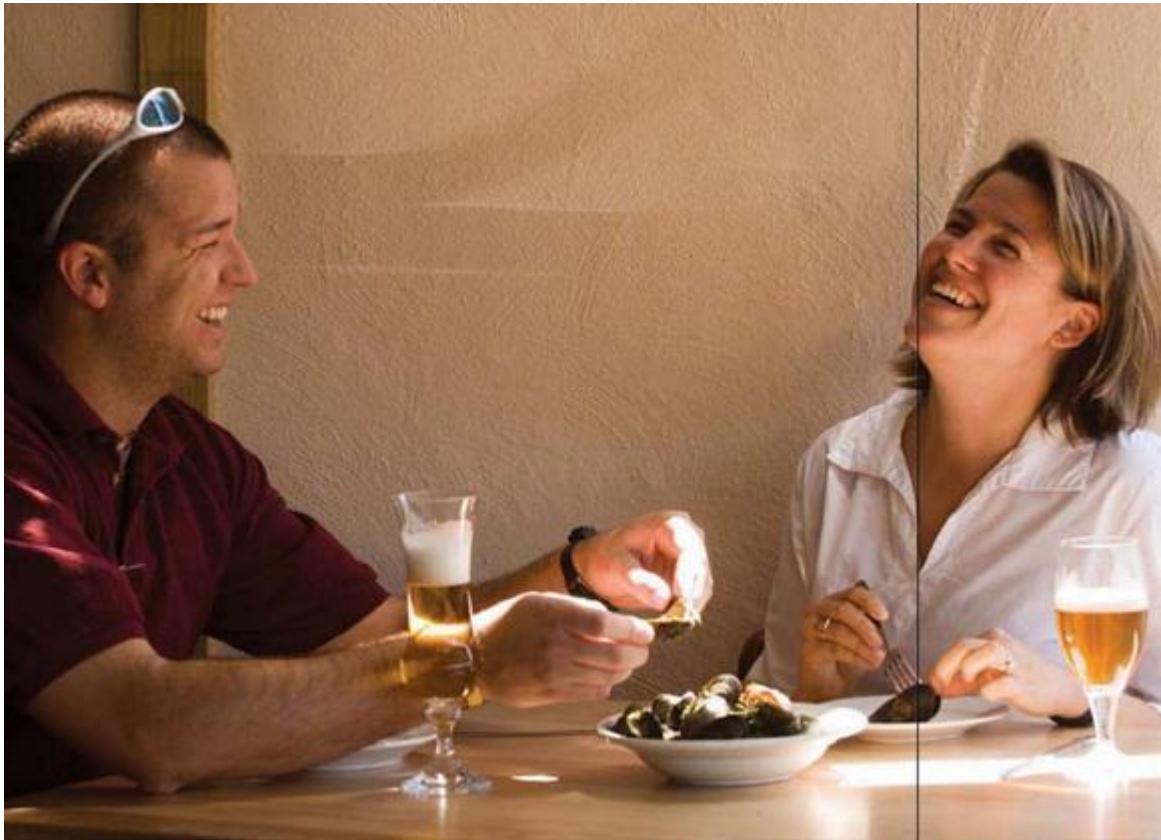
Después de aproximadamente un año, la cerveza deberá estar lista para ser envasada. Una cerveza única como esta, sin duda se beneficia con el paso del tiempo madurando en botella. Tradicionalmente, las lambics son envasadas en botellas de 375 ml o botellas de champaña de 750 ml. Hacer esto permite que muchas botellas puedan ser maduradas en “cavas” durante largos períodos antes de ser consumidas. El cervecer casero que tiene éxito en la recreación de una cerveza lambic debe mantener un stock suficiente para abrir en ocasiones especiales y con botellas esto se hace mucho más fácil.

Después de que la levadura haya hecho funcionar su magia y la fermentación esté completa, es el momento de trasvasar la cerveza para que se pueda envasar. Dado que la producción de CO₂ es un subproducto natural del proceso de fermentación, tanto los cerveceros caseros como los comerciales capturan este CO₂ para carbonatar sus cervezas. La mayoría de los cerveceros caseros acondiciona sus cervezas en botellas dosificándolas con una pequeña cantidad de azúcar de cebado (maíz) o de malta de cebada en polvo. El azúcar de cebado se pone en el recipiente o carboy antes del embotellado. Una vez en la

botella sellada, esta fuente de azúcar nueva revigoriza las células de levadura que estaban inactivas y la cerveza re fermenta. En este ambiente cerrado, el CO₂ que se produce no tiene a dónde ir por lo que es absorbido por la cerveza, carbonatándola naturalmente. Una vez que la cerveza está carbonatada, está lista para ser enfriada, abrirla y disfrutarla.

Capítulo Diez

Maridajes de cervezas y comidas



AHORA QUE TIENES una buena comprensión de cómo se hace la cerveza, es el momento de tratar los puntos más finos de por qué eliges elaborar cerveza en primer lugar: el disfrute. Hacer y beber una buena cerveza es una actividad social. Ya sea que se esté sirviendo en una verdadera comida de cuatro platos o en un simple evento de degustación, la cerveza es tan compleja, diversa y complementaria de los alimentos como el vino. Se merece un lugar en las mesas de la más fina mantelería como en las mesas de picnic. De hecho, ciertos alimentos, especialmente el queso y el chocolate, funcionan mucho mejor con cerveza que con vino. Siempre me gusta salir con personas que traen su alegría por la vida a sus trabajos – que son tan apasionados sobre lo que hacen que se definen mejor como una vocación que un trabajo. Robert Aguilera, de Formaggio Kitchen en Boston y Garrett Oliver, el maestro cervecero de la Brooklyn Brewery en Nueva York, son dos personas que han incorporado el amor por la cerveza y la comida en todos los aspectos de sus vidas. En este capítulo, proporcionan pautas sobre cómo organizar en casa degustaciones de queso y cerveza y chocolate y cerveza. Estos eventos pueden ser tan

simples o tan complejos como deseas hacerlos. Una vez más, la conclusión es que estás creando un ambiente en el cual interactuar y disfrutar con grandes amigos, buena comida, diversión y excelente cerveza.

Maridaje de cerveza y quesos

Robert Aquilera, *Formaggio Kitchen First*

Tengo el lujo de trabajar con más de 400 quesos diferentes a lo largo del año. Aunque seleccionar quesos para acompañar la cerveza ya no es una tarea complicada para mí, a menudo veo a los clientes atónitos que no saben por dónde empezar. Yo era igual hace cinco años.

Si estás intentando entrenar tu paladar y refinarte en la comprensión de los maridajes, no trates de hacerlo sin algunos amigos. La simple razón de este consejo es que cada persona degusta los alimentos de manera diferente. Por lo tanto, para perfeccionar tu forma de pensar verdaderamente el maridaje de alimentos, ayuda debatir los sabores y las combinaciones con tus amigos más cercanos. Después de algunas pintas dirán lo que realmente piensan. Dicho esto, si deseas hacer una degustación de cerveza y queso en la que todo el mundo realmente aprenda algo, reparte la cerveza en vasos pequeños de 28 ó 60 ml. (1 ó 2 onzas) y ten un montón de pan cerca para picar. Tú quiere que el debate sea animado, no descuidado.

Las degustaciones de cerveza y queso hechas en casa son muy interesantes. Los dos comparten las mismas cuestiones en sus inicios: el grano y un proceso de fermentación. La cerveza y el queso también están espiritualmente unidos por los monjes trapenses de la Edad Media que dedicaron su tiempo y enfoque para el desarrollo de ambos productos alimenticios. La cerveza y el queso son los grandes niveladores; no importa de donde vengas, qué tipo de educación tengas, la cerveza y el queso te harán sonreír, más aún si maridan perfectamente. Así que, ¿cómo hacer un maridaje de cerveza y queso en casa? Puede parecer desalentador al principio, pero he descubierto dos maneras de presentar mis reuniones de maridaje que me han ayudado rápidamente a aprender más.

En primer lugar, si hay menos hay más acceso al maridaje. En otras palabras, si nunca has hecho un maridaje de cerveza y queso y realmente quieres sorprender a tus amigos y empezar una nueva tradición, la mejor manera de empezar es tomar tu cerveza favorita y cuatro quesos. Esta combinación ayuda a comprender todos los sabores

posibles de tu cerveza favorita, introduciendo sabores de cuatro estilos diferentes de queso. El segundo y más emocionante método de maridaje es el de la “confrontación”. Toma dos estilos diferentes de cerveza como una pilsner y una stout y pruébalas con cuatro a seis quesos. El objetivo aquí es tener dos cervezas frente a ti y degustarlas con respecto a cada queso. Inevitablemente, una de las dos cervezas maridarán perfectamente con cada queso. Cuando degustas de esta manera, tus sentidos son atacados con sabores y necesitas hablar sobre lo que estás degustando. Siempre toma notas; querrás recordar lo que degustaste de modo que puedas sacar a relucir las ganadoras la próxima vez que tengas compañía.

¿Cómo elijo mis quesos? Bueno, me quedo con los estilos clásicos de queso y siempre introduzco un queso al azar que a nadie se le ocurra. En general, puedes seguir este método al momento de elegir quesos. Elije un queso fresco de leche de cabra, como el Humboldt Fog, para introducir sabores a limón brillante y un final limpio. Luego selecciona un queso de leche de vaca blando y maduro, como el Brie o el Explorateur para sacar lo mantecoso en la discusión. Ofrece un queso picante, pegajoso lavado en agua salada, como el Epoisse o el Chimay, para abrir tu paladar con levadura y sal. Por último, elige un queso azul como el Gorgonzola para agregar sabores terrosos y de especias a la mezcla. Algunos de los maridajes perfectos que he encontrado en los últimos años han sido francamente sublimes. He aquí algunos ejemplos:

Hefeweizen

- Kapuziner Weissbier de Alemania con Valençay, un queso de leche de cabra alimonado, del Valle de Loira en Francia.
- Ayinger Brail Weisse de Alemania con Bleu de Basque un queso azul con sabores terrosos especiados, cremoso, a galletitas de manteca.

Lager

- Pilsner Urquell de República Checa con Taleggio, un queso de leche de vaca lavado con agua salada de Lombardía, Italia.
- Brooklyn Pilsner de New York con Pomerol, un queso semiblando, de estilo cantal mantecoso (o cheddar) de Auvernia, Francia.

Imperial IPA

- Ipswich IPA de Massachusetts con Morbier, un queso de leche de vaca terroso, nogado, semiduro de Jura, Francia.
- Dogfish 60-Minute IPA de Delaware con Gorgonzola Naturale, un queso azul de leche de vaca especiado a levadura de Lombardía, Italia.

Bier de Gardes

- Les Biere Des Sans Culottes de Francia con Chedar de la granja Keen, un queso de leche de vaca, cremoso, cítrico, con sabor terroso de Somerset, Inglaterra.
- Portsmouth Biere De Garde de New Hampshire con Pecorino Gran Riserva, un queso de leche de oveja, con sabor a almendras saladas, desmenuzable, de Toscana, Italia.

Cerveza madurada con madera

- Oak-Aged Yeti Imperial Stout de Colorado con Bayley Raschera, un queso semiduro y sabores a levadura de Piamonte, Italia.

Wheat Wine (Vino de trigo = combinación de barley wine y cerveza de trigo americana)

- Trilicus Ale (100 Barrel Series) de Massachusetts con Charollais, un queso de leche de cabra añejado de Borgoña, Francia, con una textura densa y sabores fuertes a limón y maní.

English Ale

- St. Peter's Old-Style Porter de Inglaterra con Robiala di Serole, un queso de leche de cabra cremoso, derretido y sabores florales y a limón, de Asti, Italia.
- Newcastle Brown Ale del Reino Unido con Coulommiers, un queso brie de leche de vaca cremoso, sabor mantecoso, de Francia.

American Stout

- Rogue Chocolate Stout de Oregon con Bayley Hazen Blue, un queso azul de leche de vaca, cremoso dulce y especiado terroso de Greensboro, Vermont.

Lambic

- Lindemans Framboise de Bélgica con Brebis Ossau, un queso de leche de oveja, nogado, denso semi duro de los Pirineos con sabores finales a manteca y lana.
- Festina Lente de Delaware con Bouq Emissaire, un queso de leche de cabra fresco, denso con sabor a limón y pimienta de Quebec, Canadá.



Los quesos fuertes, como este queso azul, se plantan bien ante cervezas caseras de alto contenido de alcohol

Maridaje de Cerveza y chocolate

Garrett Oliver, *The Brooklyn Brewery*

Al considerar los maridajes de chocolate, la mayoría de las personas piensa primero en chocolates y vino. Es una lástima, ya que es poco probable que el vino sobreviva al encuentro. La prominente escritora sobre vinos, la británica Johanna Simon, dijo: “la muerte por el chocolate es una forma común de exterminio del vino”, y yo no podría estar más de acuerdo. Hay varias razones para esto. Una de ellas es que el dulzor de los chocolates hace que incluso los vinos tintos más potentes parezcan demasiado secos y duros, y tienden a perder sus frutos. Además, el chocolate es uno de los alimentos que más recubren la boca, literalmente, el vino tiende a “rebotar” en el paladar. La

cerveza, sin embargo, tiene la carbonatación, las “burbujas limpiadoras”, que limpian el chocolate de tu paladar. Los expertos en vino a menudo ofrecen oporto, pero le va un poco mejor – la mayoría simplemente se desvanecen en presencia del chocolate.

La cerveza funciona mucho mejor con el chocolate que con cualquier bebida derivada de la uva porque puede ofrecer sabores, ya sea con armonía superior o contraste superior. Sin embargo aquí no estamos hablando de Hershey o Sampler de Whitman – no vas a encontrar lo que buscas en cada almacén de la esquina. Algunos de los nombres más importantes son Valrhona, Scharffen Berger, Leonidas, Teuscher, Jacques Torres, Ghirardelli, Dagoba, Lindt, y por un viejo favorito en espera, Drost. También puedes tener un comercio de artesanía local en tu área haciendo chocolates frescos y además deberías echar un vistazo allí; la frescura es importante cuando se trata de chocolate.



Prueba todos los chocolates a temperatura ambiente, en algún lugar en el rango de los 18° y 21°C (65°F y 70F), ya que la manteca/grasa en el chocolate se solidifica cuando el chocolate está frío, evitando que los sabores lleguen a tu paladar. Las cervezas tampoco deben estar demasiado frías: 10°-13°C (50°-55°F) será la mejor temperatura, dependiendo del estilo. Los mejores vasos para la cerveza por lo general serán los vasos de vino, que tienen la forma para intensificar los aromáticos del líquido en el vaso. Con cada maridaje te sugiero probar primero la cerveza, para entender por tu propia cuenta qué gusto tiene y

luego probar el chocolate y dejar que se derrita bien en la lengua y probar la cerveza con él justo antes de tragarlo. Toma nota de las interacciones del sabor. Por último, degusta más cerveza luego del chocolate para ver cómo funciona en el retrogusto. ¡Luego, empieza a sonreír!

Reunión de degustación

En primer lugar, organizar la cuestión de los chocolates, en relación al impacto de sabor. El chocolate es un tema complicado, así que voy a tratar de dividirlo en varias áreas: chocolate con leche, chocolate amargo, chocolates rellenos, y trufas de chocolate. Comencemos con el chocolate con leche, que es el tipo más popular. Se compone de 50 por ciento de azúcar, 35 por ciento de productos alimenticios sólidos suaves y 15 por ciento de sólidos de cacao. Mientras que sus sabores a chocolate son menos intensos que los otros tipos, se derrite con facilidad en la lengua y tiende a ser bastante dulce. La mayoría de los chocolates puede maridar bien con las cervezas que muestran un carácter a caramelo y/o carácter tostado, pero con chocolate con leche, estos sabores pueden estar menos concentrados. Entre los mejores maridajes de chocolate con leche está la Scotch ale fuerte, tradicionalmente conocida como “wee heavy”. Son cervezas ricas, suaves, profundamente malteadas con sabores a bizcocho en el centro. Las notas livianas de caramelo son comunes, como lo son el café suave y la vainilla. Por lo general, tienen alrededor del 7 al 8 por ciento de alcohol por volumen y las frescas fermentaciones escocesas las deja con considerable azúcar residual. Todo esto lo recogen los sabores en el chocolate con leche; el chocolate puede traer lo mejor de la cerveza y viceversa. Otra posibilidad es la doppelbock bávara, que es un estilo de cerveza profundamente maltosa de sabor y graduación parecidos.

Muchos conocedores prefieren el chocolate negro al chocolate con leche: es menos dulce, más amargo y tiene sabores intensos a chocolate. Aquí es donde entramos en las variedades de chocolate: chocolates de diferentes países y regiones tienen sabores muy diferentes. El chocolate negro tiene por lo menos 45 por ciento de sólidos de cacao y comúnmente se extiende hasta el 70 por ciento. Aquí es donde tienes que sacar alguna de las cervezas importantes en cuanto a la intensidad del tostado. Las imperial stouts pueden entrar en juego, mostrando chocolate intenso, café y las características de la fruta junto con el balance del amargor, la acidez del tostado y un 8 a 12 por ciento de alcohol por volumen. Lo entretenido aquí es encontrar las relaciones particulares entre las diferentes

cervezas y chocolates. Muchos de los chocolates contienen algo de vainilla y especias, que pueden hacer los maridajes más interesantes. Evita sobre enfriar a las imperial stouts. Las cervezas más fuertes se pueden servir hasta los 16°C (60°F) y se verán mejor en copas de vino tinto o degustadoras de brandy.

Otro maridaje que puede funcionar aquí es la llamada India Pale Ale “doble” o “imperial”, un tipo de cerveza que he llamado “San Diego Ale Pale”. Como tú quieras llamarlas, son grandes, amargas y brillantemente aromáticas. La mejor de ellas tiene verdadero carácter a malta en el centro y un montón de fruta con la que trabajar. Muchos chocolates pueden maridar a la perfección con el distintivo carácter de la naranja de la variedad de lúpulo Simcoe, o los aromáticos de la piña del Horizon. Este es un buen maridaje para probar algunos de los ejemplos de las variedades de chocolate que se están volviendo populares – incluso se pueden maridar variedades de lúpulos con regiones de chocolates.

Los chocolates rellenos obviamente son, una especie de comodín. Se pueden llenar con ganache de chocolate amargo, o cualquier forma de frutas, nueces o preparación de praliné. La clave para armonizar aquí es el relleno; el chocolate de cobertura, o el recubrimiento, está jugando un papel de apoyo. Para el ganache (crema de chocolate negro) o rellenos a base de nueces, prueba las stouts imperiales, que tienen la intensidad del tostado para funcionar con cualquiera. Los ganaches oscuros también van muy bien con las cervezas de frutas de estilo belga, en particular la Kriek y la de frambuesa. No es difícil ver por qué esto funciona tan bien. Lo que no tiende a funcionar bien es el maridaje de cervezas de frutas con rellenos de frutas; los sabores tienden a mezclarse de manera extraña, pero puedes probarlos por ti mismo y verás. Otro favorito es el relleno de coco, que funciona muy bien con stouts imperiales, las barley wines e incluso algunas de las cervezas de frutas.

Para un gran final, es difícil de superar a la trufas de chocolate negro, la experiencia definitiva de chocolate que se derrite en tu boca. Incluso puedes hacerla tú mismo. Hay cientos de recetas disponibles online y la mayoría llevan sólo una hora de preparación. Las trufas se hacen con crema de leche, manteca y chocolate negro y el tipo clásico está cubierto de chocolate en polvo también. Debido a todos los ingredientes lácteos frescos, sólo se mantienen en el refrigerador durante una semana, pero no te preocupes, las vas a comer todas antes de ese tiempo. Son fabulosas con stouts imperiales y las versiones más dulces de cervezas de frutas de estilo belga y las ales de abadía. También son grandes complementos de muchos de los estilos muy fuertes elaborados por

los cerveceros artesanales americanos, desde las cervezas maduradas en madera hasta barley wines potenciadas.

Lo importante, como siempre con la verdadera combinación de la cerveza, es ser creativo mediante la combinación de sabores para producir algo que sea más que la suma de sus partes. He tratado de instalar un gran tema en un espacio pequeño – diviértete escribiendo tú mismo el próximo capítulo.

CENAS CON CERVEZA

Organizar una cena con cervezas no tiene por qué ser más difícil o complicado que un maridaje de cerveza y queso o un maridaje de cerveza y chocolate. El tema de la cena de cervezas está subordinado al objetivo. Tu principal prioridad es calmarte, reunir a un gran grupo de amigos y familiares y ponerte al día con las personas que te importan. Una vez que lo hayas logrado, puedes ser creativo con un tema. He organizado cenas de cervezas centradas alrededor de temas tan lejanos como la poesía beat y las recetas de cerveza, el hip-hop y el alimento para el alma, y recreaciones de comidas antiguas redescubiertas en tumbas de los siglos de antigüedad y vinculados con alimentos apropiados a una era/región.

Recetas hechas con cerveza

Las recetas de comidas en este libro no sólo están diseñadas para hacerse con cerveza, sino también para maridar a la perfección con la cerveza. Los estilos de cervezas extremas se utilizan en estas recetas ya que ampliarán los sabores de la cerveza en el plato más aparentemente que tu lager normal genérica. Cada receta está dimensionada para satisfacer a cuatro comensales. La buena cerveza debe ser compartida y disfrutada con tus amigos y seres queridos por lo que sólo tiene sentido acercarse a las cenas con cervezas desde la misma perspectiva. La siguiente sección ofrece recetas que se pueden incorporar en una comida que puede o no tener cerveza en cada proceso que prepares. Ya sea que estés planeando una simple comida de campo o una cena elegante de mantel blanco, las posibilidades que vienen con la cocina con cerveza son tan infinitas y emocionantes como los estilos de cerveza que puedan ser preparados. Al igual que con la cerveza, el uso de los ingredientes de mejor calidad, más naturales mejorarán la calidad de lo que hagas.

Desayuno de Campeones

LA CERVEZA ES ESENCIALMENTE pan líquido y ha sido nutritiva para las personas durante siglos. Antes de que la ciencia moderna reconociera que las bacterias en el agua para beber podían enfermar a quien la tomara, la cerveza era la bebida preferida ya que el proceso del hervor hacía que fuera más potable y esterilizada que el agua común. La Reina Elizabeth I era conocida por tomar una pinta de ale fuerte con su desayuno todos los días.

VID-ALE-YA SOUP

(Sopa con cebollas Vidalia y cerveza ale)

Esta sopa intensamente sabrosa y vigorosa es fácil de preparar y hace un gran primer plato para cualquier cena con cervezas. El estilo perfecto de cerveza para maridar con esta sopa sería una porter tostada o una stout bien oscura.

INGREDIENTES

900 g. (2 libras) de cebollas Vidalia

55 g. (2 onzas) de manteca

3 dientes de ajo

1 cuchara de mesa (30 ml) de aceite de oliva extra virgen

1 pinta (475 ml) de caldo de pollo

355 ml (12 onzas) de imperial stout o porter

120 ml (4 onzas) de crema y leche (mitad y mitad)

4 yemas de huevo

2 cucharas de mesa (12 g) de pimienta negra molida

28 g. (1 onza) de queso parmesano rallado

PROCESO

- 1.** Limpiar y cortar las cebollas en cuartos y luego cortar en trozos gruesos de 1,3 cm (0,50 pulgada).
- 2.** Derretir manteca y aceite de oliva en un sartén de hierro a fuego lento hasta que hierva, luego agregar los trozos de cebolla y saltear hasta que estén transparentes. Agregar el ajo y continuar salteando hasta que las cebollas y el ajo queden suaves y comiencen a dorarse.
- 3.** Agregar el caldo de pollo y la cerveza ale, cubrir la sartén y continuar salteando sobre un fuego medio durante 20 minutos.
- 4.** Apagar el fuego y revolver en la mezcla de crema y leche y las yemas de huevo.
- 5.** Recalentar la sopa y repartirla en tazones. Cubrir cada tazón con queso Parmesano y pimienta negra molida.
- 6.** Servir caliente.

ALE-SOAKED STEAMERS

(Almejas remojadas en cerveza ale)

Las almejas maridan bien con una brown ale americana o inglesa Las brown ales inglesas tienden a ser un poco más dulces y las americanas son un poco más lupuladas, pero ambas funcionarán bien con este plato.

INGREDIENTES

½ cabeza de hinojo
8 ramitas de romero
140 g. (5 onzas) de manteca
535 ml. (18 onzas) de cerveza brown ale
700 gramos (1,5 libras) de almejas
1 cuchara de té (6 g) de pimienta
1 cuchara de mesa (18 g) de sal

PROCESO

- 1.** Cortar en Juliana las cabezas de hinojo y sacar los tallos del romero.
- 2.** Combinar el hinojo y el romero con manteca y cocinar durante aproximadamente 15 minutos, asegurándose de no quemar el hinojo.
- 3.** Agregar la cerveza y calentar a fuego lento durante otros 10 minutos.
- 4.** Agregar las almejas y cubrir las almenas hasta que se hayan abierto.
- 5.** Condimentar con sal y pimienta.
- 6.** Repartir las almejas y la salsa en latas de sopa vacías y servir. Asegurarse de proporcionar un buen pan crujiente para mojar en la salsa sobrante.

WARM PILSNER CHEVRE SPINACH SALAD

(Ensalada de espinaca con queso chevre de cabra y cerveza pilsner tibia)

Esta colorida ensalada hará las delicias de cualquiera fiesta y marida de manera óptima con una cerveza más dulce como una Maibock o una brown ale. El azúcar Demerara que necesitarás para hacer la salsa estará disponible en la mayoría de los comercios de suministros para cervecería casera.

INGREDIENTES

Ensalada

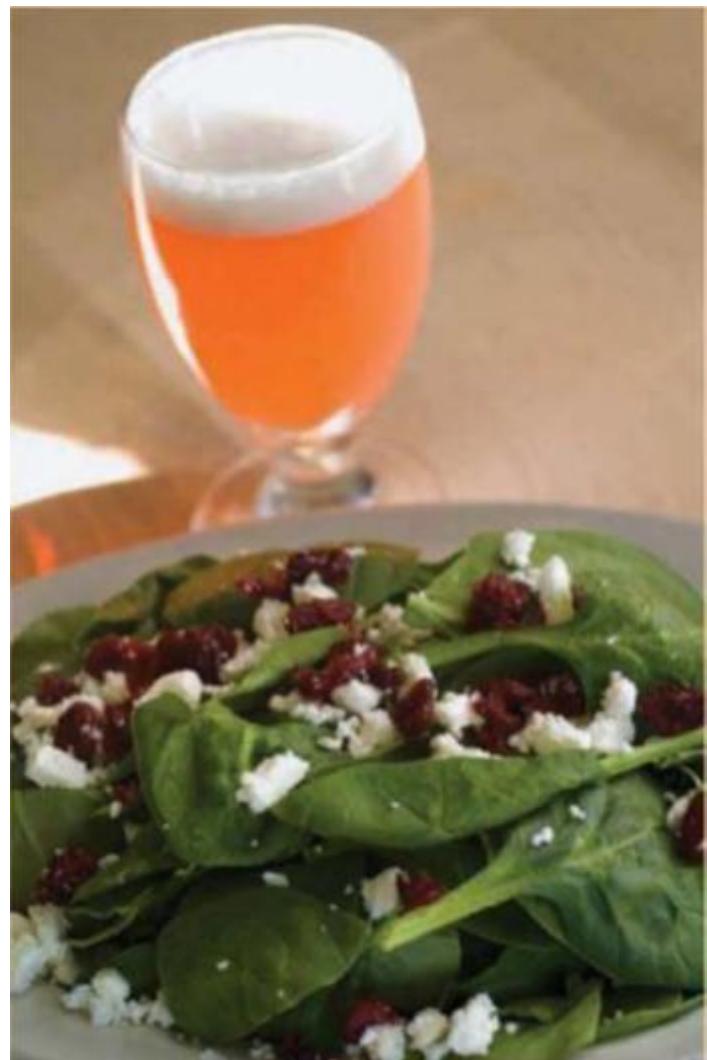
112 g. (4 onzas) de arándanos secos
3 tazas (60 g) de espinaca fresca (sin los tallos y enjuagada)
340 g. (12 onzas) de queso chevre (queso de cabra)

Aderezo

1 taza (125 g) de almendras picadas
 $\frac{1}{2}$ cuchara de té (2,5 g) de clavo de olor molido
 $\frac{1}{2}$ cuchara de té (2,5 g) de nuez moscada
140 g. (5 onzas) de miel de trébol
6 cucharas de mesa (83 g.) de azúcar demerara
355 ml. (12 onzas) de cerveza pilsner (a temperatura ambiente y sin gas)

2 cucharas de té (10 ml.) de extracto puro de vainilla

3 cucharas de mesa (45 ml.) de aceite de oliva extra virgen



PROCESO

1. Mezclar el clavo de olor molido, la nuez moscada y las almendras picadas y ponerlas en una cacerola a fuego medio; revolver rápidamente para que no se queme en el fondo de la cacerola. Cocinar hasta que las almendras queden notablemente oscuras y poner a un lado para que se enfrie.
2. Verter miel en la cacerola y mezclar en el azúcar Demerara a fuego medio hasta que comience a hervir.
3. Agregar la botella de cerveza pilsner y revolver hasta que el aderezo comience a hervir.

- 4.** Agregar la vainilla y el aceite de oliva y continuar revolviendo ocasionalmente mientras hierva a fuego lento durante unos cinco minutos. Cuando el aderezo comienza a hervor se reducirá a aproximadamente la mitad de volumen original.
- 5.** Poner las hojas de espinaca y los arándanos secos en una ensaladera grande y cubrir con pedazos de queso chevre del tamaño de una cuchara de té. Verter el aderezo caliente sobre la ensalada. El calor ablandará la espinaca mientras se revuelve la ensalada.
- 6.** Transferir la ensalada a tazones individuales y servir caliente.

ZESTY BLUE CHEESE AND IPA DIPPING SAUCE

(Queso azul picante y salsa con IPA)

El amargor sutil de los lúpulos en la IPA se presenta en el proceso de cocción y complementa los sabores acentuados del queso para darle un toque ácido a la salsa.

INGREDIENTES

55 g. (2 onzas) de manteca
5 cucharas de mesa (40 g.) de harina
175 ml. (6 onzas) de IPA (a temperatura ambiente y sin gas)
2/3 taza (158 ml.) de crema y leche (a temperatura ambiente)
½ taza (80 g.) de cebolleta fresca picada
2 cucharas de mesa (30 g.) de mostaza Dijon
224 g. (8 onzas) de queso crema
360 g. (12 onzas) de queso azul desmenuzado
224 g. (8 onzas) de queso cheddar rallado
20 grisines

PROCESO

- 1.** En una cacerola grande, derretir la manteca hasta que empiece a hervir luego agregar la harina y revolver.
- 2.** Agregar la IPA y la mitad de crema y leche y revolver mientras hierva a fuego lento durante 3 minutos.

- 3.** Agregar cebolleta fresca picada, la mostaza Dijon y el queso crema y continuar revolviendo mientras hierva a fuego lento durante 1 minuto.
- 4.** Cuando se agreguen los trozos de queso azul y de queso cheddar unos pocos gramos a la vez, continuar revolviendo. Esperar hasta que cada adición de queso se derrita en la cacerola antes de hacer la próxima adición.
- 5.** Después de que la última adición de queso esté totalmente derretida, apagar el fuego y transferir la salsa en un recipiente para mezclar.

WITTY CILANTRO MUSSELS

(Mejillones con cerveza belga de trigo con cilantro)

Los mejillones al vapor en cerveza y servidos con pan crujiente debe ser el plato nacional de Bélgica. Tradicionalmente, este plato se cocina con sólo unos pocos ingredientes aromatizantes para permitir que brille lo mejor del caldo de la cerveza. Servir los mejillones en un par de tazones comunes y asegurarse de incluir el caldo. La mitad del disfrute de este plato está en mojar el pan en el maravilloso caldo en la base de los tazones. Asegúrate de tener un gran plato vacío en la mesa para descartar las conchas mientras comes. Este plato se disfruta de manera óptima con una cerveza de trigo belga especiada, una saison, o una biere de garde.

INGREDIENTES

Mejillones

2,3 kilos (5 libras) de mejillones de labios verdes
84 g. (3 onzas) de manteca
2 cebollas rojas grandes, peladas y picadas
3 tallos de apio (picado en rodajas de 0,6 cm. de ancho)
355 ml. (12 onzas) de cerveza de trigo belga (wit)
 $\frac{1}{2}$ taza (10 g.) de cilantro fresco
2 mandarinas cortadas a la mitad

Pan

2 rodajas de pan francés crujiente
112 ml. (4 onzas) de aceite de oliva extra virgen

56 g. (2 onzas) de rábanos picantes finamente picados

28 g. (1 onza) de sal gruesa



PROCESO

Mejillones

1. Limpiar los mejillones con agua del grifo fría y un cepillo de cerdas duras. Asegurarse de desechar los mejillones que estén abiertos o agrietados. Poner los mejillones limpios en un colador y enjuagar con agua fría.

- 2.** Derretir la manteca en una olla grande (la olla de cocción para la cerveza funciona bien para esto) a fuego medio. Una vez que hierva a fuego lento, agregar la cebolla roja y el apio y cocinar hasta que todo esté bien mezclado y blando (6 ó 7 minutos). Revolver de vez en cuando para evitar que se queme.
- 3.** Agregar la cerveza de trigo belga (wit) a la olla y revolver.
- 4.** Una vez que la mezcla esté hirviendo, agregar los mejillones, revolver y cubrir la olla.
- 5.** Luego de 4 minutos destapar la olla y esparcir el cilantro fresco y exprimir el jugo de la mandarina (desechar las cáscaras). Revolver bien los mejillones, tirándole encima cucharas llenas de caldo.
- 6.** Cubrir y cocinar durante 4 minutos más.
- 7.** Abrir y revolver durante otro minuto asegurándose que todos los mejillones estén abiertos.

Pan

* Después de agregar la cerveza y esperar que la mezcla hierva, es un buen momento para preparar y cocinar el pan. Cortar los panes por la mitad a lo largo y colocarlos sobre una bandeja para hornear. Mezclar el aceite de oliva y el rábano picante en un tazón y esparcirlo sobre el pan con un pincel de cocina. Esparrcir sal gruesa por encima del pan. Poner el pan en el horno a 177°C (350°F) hasta que estén tostados de color marrón claro.

8. Poner los mejillones en dos tazones grandes con la sopa distribuida de manera uniforme en dos tazones. Sacar el pan del horno y servir caliente con los mejillones.

ULTIMATE STEAK ALE MARINADE

(Bife adobado con cerveza ale)

En mi familia, esta receta es llamada “Foush”. Mi padre supone que el nombre tiene algún significado en un oscuro dialecto italiano, pero lo dudo mucho. Un “Foush” no es más que un adobo que incorpora verduras, hierbas y cerveza salteada en aceite de oliva. La calidad de la carne es tan importante como la calidad de los ingredientes para este plato. Disfruta con tus amigos un gran filete mignon cuando se esté preparando este plato y haz un maridaje con una cerveza dulce más robusta como una bock, una dubbel belga, o una barley wine.

INGREDIENTES

½ taza (120 ml.) de aceite de oliva extra virgen
14 g. (0,50 onza) de chalotes picados
14 g. (0,50 onza) de ajo picado
14 g. (0,50 onza) de bayas de enebro molidas
1 cuchara de mesa (2 g.) de romero
355 ml. (12 onzas) de cerveza de cuerpo medio (Maibock o dubbel)
1 cuchara de mesa (6 g.) de granos de pimienta verde molida
½ taza (60 ml.) de aceto balsámico
4 bifes grandes y jugosos

PROCESO

- 1.** Verter aceite de oliva en una cacerola grande sobre un fuego medio y dejar que vaya hirviendo a fuego lento. Una vez que llegue al hervor, agregar los chalotes picados, el ajo picado, las bayas de enebro molidas y el romero. Revolver y dejar que hierva a fuego lento hasta que todo esté bien mezclado y blando.
- 2.** Agregar la cerveza oscura y continuar hirviendo a fuego medio hasta que el volumen se reduzca a la mitad.
- 3.** Agregar el aceto balsámico y la pimienta verde molida y revolver durante otro minuto.
- 4.** Sacar la cacerola del fuego. Poner los bifes en un recipiente ancho de vidrio y cubrirlos con la mitad de la salsa. Usar un tenedor para hacer agujeros mientras se los da vuelta y se los cubre con la salsa.
- 5.** Dejar que los bifes se adoben durante al menos una hora antes de cocinarlos en una sartén de hierro caliente sobre un poquito de aceite de oliva a la temperatura deseada.
- 6.** Recalentar la mitad restante de la salsa durante un minuto sobre un fuego medio y echar la sobre los bifes ya cocidos cuando están siendo servidos.

SMOKY MAPLE-PORTER BBQ SAUCE

(Salsa para barbacoa ahumada con cerveza porter y jarabe de arce)

Esta es la salsa perfecta para usar cuando se hace a la parrilla salmón, pollo o costillas. Una cerveza más dulce ayudará a reducir los sabores fuertes, caramelosos del

pescado o la carne. Yo recomendaría hacer esta salsa con una porter o stout y servir el plato acabado con cualquier tipo de cerveza con la que la hayas hecho. Puede encontrar el azúcar candi belga oscuro (o ámbar) en cualquier comercio de suministros de insumos cerveceros.

INGREDIENTES

½ taza (120 ml.) de aceite de oliva extra virgen
1 cebolla blanca picada
3 cucharas de mesa (30 g. de ajo picado)
355 ml. (12 onzas) de cerveza porter o stout (a temperatura ambiente y sin gas)
3 cubos de caldo con sabor a carne de vaca
½ taza (115 g.) de azúcar candi belga oscuro
1 taza (340 g.) de jarabe de arce puro
355 ml. (12 onzas) de puré de tomate
1 cuchara de mesa (15 ml.) de ahumado en líquido
2 cucharas de té (10 g.) de jengibre cristalizado
1 cuchara de té (7 g.) de comino en polvo
1 cuchara de té (7 g.) de ají rojo en polvo
2 cucharas de té (10 g.) de pimienta negra

PROCESO

1. Verter el aceite de oliva en una sartén de hierro y saltear las cebollas a fuego medio hasta que estén suaves y translúcidas. Agregar el ajo y revolver ocasionalmente hasta que esté ligeramente dorado. Poner esta mezcla a un lado en un bol.
2. Verter la cerveza en la sartén de hierro y llevar a un hervor a fuego lento. Agregar los cubos de caldo con sabor a carne de vaca y el azúcar candi belga oscuro. Revolver la mezcla hasta que todos los sólidos se hayan desmenuzado en una solución.
3. Una vez que la mezcla se reduzca a un tercio del volumen, agregar todos los otros ingredientes (incluyendo la mezcla de cebolla y ajo que quedó a un costado) y revolver durante otro minuto hasta que la salsa tenga la consistencia de una pasta disuelta.
4. Rociar la carne con la mitad de la salsa y asar a la temperatura deseada. Recalentar la mitad restante de la salsa y servir como un condimento con la comida.

BEER CHEESE SOUP

(Sopa de queso con cerveza)

Esta sopa se sirve de manera óptima con una pale ale, una IPA, una pilsner u otra cerveza bien lupulada.

INGREDIENTES

½ taza (40 g.) de cebollas
½ taza (30 g.) de apio
2 dientes de ajo picados
1 cuchara de té (5ml.) de salsa de pimienta caliente
1/8 cuchara (0,6 g.) de pimienta de cayena
½ cuchara de té (2,5 g.) de sal
½ cuchara de té (1,3 g.) de pimienta negra
2 tazas (475 ml.) de caldo de pollo
235 ml. (8 onzas) de cerveza pale ale
1/3 de taza (75 g.) de manteca
1/3 de taza (75 g.) de harina
4 tazas (900 ml.) de leche o de leche y crema
1 cuchara de mesa (15 g.) de mostaza Dijon
3 cucharas de té (15 ml.) de salsa Worcestershire
2 cucharas de té (10 g.) de mostaza seca
1 taza (115 g.) de queso cheddar ahumado rallado

PROCESO

- 1.** En una cacerola grande sobre fuego bajo, revolver juntamente la cebolla picada, el apio y el ajo.
- 2.** Revolver en la salsa de pimienta caliente, la pimienta de cayena, la sal y la pimienta negra.
- 3.** Mezclar el caldo de pollo y la cerveza y calentar hasta el hervor a fuego lento durante 15 minutos hasta que las verduras queden blandas. Poner a un lado.

4. En una bandeja por separado, derretir la manteca sobre un fuego bajo y cocinar hasta que se dore.
5. Revolver lentamente en la leche hasta que quede espesa.
6. Combinar y revolver la mezcla de cerveza en la mezcla de leche y queso. Agregar la salsa Worcestershire, la mostaza Dijon y la mostaza seca. Llevar a un hervor a fuego lento y cocinar durante 15 minutos.
7. Sacar del fuego y servir con un cucharón en tazones para sopa.
8. Esparcir el queso cheddar ahumado hasta cubrir la parte superior de cada tazón para sopa.
9. Llevar a microonda cada tazón durante 1 minuto para derretir el queso.

ST. LOUIS-VIA-EUROPE RIBS

Las costillas y otras carnes asadas maridan bien con las cervezas más maltosas ya que el dulzor de la cerveza corta efectivamente lo especiado. Recomendaría servir este plato con una dubbel belga, una Maibock alemana o incluso una barley wine inglesa.

INGREDIENTES

Dry Rub (mezcla de especias para la carne)

1 cuchara de té (5 g.) de sal kosher
1 cuchara de té (2 g.) de pimentón
1 cuchara de té (2 g.) de pimientos rojos molidos
1 cuchara de té (3 g.) de pimienta negra
1 cuchara de té de condimento cajun
1 cuchara de té (3 g.) de ajo granulado
1 cuchara de té (2 g.) de pimienta blanca
1 cuchara de té (1 g.) de orégano
1 cuchara de té (3 g.) de cebolla granulada
½ cuchara de té (1.3 ml) de ahumado líquido

Salsa para la barbacoa

Una botella de 945 ml. (32 onzas) de salsa para barbacoa comprada en una tienda
475 ml. (16 onzas) de cerveza dubbel o Maibock

1,8 kilos (4 libras) de costillas

PROCESO

- 1.** Usando partes iguales de cada ingrediente ponerlos todos en un recipiente para que se sazonen y agitar hasta que queden bien mezclados. Poner a un lado.
- 2.** Sobre un fuego medio calentar la cerveza hasta que se reduzca a la mitad. Sacar del fuego y revolver la salsa para barbacoa. Poner a un lado.
- 3.** Cubrir las costillas con el dry rub (mezcla de especias para la carne) y poner en una bandeja para hornear.
- 4.** Agregar el ahumado líquido y llenar la bandeja a una cuarta parte con agua (asegurarse de cubrir las costillas).
- 5.** Envolver la bandeja con plástico y papel de aluminio y hornear durante 4 horas a 93°C (200°F). No pasarse de los 121°C (250°F) o se derretirá el plástico. Comprobar si la carne está tierna, debería ser capaz de separarse del hueso fácilmente.
- 6.** Recalentar la salsa para barbacoa, untarla sobre las costillas y servir.

TRIPEL-POACHED-PEAR DESSERT

(Postre de peras escalfadas con cerveza tripel)

Las ales belgas tienen un dulzor maltoso, suave. Ya que el perfil del lúpulo en estas cervezas fuertes es relativamente bajo, hacen una gran base para postres con salsas reducidas. Grandiosas por su cuenta, estas peras y el almíbar son el complemento perfecto para el helado de vainilla. Servir este postre con una tripel, una lambic frutada o una gueuze ácida.

INGREDIENTES

8 peras maduras

285 ml. (10 onzas) de tripel belga (a temperatura ambiente y sin gas)

6 cucharas de té (40 g.) de miel o licor de naranja

2 tazas (400 g.) de azúcar

2 ramitas de canela

2 vainas de vainilla

½ taza (10 g.) de hojas de menta frescas

Helado de vainilla



PROCESO

- 1.** Cortar 5 x 5 cm (2" x 2") en la base de cada pera hasta lo profundo del núcleo.
- 2.** Hervir 2 litros (0,50 galón) de agua en una olla grande y sumergir las peras en el agua hirviendo durante 45 segundos. Sacar las peras y tirar el agua hirviendo.
- 3.** Secar las peras y dejar que se enfrien. Pelarlas y cortar las peras en cubos.
- 4.** Verter la cerveza triple, la miel (o el licor de naranja), el azúcar y las ramitas de canela en una sartén. Cortar las vainas de vainilla a lo largo por la mitad. Revolver la mezclar sobre un fuego medio hasta que se disuelva todo el azúcar. Una vez que el almíbar llegue al hervor, reducir el hervor a fuego lento y mantener la temperatura durante 5 minutos o hasta que el volumen del líquido se reduzca a la mitad.
- 5.** Poner los cubos de pera cuidadosamente en el almíbar mientras se calienta a fuego lento durante otros 5 minutos aproximadamente, darlas vuelta de vez en cuando para que estén bien remojadas en el almíbar.

- 6.** Sacar las peras del almíbar y ponerlas en un recipiente y agregar las hojas de menta al almíbar. Revolver y calentar a fuego lento durante un minuto más. Sacar las vainas de vainilla y las ramitas de canela y tirarlas.
- 7.** Poner un par de cucharas de helado en cuatro tazones. Dividir los cubos de pera sobre el helado y rociar el almíbar sobre cada tazón. Servir de inmediato.

FRUIT BEER ICE CREAM

(Helado de fruta con cerveza)

Esta receta funciona bien con todo tipo de cerveza frutada, pero me gusta hacerla con una lambic agria, picante. La idea es usar cualquier fruta que esté en la cerveza para hacer también el helado. La receta es para dos litros pero puede fácilmente reducirse a la mitad. Estás haciendo la base de un helado y necesitarás una máquina para hacer helado para terminar la receta.

INGREDIENTES

2 tazas (475 ml) de leche entera
2 tazas (475 ml) de crema de leche
355 ml. (12 onzas) de cerveza de frambuesa (a temperatura ambiente y sin gas)
 $\frac{1}{2}$ taza (115 g.) de azúcar marrón
2 tazas (220 g.) de frambuesas finamente picadas
8 yemas de huevo
 $\frac{1}{2}$ taza (100 g.) de azúcar
1 cuchara de té de extracto puro de vainilla

PROCESO

- 1.** Combinar la leche y la crema en una sartén grande y llevar la mezcla a hervor. Apagar el fuego, cubrir y dejar reposar durante 20 minutos.
- 2.** En una sartén por separado de tamaño medio, agregar la cerveza frutada y el azúcar marrón sobre un fuego medio, revolver de vez en cuando. Llevar a hervor y apagar el fuego inmediatamente.

3. Batir las yemas, el azúcar y el extracto de vainilla. Después batir en una taza la crema calentada y una $\frac{1}{2}$ taza (120 ml.) de crema. Agregar el resto de la crema mientras se está batiendo vigorosamente. Una vez que esto está bien mezclado, agregar de nuevo a la sartén grande vacía. Cocinar la mezcla sobre un fuego medio, revolver de vez en cuando con una cuchara larga de madera hasta que esté lo suficientemente espeso como par pegarse a la cuchara. Esto deberá llevar unos 10 minutos aproximadamente. Sacar del fuego.

4. Usar un colador para verter la mezcla en un tazón grande y revolver en los pequeños trozos de frambuesas.

5. Poner el recipiente en el refrigerador toda la noche, luego poner en funcionamiento la máquina para hacer helado siguiendo las instrucciones de la máquina.

6. Repartir el helado para los invitados, servir acompañado con una cerveza frutada.

COWBOY SUNDAY DESSERT

(Postre cowboy dominguero)

Necesitarás una cerveza oscura y con algo de tostado para realzar el sabor del chocolate. Recomendaría una Irish stout, una porter o una imperial stout. Una reducción de pale ale es un toque gustoso.

INGREDIENTES

535 ml. (18 onzas) de cerveza stout

175 ml. (6 onzas) de jarabe de chocolate

Helado de vainilla

Crema batida

268 ml. (9 onzas) de cerveza pale ale

$\frac{1}{2}$ taza (115 g.) de azúcar marrón

PROCESO

1. Sobre un fuego medio reducir la cerveza stout a la mitad de su volumen.

2. Revolver el jarabe de chocolate y continuar reduciéndolo hasta que quede espeso.

- 3.** Sobre un fuego medio reducir la cerveza ale a la mitad de su volumen.
- 4.** Revolver el azúcar marrón y continuar reduciendo hasta que quede espeso.
- 5.** Rociar el jarabe de chocolate sobre los tazones de helado y servir.
- 6.** Cubrir con crema batida y una rociada de cerveza pale ale y servir.



CONCLUSIÓN

Ahora que ya has hecho tus primeros batches de cerveza casera y tienes las recetas y la inspiración para crear cenas y degustaciones memorables, es el momento de saborear los frutos de tu trabajo y compartir tu nueva afición con tus amigos y familiares. Ya sea como cervecero casero o cervecero comercial, puedo asegurarte que no hay nada más gratificante que ver a alguien cuya compañía te agrade y cuya opinión valores con una cerveza que has creado. Partir el pan, tintinear las pintas y simplemente hablar con las personas que queremos debería ser la razón de ser en cada una de nuestras vidas. Por supuesto, probablemente querrás hacer algo más que beber tus cervezas cuidadosamente elaboradas. Después de todo el tiempo y esfuerzo que has puesto en este empeño, una pequeña presentación es, sin duda justificada. Esta es la oportunidad perfecta para contarles a tus amigos acerca de las cervezas que has hecho y explicar algo de lo que has aprendido. No te limites a compartir tu cerveza, comparte tus conocimientos.

Apéndice: Variedades de lúpulo

Amarillo: es un tipo de lúpulo de aroma de reciente origen, descubierto y presentado por Virgil Gamache Farms Inc. Usado por sus propiedades aromáticas y también por sus propiedades de amargor debido a su bajo contenido de cohumulona. Terroso, con perfume a almizcle con notas fuertes a cítrico.

Cascade: es un tipo de lúpulo que se originó como el primer lúpulo comercial del programa de crianza de la USDA-ARS (United States Department of Agricultural – Agricultural Research Service = Departamento de Agricultura de los Estados Unidos – Servicio de Investigación Agrícola). Usado por sus propiedades aromáticas de pomelo, floral y pino.

Centennial: es un tipo de lúpulo que es usado por sus propiedades aromáticas y potencial de amargor. Notas bien balanceadas de cítricos y florales.

Chinook: es una variedad de amargor con características aromáticas lanzado en mayo de 1983. Fue criado por una crusa del Petham Goldings con el macho del USDA 63012. Utilizado por su alta proporción de amargor de los ácidos alfa más sus características aromáticas. Tiene fuertes notas a pomelo, especias y pino.

Clusters: originado a partir de una selección masiva del lúpulo Cluster, el cual es un viejo cultivo americano. Se dice que surgió de una hibridación de variedades, importadas por colonos holandeses e ingleses y lúpulos indígenas machos. Usado como lúpulo de hervor para amargor, floral y especiado.

Fuggles: es un tipo de lúpulo de aroma seleccionado en Inglaterra como fruto del azar en 1861. Alcanzó su pico en el Reino Unido cuando el 78 por ciento de los cultivos era criados como Fuggles. Usado por sus propiedades aromáticas.

Goldings y East Kent Golding: son parte de un grupo de lúpulos de tipo aromático originado en Inglaterra. Durante décadas el grupo ha ido cambiando y se ha ampliado. Mayormente así llamados por las aldeas en el este de Kent. (Petham, Rotherham, Canterbury, Eastwell) o granjas lupuleras, que los criaron (Early Bird de Amas, Cobbs). Los Goldings ingleses crecieron en el este de Kent, es un lúpulo de primera calidad, llamado East Kent Golding y no debe confundirse con el U. K. Golding, el que se cultiva en otras áreas. El lúpulo que se siembra en los EE.UU. (Oregon y el estado de Washington) es un Golding Canterbury. Se utiliza por sus propiedades aromáticas suaves y final fresco.

Hallertau: es un lúpulo de aroma que se originó en Alemania como un lúpulo de raza de la zona. Usado por sus propiedades aromáticas suaves aunque especiadas.

Magnum: es un lúpulo de amargor/aroma, criado en 1980 en Huell, el Instituto de Investigación Alemán del Lúpulo. Usado por su valor y calidad de amargor.

Northern Brewer: es un lúpulo de amargor, criado en 1934 en Inglaterra. El Northern Brewer ha sido usado en los procesos de crianza de muchas variedades más nuevas. Criado en Inglaterra, Bélgica, Alemania y los Estados Unidos. El Northern Brewer tiene un aroma pronunciado comparado con los típicos lúpulos de amargor, a veces con carácter a césped.

Perle: es un lúpulo de aroma, criado en 1978 en Alemania a partir del Northern Brewer. Es cultivado en Alemania, Bélgica y los Estados Unidos tanto por su calidad de amargor como su aroma floral.

Simcoe: es un lúpulo de amargor/aroma criado por Yakima Chief Ranches. Usado por sus propiedades aromáticas y especialmente por su amargor debido a sus bajas propiedades de contenido de cohumulona. De aroma complejo, fuerte, marcado, almizcle terroso.

Saaz checo: variedad nativa de aroma seleccionada en el área del mismo nombre. Un lúpulo noble que es especiado con trazas de cítricos.

Sterling: es un lúpulo de aroma. Usado por sus propiedades aromáticas, parecido al Saaz. Muy suave, especiado y terroso.

Styrian Golding: derivado del Fuggles, criado en Eslovenia. De aceptación generalizada, muy suave aunque especiado.

Tettnanger: es un lúpulo de aroma que se originó en el área donde se desarrolló el lúpulo Tettnang en Alemania, como lúpulo nativo. Es criado en los Estados Unidos en Oregon y el estado de Washington. Usado por sus propiedades algo especiadas y aromáticas.

Tomahawk: es un lúpulo de amargor de reciente origen, criado por Charles Zimmermann. Es la primera variedad Súper Alfa criada comercialmente. Fuerte, agresivamente picante.

Vanguard: es una plántula diploide desarrollada en 1982. Fue lanzada para el cultivo en 1997. Se utiliza por sus propiedades aromáticas y baja cohumulona similar a la variedad Hallertau. Puede tener maravillosas notas a grosellas negras.

Warrior: es un lúpulo de amargor de reciente origen, criado en Yakima Chief Ranches, de bajo contenido de cohumulona deja un final limpio con amargor en el paladar.

Willamette: es un lúpulo triploide de aroma, que se originó a mediados de los años 1970s y es un vástago del Fuggle. Es un lúpulo popular de aroma, contribuyendo en 1988 al 18

por ciento del total de cultivos en los Estados Unidos. Usado por sus propiedades aromáticas y moderado amargor.

Glosario de términos comunes de la cervecería

Ácido alfa: la cantidad de amargor en los lúpulos. Los lúpulos de bajo ácido alfa están en el rango del 2 al 5 por ciento; los lúpulos altos en ácido alfa están en el rango del 9 por ciento y más. Los cerveceros también calibran los volúmenes de lupulizado en IBUs (International Bittering Units =Unidades Internacionales de Amargor) que indican cuán amarga es una cerveza; mientras que los ácidos alfa indican cuán amargo son los lúpulos en sí mismos.

Ácido beta: un químico encontrado en las glándulas de lupulina de los lúpulos.

Airear: el proceso de disolución de aire dentro del mosto antes de comenzar la fermentación para contribuir con el crecimiento celular de la levadura.

Airlock: el dispositivo que permite que escape el gas pero evita que ingrese el aire por el cuello del fermentador/carboy que contiene la cerveza fermentando.

Atenuación: la reducción de azúcares como resultado del proceso de fermentación.

Azúcar Demerara: un azúcar marrón comúnmente utilizada en la elaboración de cerveza.

Carboy: recipiente recomendable para la fermentación y la maduración usado en la cervecería casera. Usualmente este contendor de vidrio es de entre 19 y 25 litros (5 y 6,5 galones) y tiene un cuello angosto en la parte superior en el cual se le puede colocar un tapón de goma y el airlock.

Cebada: el grano que provee la fuente más común de azúcar fermentable en la cerveza.

Cebada malteada: esta es la forma en que los cerveceros la utilizan – ha sido parcialmente germinada, luego rápidamente secada de modo que se pueda acceder a los azúcares, almidones y enzimas a través del proceso de elaboración.

Cebado: el método por el cual se prepara la cerveza para que carbonate por medio de la adición de azúcar a la cerveza antes de ser trasvasada a las botellas.

Densidad: este término es usado de tres maneras en la cervecería casera – específica, inicial y final. Densidad específica es la medida de la densidad de la cerveza comparada

con la densidad del agua. Si una lectura es más alta que 1.000 el líquido es más denso que el agua. Cuanta más alta es la concentración de azúcar en la cerveza más alta es la densidad. La densidad inicial es la densidad de la cerveza antes de comenzar a fermentar. La densidad final es la densidad de la cerveza después de que ha finalizado la fermentación.

Densímetro: una dispositivo de medición de vidrio, calibrado, que revela la densidad específica de un líquido.

Dry hopping: la adición de flores enteras o pellets de lúpulo durante o después de la fermentación primaria.

Éster: un subproducto de la fermentación que contribuye características frutadas al aroma y sabor de la cerveza.

Extracto de malta: podría ser llamado mosto concentrado – un jarabe o polvo que ha sido creado por medio de la condensación del mosto o la cerveza pre fermentada. La forma más común del azúcar de la cebada en la cervecería casera para principiantes.

Fermentación: el proceso natural por el cual la levadura convierte azúcar en alcohol y el subproducto en dióxido de carbono.

Fermentador: el recipiente en el que se agregará el mosto y la levadura para fermentar en la cerveza.

Fining: un procedimiento clarificante usado en el proceso de la elaboración de la cerveza. Usualmente estos productos gelatinosos (el isinglass y el Irish moss son los más comunes) son agregados para clarificar y darle brillo a la cerveza.

Horno: el equipo usado para reducir la humedad durante los procesos de manufacturado de la malta y el lúpulo.

Infusión de lúpulo: una solución de lúpulo y agua caliente.

Inoculación: el agregado de la levadura al mosto luego de que haya descendido a la temperatura deseada. La tasa de inoculación de una cerveza está determinada por el cálculo con cuántas células de levadura son necesarias para fermentar un cierto volumen de cerveza.

Krausen: la espuma sedosa que crece en la parte superior del mosto que está empezando a fermentar.

Lagerizar (verbo): derivado del término alemán para almacenar, significa madurar o acondicionar la cerveza durante períodos de tiempo expandidos a temperaturas frías.

Lambic: estilos de cervezas belgas fermentadas por levaduras salvajes y bacterias presentes en el aire y maduradas en barriles de madera.

Lavado: proceso de enjuague de los granos con agua caliente para optimizar la recolección de azúcares.

Levadura: organismo viviente que convierte azúcar en alcohol. Además de conducir el proceso de fermentación, ciertas cepas de levadura contribuirán diferentes sabores y aromas a diferentes cervezas. El proceso de fermentación es anaeróbico y a cierta concentración el alcohol se convierte en tóxico para la levadura y rompe sus paredes celulares. Es por eso que la cerveza fermentada de manera no natural puede ser tan fuerte como una bebida alcohólica destilada.

Levadura Ale: una levadura de fermentación superior que fermenta de manera óptima a temperaturas más templadas. Esta levadura es anaeróbica y se asentará en el fondo del fermentador luego de la fermentación.

Levadura Lager: una familia de levaduras cerveceras que funcionan de manera óptima a temperaturas más frías y es considerada una levadura de fermentación inferior porque no forma espuma y fermenta en la cerveza y no sobre la parte superior.

Lovibond: una escala de medición que calibra los niveles de color en la cebada.

Lúpulo: una parra de flores perennes, las flores femeninas son usadas en el sabor, el amargor y la preservación de la cerveza.

Lúpulo en flor: flores de lúpulo que han sido secadas pero no comprimidas en pellets y están listas para ser usadas en su estado natural.

Lúpulo de finalizado: también llamados lúpulos de aroma. Los lúpulos pelletizados o en flor son usados hacia el final del hervor. La última adición de estos lúpulos contribuirá más aroma a lúpulo en la cerveza que sabor a lúpulo en el gusto.

Maceración: hidratación de la cebada malteada molida para convertir los almidones contenidos en los granos en azúcar. El proceso de conversión se da entre los 60° y 70°C (140° y 160°F) como con los métodos para granos especiales en la bolsa de granos presentados en las recetas de este libro.

Macerado: mezcla de malta y agua caliente para convertir los almidones en azúcares.

Macerador: el recipiente en el cual se macera.

Malta: cualquier cereal que ha pasado por el proceso de malteado.

Malteador: la persona que trabaja en una instalación para malteado.

Maltosa: azúcar de la malta.

Mosto: el término usado para la cerveza (o agua-cebada) antes de que la fermentación haya comenzado.

Olla de cocción: la olla, preferentemente de acero inoxidable, que se utiliza para elaborar la cerveza.

Pellets de lúpulo: flores de lúpulo que fueron procesadas y comprimidas.

Remojo: agregar granos o lúpulos al mosto caliente pero no hirviendo.

Saccharomyces cerevisiae: el nombre latino para cualquier levadura lager o ale.

Sanitizar: el proceso de limpieza y esterilización de toda superficie que entre en contacto con la cerveza o los materiales de elaboración. La levadura es altamente susceptible a la mutación y la pobre fermentación en un ambiente pobemente sanitizado.

Trasvase: el término para transferencia del mosto o cerveza de un recipiente a otro. Se usa comúnmente el método de sifón y una manguera para trasvasar la cerveza que ha terminado la fermentación a fin de dejar atrás los sólidos no deseados de la levadura.

Turbio caliente: el asentamiento de los sólidos de proteínas y lúpulos que se condensan y colectan en el fondo de la olla luego de que la cerveza se ha hervido.

Recursos

Libros

Altbier: History, Brewing Techniques, Recipes

Autor: Horst D. Dornbusch

Brewer Publications, 1998

An Analysis of Brewing Techniques

Autor: George Fix y Laurie Fix

Brewers Publications, 1997

Barley Wine: History, Brewing Techniques, Recipes

Autor: Fal Allen y Dick Cantwell

Brewers Publications, 1998

Bavarian Helles: History, Brewing Techniques, Recipes

Autor: Horst D. Dornbusch

Brewers Publications, 2000

Belgian Ale

Autor: Pierre Rajotte

Brewers Publications, 1992

Bock

Autor: Darryl Richman

Brewers Publications, 1992

Brew like a Monk

Autor: Stan Herronomous

Continental Pilsners

Autor: David Miller

Brewers Publications, 1990

Designing Great Beers The Ultimate Guide to Brewing Classic Beer Styles

Autor: Ray Daniels

Brewers Publications, 1996

Dictionary of Beer and Brewing

Segunda Edición

Compilado por Dan Rabin y Carl Forget

Brewers Publications, 1997

The Essentials of Beer Style, A Catalog of Classic Beer Styles for Brewers and Beer Enthusiasts

Autor: Fred Eckhardt

Fred Eckhardt Associates Inc.

Farmhouse Ales, Culture and Craftsmanship in the Belgian Traditions

Autor: Phil Markowski

Brewers Publications. 2004

German Wheat Beer

Autor: Eric Warner

Brewers Publications, 1992

Complete Joy of Homebrewing, Everything You Need to Get Started in Homebrewing

Autor: Charlie Papazian

Collins: 3ra edición, 2003

Kölsch: History, Brewing Techniques, Recipes

Autor: Eric Warner

Brewers Publications, 1998

Michael Jackson's Great Beer Guide, The World's 500 Beer Classics

Autor: Michael Jackson y Sharon Lucas

Michael Jackson's World Beer Hunter

Autor: Michael Jackson

The World's Top Breweries

-CD-rom incluido

Michael Jackson's Great Beers of Belgium Styles from the Beer Capital of the World

Autor: Michael Jackson

Mild Ale: History, Brewing Techniques, Recipes

Autor: David Sutula

Brewers Publications, 1999

New Brewing Lager Beer, The Most Comprehensive Book for Home and Microbrewers

Autor: Gregory J. Noonan

Brewers Publications, 1996

Oktoberfest, Vienna, Märzen

Autor: George Fix y Laurie Fix

Brewers Publications, 1992

Pale Ale: History, Brewing Techniques, Recipes

Segunda Edición

Autor: Terry Foster, Ph.D.

Brewers Publications, 1999

Porter

Autor: Terry Foster, Ph.D.

Brewers Publications, I992

Principles of Brewing Science

Segunda Edición

Autor: George Fix, Ph.D.

Brewers Publications, 1999

Radical Brewing

Autor: Randy Mosher

Brewers Publications, 2004

Sacred and Herbal Healing Beers, The Secrets of Ancient Fermentation

Autor: Stephen Harrod Bulmer

Brewers Publications, 1998

Scotch Ale

Autor: Gregory J. Noonan

Brewers Publications, 1993

Smoked Beers: History, Brewing Techniques, Recipes

Autor: Ray Daniels y Geoff Larson

Brewers Publications, 2000

Stout

Autor: Michael J. Lewis. Ph.D.

Brewers Publications, 1996

Ultimate Beer, The Ultimate Guide to Classic Brewing

Autor: Michael Jackson

Wild Brews, Beer Beyond the Influence of Brewer's Yeast

Autor: Jeff Sparrow

Brewers Publications, 2005

Revistas y Publicaciones

Zymurgy Journal of the American Homebrewers Association

www.beertown.org

All Street News

www.alestreetnews.com

All About Beer

www.allaboutbeer.com

American Brewer

www.ambrew.com

BYO

www.byo.com

Brewing Techniques

www.brewingtechniques.com

Celebrator

www.celebrator.com

Mid-Atlantic Brewing

www.midatlanticbrewing.com

Yankee Brew News

www.yankeebrewnews.com

Websites

Beer Advocate

www.beeradvocate.com

Un sitio web del entusiasta de la cerveza

Beer Cook

www.beercook.com

Todo sobre la cocina con cerveza y el maridaje con las comidas

Brewer's Association Beertown

www.beertown.org

Sitio de la Brewers Association and American Homebrewers Association. La comunidad online más grande de cerveceros profesionales y caseros

Canadian Real Beer

www.realbeer.com/canada

El índice de la cerveza canadiense para todo lo relacionado con la cerveza en el gran norte blanco

New Zealand Brewer's Network

www.brewing.co.nz

Para todo lo relacionado con la cerveza en Nueva Zelanda y Downunder

Real Beer

www.realbeer.com

Un sitio interesante para los entusiastas de la cerveza

Ratebeer

www.ratebeer.com

Un recurso para todo tipo de información relacionada con la cerveza

Levadura

Para información adicional sobre una cepa específica de levadura encontrada en este libro, consultar los sitios web de White Labs y Wyeast Laboratories.

White Labs

564 Trade Street

San Diego. CA USA 92121

Tel: 858.693.3441

Fax: 858.693.1026

www.whitelabs.com

Wyeast Laboratories, Inc.

PO Box: 146

Odell, OR USA 97044
Tel: 541.354.1335
Fax: 541.354.3449
www.wyeastlab.com

E-Brew y Sofware sobre elaboración

Promash

Se puede bajar el software para crear tres recetas sin comprarlo.
www.promash.com

Beer Info:

www.beerinfo.com/vlib/software.html

Brew Wizard

members.aol.com/brewwizard/

Beer Tools

www.beertools.com

Beer Smith

www.beersmith.com

Cálculos Online

Homebrewing, Recipe Calculator
www.pugetive.com/cgi-bin/calc/index.cgi

Insumos para Cervecería Casera

Annapolis Homebrew Shop
www.annapolishomebrew.com

Beer, Beer; and More Beer
www.morebeer.com

HomeBrew Adventure

www.homebrewadventures.com

Hop Tech

www.hoptech.com

Maryland Hombrew

www.mdhb.com

Party Pig

www.partypig.com

Xtreme Brewing Company

www.xtremebrewing.com

Provee ingredientes pre embalados para elaborar cualquier receta de este libro.

RECONOCIMIENTOS

Me gustaría comenzar con un gran beso para mi esposa, Mariha, cuya paciencia y apoyo a lo largo de este proyecto ha sido importante. Luego me gustaría agradecer a mis increíbles hijos, Sam y Grier, quienes hicieron que para mí fuera tan excitante volver a casa a la noche como ir a mi cervecería por la mañana. Tengo una deuda enorme de gratitud a Doug Griffith, quien trabajó muy duro en este libro conmigo, que conoce y ama la cerveza tanto como yo y ha estado allí para Dogfish Head en cada paso del camino. Me gustaría agradecer a los escritores y cerveceros que me ayudaron tanto con este libro incluyendo a Robert Aguilera, Garrett Oliver, Adam Avery, Vinnie Cilurzo, Tomme Arthur, Rob Tod, George Hummel, Dave Logsdon, Bryan Selders, Mike Gerhart, Randy Mosher, Dave White y Jim Boyd. Gracias a nuestro maravilloso fotógrafo Kevin Fleming, y al diseñador Fred Mazzeo por toda su ayuda para hacer que este libro se vea tan bien. Por último, pero ciertamente más importante en hacer que este libro se conectara tan bien, me gustaría dar las gracias a mi editor, Candice Nanco, y a la editora de textos, Maia Merrill.

SOBRE EL AUTOR

Cuando Sam Calagione abrió Dogfish Head Craft Brewery en 1995 era la cervecería comercial más pequeña en los Estados Unidos, elaborando 10 galones de cerveza por vez. Hoy en día, Dogfish Head está entre las cervecerías de mayor crecimiento en el país. Dogfish Head se ha centrado en la elaboración de cervezas más fuertes, más exóticas, desde el día que se abrió con su lema lo afirma “cervezas excéntricas para personas excéntricas”. Dogfish Head se ha convertido en una empresa de 90 personas con un restaurante, cervecería y destilería en Rehoboth Beach, una taberna en Maryland y una cervecería de producción en Milton, Delaware. Dogfish Head vende su cerveza en 27 estados y 3 países. Dogfish Head fue la única cervecería en los Estados Unidos (de un total de 1.400) en ser mencionada en la lista Inc. 500 de las compañías privadas de mayor crecimiento en el país para los años 2004 y 2005. Sam es también el autor Brewing Up a Business y el próximo libro, She Said Wine, He Said Beer. Sam vive en Lewes, Delaware, con su esposa Mariah y sus hijos, Sam y Grier.