

 **LA PLATA, CATEDRAL
CERVECERA**

 **IPAS MODERNAS**

 **HIDROMIEL LA BEBIDA
DE LOS DIOS**

 **BARRICAS
Y CERVEZAS**

**Somos
Cerveceros**

LA REVISTA
AÑO 6 | N° 7

FESTIVAL DE LA CERVEZA ARTESANAL LA PLATA 2017



Kraken

Cerveza de cerveceros

SUMARIO

3
EDITORIAL



4-5
SOMOS CERVECEROS
PASIÓN Y CULTURA
CERVECERA



6-7
LA PLATA CATEDRAL
CERVECERA



10-14
IPAS MODERNAS.
INGREDIENTES
INUSUALES | RECETAS.



16
LAS CERVEZAS Y SUS
MARIDAJES.



18
"TONELERÍA" EL
ARTE DE RECICLAR
BARRICAS



19
USO DE BARRICAS
EN CERVEZAS.



22-23
PERSONAJES:
OSCAR GARRIDO



24
COPA CERVEZAS
DE AMÉRICA



26-27
HABLEMOS DE
ESTILOS.



28-30
EL LÚPULO EN
HALLERTAU.



32-33
HIDROMIEL LA BEBIDA
DE LOS DIOS.



Es un trabajo difícil, pero alguien tiene que hacerlo! Y en eso hicimos un nuevo número de la revista, que trae aportes de nuestros colaboradores y colaboraciones internacionales; con una nota muy especial escrita por el cervecero de Stone Brewery sobre IPAs, gentileza de revista Zymurgy editada por la AHA a quien agradecemos especialmente. Sean que esta revista está hecha con la misma onda que le ponemos a nuestras birras... es una revista que está hecha por cerveceros con notas escritas artesanalmente, con la intención de informar a veces, y otras con la intención de formar, pero siempre tratando de estar, de inspirar, de ser una oportunidad de crecer, de compartir, festejando la camaradería cervecera que cada día es más grande y se extiende por todo el continente fermentando en nuevas ideas, cervezas y estilos! Sabemos que es poco que nos encontremos una vez por año, y nos gustaría poder llegar más veces hasta ustedes, pero no queremos que se transforme nuestra onda, nos parece muy importante no perder la originalidad y ese "espíritu artesanal". Pero es un desafío que queremos encarar, y que esperamos poder cumplir. Esperamos que les guste lo que hacemos, lo que escribimos, lo que les preparamos. Y deseamos poder encontrarnos, pinta mediante, más veces en este 2018 que viene. Agradecemos a los sponsors y colaboradores, en especial a Anuario Cerveceros, por la colaboración en la impresión de esta revista. **Gracias!**

STAFF

Asociación Civil Somos Cerveceros
Director Editorial: Fernando Aguiar

Corrección: Fernando Aguiar,
Julia Real

Diseño: VORK Diseño
www.vork.com.ar

Foto de tapa: BarceX. Usado con
autorización. Licencia Creative
Commons.

Colaboran en este número: Sebastián
Nunnel, Rodrigo D'Agosto, James
Foster, Pablo Gómez, Ricardo Aparicio,
Sebastián Saavedra, Paola Pink, Graciela
Davidenko, Diego Setti, Hernán Testa.

Asociación Civil Somos Cerveceros
CUIT: 30-71077118-5

Domicilio legal: Carlos Pelegrini 27 3°C
www.somoscerveceros.com

*Esta es una publicación de
distribución gratuita.*

*Reservados todos los derechos de
reproducción parcial o total por
cualquier medio, salvo autorización
escrita de la editorial.*

*Su finalidad es brindar información
real y objetiva sobre la cultura
cervecera y está destinada a personas
mayores de edad.*

*El contenido de los avisos es de
responsabilidad de los anunciantes.*

*Aprender la cultura cervecera es
también aprender a beber con
moderación.*

Si tomaste no conduzcas!



SOMOS CERVECEROS PASIÓN Y CULTURA CERVECERA

Estimados Socios, le queremos Contar el estado de la Asociación Civil Somos Cerveceros y las actividades que realizamos a lo largo de este 2017.



Por Sebastian Nunell (Foca)

» INSTITUCIONALES

Actualmente la Asociación superó los 1500 socios esto significa que casi **duplicamos la cantidad de socios** en menos de dos años de esta última gestión.

Los Socios están distribuidos en todo el país y países limítrofes... somos grandes y federales! Esto es gracias a todos los Socios que le ponen el hombro a la Asociación y hace que Somos Cerveceros sea grande y que siga creciendo día a día como referentes de la cerveza artesanal argentina.

La Comisión Directiva 2016/17 está compuesta de la siguiente manera:

Presidente: Sebastián Nunell

Secretario: Mirko Pacoricona

Tesorera: Sara Otreras

Vocal Titular: Hernán Castellani

Vocal Titular: Julian Garcia

Vocal Titular: Fernando Aguiar

Vocal Titular: Fabián Olivera

Vocal Suplente: Silvio Gonzalez

Revisor de cuenta Titular: Jorge Gariglio

Revisor de cuenta Suplente: Luciano Canepa

Les enumeramos los puntos más relevantes que nos enorgullece contarles:

Solidaridad. Realizamos la donación de lo recaudado en el 9° Festival que realizamos en Bariloche 2017, en el cual donamos \$60.000 pesos al "Centro de Salud Virgen Misionera", un centro de salud de la ciudad de Bariloche con muchas necesidades, donde pusimos nuestro granito de arena para colaborar con tan noble institución en beneficio de toda la comunidad barilocheña, la cual nos abrió las puertas de su ciudad en el último festival.

Beneficios para socios. Aumentamos considerablemente los beneficios y se actualizaron y mejoraron los convenios ya existentes con bares y proveedores para hacerlos más accesibles. Si tienen o conocen bares que estén interesados en dar beneficios a los socios, escriban a consultas@somoscerveceros.com.ar que los contactamos para alcanzarles la propuesta.

Los locales que ofrecen el beneficio tienen chapas identificadoras de "Beneficios Somos Cerveceros" para identificarlos y el listado de beneficios está en la web y en las redes sociales.

Panel de Cata. Sigue en vigencia el panel de cata permanente exclusivo para socios, donde sus cervezas las catan jueces experimentados y así tener una devolución para mejorar las birras y seguir por el mejor camino.

Sorteos mensuales. Estamos realizando sorteos mensuales para Socios, con gran repercusión. ¡Con más de 10 ganadores mensuales!, gracias a los sponsors que ofrecen algunos de los premios a sortear y a los que colaboran y participan para que esto se haga.

Web Somos Cerveceros. Se re diseñó y actualizó la página web. Wiki Beer Somos Cerveceros ya está en funcionamiento y ahora necesitamos de toda la comunidad cervera para que tengamos la mejor herramienta cervecera de todos los tiempos... después del brew-o-matic, obviamente ;)

Brew-O-Matic. La herramienta cervecera más importante de habla hispana en Web y App creciendo a full alimentada por la materia gris cervecera con más de 2000 recetas y que se renueva y perfecciona a cada momento.

Eventos Cerveceros. Estuvimos presentes en varios festivales, Festival de Lúpulo al Palo en Bolsón, San patrio La Plata, Fiesta del Lago Córdoba, Festival del Litoral, Festival de Traslasierra, Feria de Regionales en La Rural, Festival del Oeste, Oktoberfest Mendoza, Beer&Food Pilar...etc. Gracias a los Grupos que se organizan para seguir difundiendo la Cultura Cervecera.

Big Brew. Mega multitudinario cociñadón 2017 que se realizó a principios de mayo, mas de 30 ciudades con más de 50 equipos de cocción en todo el país!, des-





LA PLATA CATEDRAL CERVECERA

Por décimo año consecutivo, la Asociación Civil Somos Cerveceros celebra el festival que reúne a birreros artesanales, entusiastas de la cerveza, maestros cerveceros y grandes especialistas del ámbito nacional e internacional, en un destino en el país elegido mediante una votación abierta entre los socios activos. Porque si había que sumar comicios a los eventos electorales de este año, la cerveza artesanal y su efervescente crecimiento no podían quedar atrás.



Por Rodrigo D'Agosto

Tras una no tan ajustada disputa, la ciudad de La Plata se impuso con un 61% de los votos contra Resistencia/Corrientes, convirtiéndose en la sede oficial 2017 del evento que promete celebrar nuestra actividad como lo hace año a año, con charlas técnicas de primer nivel, invitados de jerarquía, encuentros de camaradería y birra para todos los gustos.

La ciudad que quiere ganarse el título de "Catedral Cervecera" hoy es conocida por sus diagonales, un sello característico de su planeamiento y diseño que data de hace más de un siglo y que concluyó en su fundación un 19 de Noviembre de 1882 cuando Dardo Rocha, en su momento Gobernador de la Provincia, emplazó su piedra fundamental en lo que aún hoy es el corazón de la ciudad, en el centro de la Plaza Moreno, frente al palacio Municipal y la reconocida Catedral de la Inmaculada Concepción.

Repasando un poco de su historia, La Plata nace tras la oficialización de la Ciudad de Buenos Aires como Capital del país en el año 1880, quedando vacante el puesto de Capital de la Provincia de Buenos Aires. Fue entonces que se convocó al ingeniero Pedro Benoit para que comience a dirigir el trazado y la planificación de un proyecto que constaría de una plaza central y dos diagonales atravesando de norte a sur todo el mapa, intersectadas por calles que cada 6 cuadras dan lugar a un espacio verde

del que se extienden otras diagonales menores, resultando en una ciudad erigida con una variedad de construcciones arquitectónicas de diseño europeo y que con los años maduraría desde un modelo de planificación urbana reconocido a nivel mundial para convertirse en la ciudad que es hoy, uno de los principales destinos universitarios del país, sede de la administración pública de la Provincia, usina de la política y la cultura nacional y naciente Polo Cervecerero.

» PUNTOS TURÍSTICOS

Para empezar, sin arriesgarse a tomar las diagonales, La Plata es una ciudad donde es muy fácil ubicarse; las calles se encuentran numeradas (y aunque ya pasaron varios años) en su fundación las baldosas estaban pintadas de colores distintos para orientarse entre calles pares e impares. Incluso los árboles fueron plantados de forma que diferenciaran calles, avenidas y diagonales con el fin de que el aroma de los tilos, arces americanos o jacarandas identificaran el camino recorrido.

El Eje Fundacional incluye el Palacio Municipal (circundado por las calles Av. 51 y Av. 53, 11 y 12), la Catedral (Av. 51 y Av. 53, 14 y 15), la Legislatura (Av. 7 entre 51 y 53), la Casa de Gobierno (Av. 51 y 53, 5 y 6), y el Teatro Argentino (la manzana delimitada por las calles 9 y 10, y las Av. 51 y 53); incluidos estos, La Plata cuenta con numerosos puntos turísticos muy interesantes para visitar:

El Paseo del bosque: con una variedad de

más de 100 especies de árboles, el Bosque es el mayor espacio verde de la ciudad, un agradable paseo que cuenta con un lago artificial, el Observatorio Astronómico, el Museo de Ciencias Naturales, el Jardín Botánico y el Teatro del Lago, un escenario amplio ubicado en el mismo corazón del Bosque platense.

La Catedral de la Inmaculada Concepción: distinguida como una de las iglesias más grandes del mundo, la Catedral de La Plata posee dos torres de más de 100mts de altura, levantadas en el año 2000 sobre la edificación de estilo neogótico que cuenta con la singularidad de tener una terminación con ladrillo a la vista, sin revestir, que le da una estética única y un color distintivo. La obra fue dirigida por el Ingeniero Pedro Benoit y fue inaugurada en el 1884.

El Estadio Ciudad de La Plata: considerado uno de los estadios más modernos de Latinoamérica, el "Estadio Único" abrió sus puertas en 2003, con el fin de albergar actividades deportivas múltiples y eventos de gran convocatoria. Se han dispu-



tado allí encuentros de fútbol local e internacional (entre ellos la Copa América 2011), fechas del Rugby Championship, e innumerables conciertos tanto de bandas argentinas como de artistas mundiales. Teatro Argentino: el complejo artístico es una obra de arquitectura moderna que posee más de 60.000 mt2 de superficie cubierta polifuncional, destacándose por tener una de las salas líricas más reconocidas del país, una compañía de ballet propia, así como su coro y orquesta estable.

Casa Curutchet: la reconocida vivienda diseñada por el célebre arquitecto suizo Le Corbusier, considerado el padre de la arquitectura moderna, es una obra indispensable en las cátedras de arquitectura de cualquier Universidad. Fue declarada Patrimonio de la Humanidad de la Unesco en 2016.

Pasaje Dardo Rocha: El edificio que resemblance a un palacio francés es parte de los cimientos de la ciudad y operó inicialmente como estación ferroviaria, aunque con el veloz crecimiento de la urbanización, fue trasladada esta tarea a la Estación de 1 y 44. Desde 1926 funciona como centro cultural y alberga numerosas dependencias del Municipio.

» EL EVENTO

Desde 2007, cuando un grupo de cerveceros se propuso darle un marco institucional y federal al movimiento birrero en Argentina (proyecto que se cristalizó en 2008 con el nacimiento de la Asociación), Somos Cerveceros realizó 9 Festivales anuales, con el objetivo de reunir a los cerveceros de todo el país y países vecinos, en un evento de gran jerarquía que convoque a personalidades internacionales del mundo de la cerveza artesanal, cuente con conferencias académicas y capacitaciones, y celebre finalmente la alegría de pertenecer al mundo de la birra con una gran fiesta multitudinaria.

La comisión organizadora de Somos



10° FESTIVAL DE LA CERVEZA ARTESANAL



Cerveceros La Plata (con el apoyo de los municipios de La Plata y Ensenada, la Asociación de Cerveceros Artesanales Platenses y la colaboración de cervecías locales y regionales), comenzó la gestión del evento con ansias de mostrar a todo el país el arraigo que la cultura cervecera tuvo en la ciudad y sus alrededores durante estos últimos años.

Hoy La Plata (incluyendo a Berisso y Ensenada) cuenta con más de 100 productores locales, que a fuerza de barriles, eventos, catas, despachos y canillas en cada esquina, lograron colmar la ciudad con birras de toda clase, tonalidad y amargor, contagiando la pasión cervecera a cada paladar que se animó a introducirse en el mundo artesanal, inoportunamente sin saber que no podrían volver a atrás.

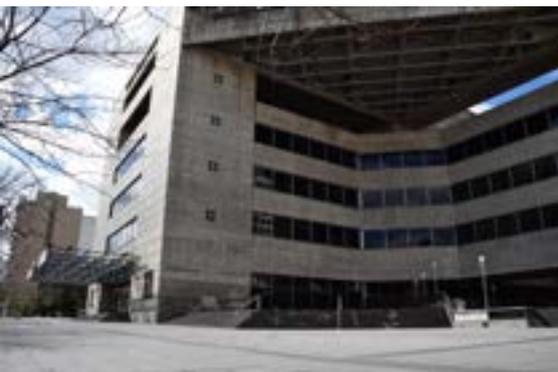
La elaboración casera también tuvo su

pujante contribución con el auge que hoy atraviesa la atmósfera cervecera local. Incontables jóvenes tomaron las riendas con ambiciosos emprendimientos birreros; bares y franquicias coparon cada barrio, encendiendo las veredas haciendo del Happy Hour una verdadera fiebre; cursos, catas y encuentros abrieron las puertas a la movida artesanal a gente de toda clase y edad, marcando la cancha para que el 2017 la ciudad sea la indiscutible sede de un nuevo festival nacional cervecero.

La agenda de este año esta seteada: la recepción tiene lugar en el espacio Jockey Club, se desarrollan las jornadas técnicas y encuentros académicos en el Pasaje Dardo Rocha, para luego celebrar un encuentro de camaradería en cervecería Puelche, dejando el cierre final en el Club Universitario – Sede Náutica con un festejo multitudinario con bandas invitadas y borbotones de birra artesanal.

Entre otras grandes figuras del plano internacional, llegan invitados para brindar charlas y conferencias Pete Slosberg, reconocido productor cervecero estadounidense y referente del sector a nivel mundial; Scott Bickham, examinador oficial y coordinador de exámenes del BJCP; Kara Taylor, especialista en levaduras y Gerente de Operaciones de la firma White Labs Inc; Raúl Tejerina, Director del Curso de Especialistas en Cerveza de la Universidad de Alicante; Boris de Mesones, eminencia en microcervecería y asesor especialista en armado de fábricas; y Michael Fairbrother, fundador y Director de Hidromiel Moonlight Mead.

Una nueva edición del evento anual de Somos Cerveceros llega a la ciudad de La Plata. Diez años de festejos se acercan acompañados de birreros de todo el país, que se persignan en el nombre del agua, la malta, el lúpulo y la levadura, y hoy se reúnen en un nuevo templo cervecero para brindar por la alegría de ser parte de una revolución que apenas está comenzando. 🍺



Fábrica : **CHOPPERAS ROSSI** S.R.L.

COMERCIALES - FAMILIARES - ACCESORIOS

Desde 1984



Tel./Fax : 03564 - 425907 / 431677 -

Whatsapp 3564 385907

Entre Ríos 1782 - (X2400DYR) San Francisco -
Pcia Cba - Arg.



e-mail: choperasrossi@hotmail.com

www.choperasrossi.com.ar





IMP
Insumos

Tenemos todo lo necesario para acompañarte y asesorarte en tu proyecto cervecero.

Representación de marcas destacadas, distribución en todo el territorio nacional, asesoramiento personalizado, capacitación en distintas áreas del negocio cervecero, productos importados de primera línea, stock y garantía de calidad.

MARCAS CON LAS QUE TRABAJAMOS

Elegimos las marcas más destacadas por su calidad y confiabilidad.



ESTAMOS PARA AYUDARTE A CRECER

En IMP la pasión por lo que nos gusta y los desafíos van de la mano.



IMP
Insumos

www.IMPInsumos.com.ar



SEDE CENTRAL

Calle 9 # 291 1/2 e/529 y Cº Gral. Belgrano, B1902COM,
La Plata (Tolosa), Prov. de Bs. As.



IMP
Cerveceros

www.IMPCerveceros.com.ar



PUNTO DE VENTA

Calle 54 # 1341 e/21 y 22, 1900BFC, La Plata, Prov. de Bs. As.
De lunes a viernes de 9 a 18 h y sábados 9 a 13 h.
Tel.: +54 221 452-4934 / Cel.: +54 (9) 221 362-6264

CONOCÉ NUESTRAS DIVISIONES



IMP
Distribución

www.IMPDistribucion.com.ar



IMP
Capacitación

www.IMPCapacitacion.com.ar



Por Mitch Steele

IPAS MODERNAS

Mitch Steele, maestro cervecero de STONE BREWING y autor de "IPA: Brewing Techniques, Recipes and the Evolution of India Pale Ale" nos cuenta algunos secretos del arte de hacer IPAS.

Traducción: Pablo Gómez. Agardecimiento especial a la revista Zymurgy de la AHA. Republicado con permiso de la AHA.

Desde sus orígenes en la industria cervecera artesanal, convirtiéndose en una oferta muy especial en la década de los 80s, la popularidad del estilo IPA ha continuado creciendo hasta convertirse en el estilo "abanderado" de muchos cerveceros artesanales. Algunas fábricas de cerveza, incluso ofrecen distintas versiones de IPAs en su alineación diaria. Al haber tantas versiones de IPAs a disposición de los amantes de la cerveza artesanal, la mayoría de los fabricantes de cerveza de hoy están descubriendo que no es suficiente con simplemente hacer una gran cerveza.

En cambio, están continuamente innovando e investigando el uso de nuevas técnicas o ingredientes. Echemos un vistazo hacia donde se dirige el estilo IPA.

»VIEJA ESCUELA VS. NUEVA ESCUELA

El estilo IPA americano ha evolucionado enormemente en sus más de 30 años de historia en la elaboración de cerveza artesanal. El éxito de los programas de mejoramiento de lúpulo han dado lugar a distintos perfiles de sabor, y en los últimos 15 años, las IPAs en general se han vuelto más secas, menos maltosas, y con más sabor a lúpulos.

Las IPAs de los 90s y principio de los 2000s eran típicamente hechas dentro

de los siguientes parámetros:

- Se usaban lúpulos Chinook, Cascade, Centennial, y/o Columbus (las 4 Cs)
- 15-16° P / 1.060-1.064 Densidad Inicial
- 6.5-7.5 % ABV
- Niveles bajos de malta caramelo y/o malta Munich
- Dry hopping (Lupulización en seco) a 0.23-0.45 kg/bbl (1.85-4 gramos/litro)

Las IPAs modernas hechas por algunos de los mejores cerveceros artesanales en el mundo son elaboradas dentro de estos parámetros:

- Nuevas variedades de lúpulos (Amarillo, Simcoe, Nelson Sauvin, Mosaic, Equinox, Lemondrop, Vic Secret, etc.)
- Hop bursting: La obtención de la totalidad o de la mayor parte de la amargura al final del hervor y/o en adiciones durante el whirlpool, conservando más sabor y aroma a lúpulo, logrando un amargor más suave.

- 16-18° P / 1.064-1.072 Densidad Inicial
- 7-8 % ABV— empujando el techo del ABV, aunque por encima del 8 % ya es territorio de las doble IPAs
- La no utilización de maltas caramelo
- Dry hop a 0.45-0.90 kg/bbl (4-8 gramos/litro)

Algunos cerveceros artesanales y caseiros en el sur de California han proclamado que nunca harían un dry-hop con menos de 0.90 kg/bbl (4 a 8 gramos/

litro). Este es un cambio muy importante en el uso del lúpulo, y está causando cierta preocupación con respecto a los suministros futuros del lúpulo. Al combinar este fenómeno con el increíble crecimiento de la industria, queda claro, que la demanda de lúpulo está superando a la oferta.

Ahora que algunos fabricantes de cerveza han designado a sus IPAs de siempre como "clásica IPA" o "IPA de vieja escuela", esto, deja la puerta abierta a elaborar IPAs más innovadoras, utilizando nuevas variedades de lúpulo. La búsqueda de nuevas variedades ha adquirido vida propia. Programas de mejoramiento en crecimiento de lúpulos privados y públicos han puesto un alto nivel de atención en el desarrollo de variedades con sabores únicos como el melón, fresa, chicle, vainilla, roble, y lima. Los lúpulos procedentes de regiones en desarrollo en el mundo (como Australia y Nueva Zelanda) presentan a los fabricantes de cerveza una increíble variedad de sabores para elegir. La agricultura de lúpulos en los Estados Unidos también aporta mucho en el descubrimiento de nuevos sabores en las clásicas variedades de lúpulo; por ejemplo, los Cascade que crecen en el medio oeste o en la costa este de los Estados Unidos pueden tener diferencias de sabor bien pronunciadas en comparación con Cas >





cade cultivado en el noroeste del Pacífico de los Estados Unidos.

Otro desarrollo interesante es la aceleración de los estudios científicos sobre la bioquímica del dry hopping. Muchas investigaciones se han realizado sobre la estabilidad del sabor, la biotransformación de los aceites de lúpulo hecha por la levadura después del dry hopping, la extracción de sabor, y compuestos de aceites importantes que intervienen en el carácter del dry-hop. Gran parte de este trabajo se lleva a cabo en la Universidad Estatal de Oregón, el Dr. Tom Shellhammer y sus estudiantes se han dado cuenta del potencial impacto de investigación que los cerveceros artesanales tendrán sobre el dry hopping en el futuro.

»» COSTA ESTE VS. COSTA OESTE

A medida que la evolución de las IPAs continúa, se está reevaluando el concepto de la Costa Este vs Costa Oeste. En general, las IPAs de la Costa Este han sido ampliamente consideradas como más equilibradas (relación malta-lúpulo) influenciadas por las cervezas inglesas. Estas tienen niveles más altos de malta caramelo, una amargura un poco inferior de entre 45 y 65 IBUs, y no se consideran tan agresivas como las IPAs elaboradas en la Costa Oeste. Por el contrario, las IPAs de la Costa Oeste se han caracterizado por tener muy poco equilibrio (malta-lúpulo) con una amargura de 70 IBUs o superior, y con un sabor más seco, y a lúpulos.

Esta generalización ha sido cuestionable por lo menos en los últimos años, al haber varios ejemplos de ambas versiones elaboradas en las dos costas. Ahora, con mayor frecuencia, los fabricantes de cerveza en la Costa Este están siguiendo el ejemplo de cervezas como "The Alchemist's Heady Topper-IPA" que no son filtradas; elaboradas con maltas sin color, a menudo con un poco de malta de trigo; el uso masivo de lúpulos al final del hervor y el dry hopping (más asociado a las IPAs de la Costa Oeste); y con el uso de nuevas

variedades de lúpulos. ¿Es este el nuevo estilo de la Costa Este? El tiempo dirá.

»» DISTINTOS PUNTOS FUERTES

Tras el éxito del estilo doble/imperial IPA en la década del 2000, los cerveceros han buscado oportunidades para elaborar IPAs con diferentes niveles de alcohol. Es importante señalar que el contenido de alcohol de una cerveza tiene una influencia directa en la intensidad de sabores extraídos durante el proceso de dry-hopping. Con niveles de alcohol altos, el lúpulo tiende a proporcionar un carácter afrutado más intenso, y con niveles mas bajos de alcohol, el lúpulo puede ser percibido como más a hierbas.

Las triple IPAs parecen ser una progresión natural de las IPAs más extremas, pero el estilo nunca logro terminar de despegar y no ha sido claramente definido hasta la fecha. Dicho esto, la mayoría de los fabricantes de cerveza proclaman que una triple IPA debe ser elaborada con los siguientes parámetros:

- 10 % ABV o mas alto
- 100+ IBUs
- La no utilización de maltas caramelo
- Masivo dry-hop: 0.90-1.36 kg/bbl (8-12 gramos/litros)

Una triple IPA es más un vino con lúpulos que una IPA, los cerveceros a menudo no logran que estas cervezas sepan diferente a una estilo barleywine con presencia fuerte de lúpulos. Cabe destacar asimismo el impacto que tiene la cantidad de alcohol en la cerveza en la percepción del cuerpo (mas fuerte) y la dulzura en la cerveza, ese es el reto de hacer un triple IPA. Cerveceros que sobresalen en el estilo, han podido con éxito preparar una cerveza muy seca, a un nivel elevado de alcohol. Esto se puede lograr mediante el uso de temperaturas muy bajas de descanso (conversión durante el macerado) con un descanso de mas de 2 horas de largo, y el uso de hasta 10 por ciento de azúcares simples para aumentar la densidad inicial y el ABV sin aumentar la maltosidad de la cerveza.



Estoy comenzando a ver algunas IPAs "cuádruples" elaboradas con un 14 a 16 % ABV. Lograr una cerveza con este alto contenido de alcohol es un reto en sí mismo. Los cerveceros deben utilizar una levadura muy tolerante al alcohol y un régimen de fermentación que implique el agregado constante de nutrientes y oxígeno. Esto a su vez puede dar lugar a una cerveza con muchos ésteres, completamente abrumando el carácter del dry-hop. Estas cervezas son un gran desafío de lograr, no veo que tengan un mayor rol en el futuro, pero son ciertamente divertidas de beber!

Las IPAs de sesión (bajo contenido alcohólico) daban la impresión de que se pondrían de moda hace un par de años, ya que desde luego son de las favoritas de los cerveceros y otros empleados en la cervecería que deben degustar cerveza durante muchas horas, como parte de su trabajo. Los cerveceros que hacen IPAs de sesión se enfrentan a el reto de hacer una cerveza con poco cuerpo y con el aumento del carácter herbáceo de los lúpulos, coincidiendo con un bajo nivel de alcohol. La selección de los lúpulos es crítica para este estilo, la elección de variedades que son muy frutadas, y el uso de maltas que ayuden a acentuar el cuerpo, tales como Carapils entre el 5 y el 10 por ciento del total de granos. Algunos cerveceros aumentan la cantidad de malta caramelo en sus IPAs de sesión para darle más cuerpo.

Las IPAs de sesión han sido objeto de escrutinio por los que sienten que el estilo es simplemente una cerveza Pale Ale con muchos lúpulos, pero no estoy de acuerdo con esa evaluación. Las Pale Ale, por definición, tienen un mayor equilibrio de malta, mientras las IPAs de sesión son típicamente lupuladas a una proporción mayor, similar a la de una doble IPA. Esto ha creado un dilema: los costos de elaboración de la cerveza (debido al régimen de lupulización) son similares a la IPA y a la doble IPA, por lo que las IPAs de sesión suelen costar similarmente a una IPA regular, muchos consumidores han demostrado no querer pagar un precio superior por una cerveza con menos de 5 % ABV. 🍺

INGREDIENTES INUSUALES

De la misma forma que el estilo IPA ha crecido, también lo ha hecho la voluntad de los cerveceros en añadirles frutas, hierbas, especias y otros ingredientes que complementen o contrasten el sabor del lúpulo y agreguen complejidad. La clave para hacer una gran IPA con estos ingredientes es lograr un equilibrio entre el ingrediente y el lúpulo.



Cualquier IPA debe, por definición, debe tener mucha presencia de lúpulos, por lo que el ingrediente añadido debe ser percibido, pero no debe interferir con el lúpulo. Sin embargo, esto no siempre es fácil de lograr.

A continuación se presentan algunos ejemplos de ingredientes y sugerencias sobre la manera de agregarlos:

» CÍTRICOS

La fruta cítrica es un sabor natural complementario para las IPAs elaboradas con lúpulos cítricos como el Centennial, Cascade, y Amarillo. Las IPAs de pomelo se han vuelto muy populares, pero el limón, la naranja, la mandarina también pueden funcionar bien en una IPA. Tenga cuidado con la lima, ya que puede ser demasiado intensa y puede entrar en conflicto con los sabores del lúpulo.

La técnica más común para la adición de cítricos en las IPAs es el uso de cáscara seca. Estas se pueden añadir durante el whirlpool o durante la maduración, usando de 1.3 a 2.6 gramos por litro, dependiendo de la fruta y la intensidad deseada. Si está utilizando cáscara fresca, necesitará doblar la adición debido a que el contenido de agua en la cáscara fresca diluye la intensidad del sabor. Algunos cerveceros utilizan la fruta entera, macerada o picada, y otros optan por el jugo o zumo concentrado, que es conveniente y eficaz. Si se usa concentrado, usar una medida aproximada de 0,1 a 0,2 % del volumen total de cerveza. No nece-

sitas mucho. No hemos tenido mucho éxito en Stone Brewing agregando el jugo durante el hervor, resultando en muchos sabores extraños, por lo que recomendamos agregarlo en el fermentador. Si quieres agregar el sabor durante el hervor, usa la cascara. Otra precaución: añadir el concentrado ácido o jugo durante el hervor o durante la fermentación puede dar lugar a una caída del pH, pudiendo afectar la capacidad de algunas levaduras para completar la fermentación.

» FRUTAS CON CAROZO, TROPICALES Y MORAS

Duraznos, fresas, mangos, albaricoques y otras frutas también pueden complementarse bien con los sabores del lúpulo. Muchas de las nuevas variedades de lúpulo, en particular Mosaic y los lúpulos de Australia y Nueva Zelanda, están cargados de aromas a durazno y fruta tropical, y hay muchas variedades que se cultivan en todo el mundo que pueden agregar componentes a moras a la cerveza. Lúpulos como el Bramling Cross (arándanos), Pacific Gem (mora negra), Belma (fresa y uva), Nelson Sauvin (grosella), y potencialmente el Mosaic serían maravillosos en una

IPA con aromas a moras. La manera más fácil y segura de usar estos frutos es agregar el puré pasteurizado, jugo o zumo concentrado al fermentador. Al añadir fruta entera o no pasteurizada, corre el riesgo de que haya actividad de levadura salvaje en la cerveza, lo que resultará en un cambio mayor en el sabor. Añadir el puré o jugo a aproximadamente 1.32 a 2.64 gramos por litro, dependiendo de la fruta y la intensidad del sabor deseado. Una vez más, ten

cuidado con el impacto del pH que la adición del jugo le haga a la levadura.

» CHILES PICANTES

Jalapeños y habaneros han encontrado un hogar en muchas IPAs, pero determinar la cantidad ha añadir puede ser un desafío. Los chiles varían de manera significativa en intensidad y en el sabor de la fruta, por lo que es querido probar de distintas maneras. Comienza con 1.85 a 5.55 gramos por litro y ajusta según sea necesario. Chiles secos pueden proporcionar un carácter e intensidad muy diferente en comparación a chiles frescos. Hila muy fino al comienzo. Es más fácil añadir más si es necesario, pero es imposible sacarlo después de que se ha añadido.

» CAFÉ

Lo admito, yo era escéptico acerca de cómo funcionaría el café en una IPA, pero después de haber degustado la Dayman IPA, colaboración que hicimos con Two Brothers and Aleman, en 2013, abrí mis ojos a la idea. El carácter cítrico del lúpulo Citra emparejado a la perfección con los sabores de café tostado es fabuloso. El café puede ser añadido durante la cocción o después de la fermentación; a menudo se utiliza una combinación de ambas adiciones. Cuando se añade en la cocción, los granos de café enteros a aproximadamente 7.9 a 10.6 gramos por litro, se pueden añadir al macerado para obtener un sabor más sutil, o café molido se puede colocar en bolsas de rejilla y colgarlas durante el whirlpool, aproximadamente 4 gramos por litro para un sabor más intenso. Algunos cerveceros prefieren añadir el café en frío después de la fermentación, esto puede proporcionar un

sabor a café mas suave. Cuatro gramos por litro es un buen lugar para empezar. Mi preferencia es agregar poco durante la cocción, a continuación, añadir un poco más después de la fermentación, si es necesario. Esto ayuda a evitar la acidez y la dureza que puede aportar el café caliente.

» TÉ

El té también combina bien con el lúpulo. Recomendaría añadirlo después de la fermentación (como si fuera dry hopping) alrededor de 5 a 8 gramos por litro, ya que las adiciones de té caliente pueden provocar mucha astringencia. El té puede proporcionar una amplia gama de sabores. Algunos té que hemos utilizado con éxito incluyen el Earl Grey con su carácter a naranja bergamota y el japonés Sencha té verde, que combina maravillosamente con sabores herbales de ciertos lúpulos.

» CACAO

El chocolate funciona de una manera similar al café en las IPAs. Me parece que lo mejor es añadir el cacao al final de la cocción, para que se funda y se disperse uniformemente en el mosto. Agregar nibs en la cerveza pos-fermentación también es eficaz. De cualquier modo, 5.3 a 15.9 gramos por litro se pueden utilizar, dependiendo del cacao y de la intensidad deseada.

» COCO

El coco requiere grandes adiciones, 13.2 a 26.5 gramos por litro. Lo mejor es añadirlo tanto durante el whirlpool como después de la fermentación para conseguir un sabor mas marcado. He encontrado muy efectivo el uso de coco seco ligeramente tostado, ya que esto realmente intensifica el sabor. Si tuestas el coco tu mismo, ten cuidado, ya que pasara de ligeramente tostado a quemado por completo en cuestión de segundos! He oído hablar de cerveceros que adhieren leche de coco al mosto caliente para realzar el sabor a

coco, pero no tengo ninguna experiencia personal con este método.

» ESPECIAS Y FLORES

Las flores de jazmín secas aportan un buen complemento floral al perfil del lúpulo. La verbena limón combina muy bien con los lúpulos cítricos. El anís combina bien con El Dorado, ya que este lúpulo tiene, además de su intenso sabor a limón, un componente de anís picante. Hibisco, jengibre, salvia, enebro, menta, semilla de cilantro, pueden mezclarse entre si, añadiéndole una complejidad interesante de sabor al lúpulo en una IPA.

La preocupación con la adición de cualquier especia a una cerveza fuertemente lupulada es romper el equilibrio apropiado del ingrediente especial con los lúpulos. Las especias deben ser perceptibles, pero no debe dominar al sabor del lúpulo. Es más fácil de añadir estos ingredientes durante el whirlpool, alrededor de 1.32 a 2.64 gramos por litro para empezar. No agregar demasiado, debido a que se puede añadir mas después de la fermentación si es necesario. Al agregar las especias después de la fermentación se consciente del tiempo de contacto, para evitar el exceso del carácter de las hierbas.

Tendencias emergentes Será interesante ver hacia dónde las IPAs se dirigirán en los próximos años. Ciertamente, las nuevas variedades de lúpulo tendrán un impacto sobre muchas recetas, y los cerveceros creativos encontrarán ingredientes nuevos e interesantes para complementar la carga de lúpulos. Algunas de las tendencias que podemos esperar que sucedan incluyen:

- IPAs en barricas y añejamiento en madera. Esto puede resultar en una combinación de sabores muy interesantes de vainilla y madera que pueden ser muy agradables en combinación con lúpulos cítricos. Es importante no abrumar a los lúpulos con el carácter de la madera, los restos de alcohol que puedan quedar en el barril puede hacer esto aún más difícil.

- IPAs elaboradas con lúpulo cultivado en su propia granja. Un número creciente de fabricantes de cerveza están comenzando a plantar lúpulo en sus propiedades y usándolos en cervezas especiales, más a menudo en forma de wet hops (lúpulos frescos)

- El aumento del uso de aceites de lúpulo. La cerveza Hop Hunter IPA de Sierra Nevada es una indicación de cómo los aceites de lúpulo destilados se pueden utilizar para hacer un gran IPA. Cerveceros artesanales han evitado en gran medida los aceites de lúpulo en el pasado, por considerarlos ser parte del reino de los grandes fabricantes de cerveza, pero ahora varios cerveceros artesanales han comenzado a usar los aceites de lúpulo para complementar o incluso sustituir sus adiciones de dry hop.

- Estilos complementarios, tales como lagers lupuladas. India pale lager, una variación en el estilo imperial Pilsner, ya están llegando a ser populares, pero será interesante ver cómo las lagers lupuladas en general serán revividas por cada vez más cerveceros artesanales.

- El tratamiento de las IPAs de forma similar a otros estilos de cerveza. Esto lo hemos visto ya con las IPAs de trigo, pero ¿qué tal si basamos una IPA de una Oktoberfest o Altbier? ¿o una IPA ahumada?

- IPA con marihuana. Los sabores son complementarios (por lo que he oído). Sin embargo, la legalidad de esto podrían ser un desafío.

¿Quién sabe? Tal vez las diferencias regionales en las IPAs resurjan a medida que más cerveceros artesanales en todo el mundo formulen su propia visión sobre el estilo.

Mitch Steele es el maestro cervecero de Stone Brewing Co. en Escondido, Calif. 🍺



[RECETAS]

IPA IMPERIAL CON CAFÉ

Ingredientes para 5.5 galones (20.8 L)

Asume 72% de eficiencia

-15.0 lb (6.8 kg) malta Maris Otter or Golden Promise (malta inglesa)

-1.0 oz (28 g) Cascade, 5.5% a.a. (first wort - durante el lavado)

-1.0 oz (28 g) Centennial, 10% a.a. (60 min)

-1.5 oz (42 g) Citra, 12% a.a. (whirlpool)

-1.5 oz (42 g) Café molido suave (adherirlo en una bolsa de rejilla en el whirlpool)

-3.5 oz (98 g) Citra, 12% a.a. (dry hop)

-2.5 oz (71 g) Café molido suave (adherirlo en una bolsa de rejilla después del dry hop)

-White Labs WLP001 o Safale-05

-Densidad Inicial: 1.076

-Densidad Final: 1.014

-IBUs: 80

-SRM: 6

-Tiempo de cocción: 60 minutos

Direcciones

Macerar a 149° F (65° C) por 75 minutos, colectar en la olla, y cocinar por 60 minutos. Fermentar a 72° F (22° C). Pasar al madurador cuando la densidad se estabilice cerca de 1.014. Dry hop con los lúpulos Citra. Enfriar 24 horas mas tarde. Agregar el café dos días antes de embotellar.

Versión con extractos

Sustituye 5,22 kg de extracto de malta pálida por la malta Maris Otter. Disuelve el extracto completo con agua destilada hasta conseguir el volumen deseado para el hervor y sigue las indicaciones anteriores.

TÉ VERDE DOBLE IPA

Ingredientes para 5.5 galones (20.8 L)

Asume 72% de eficiencia

-16 lb, 6 oz (7.43 kg) malta Pale Ale (Americana)

-8.0 oz (227 g) Dextrosa (azúcar de maíz) - agregado al final del hervor

-2.0 oz (57 g) Warrior, 15% a.a. (60 min)

-1.0 oz (28 g) Amarillo, 10% a.a. (10 min)

-1.0 oz (28 g) Goldings, 5% a.a. (whirlpool)

-2.0 oz (57 g) Crystal, 4% a.a. (whirlpool)

-1.0 oz (28 g) Aramis (dry hop)

-1.5 oz (42 g) Goldings (dry hop)

-1.5 oz (42 g) Crystal (dry hop)

-4-6 oz (113-170 g) Sencha té verde (adherirlo en una bolsa de rejilla después del dry-hop)

-White Labs WLP001 o Safale-05

-Densidad Inicial: 1.082

-Densidad Final: 1.012

-IBUs: 90

-SRM: 5

-Tiempo de cocción: 60 minutos

Direcciones

Macerar a 150° F (66° C) por 75 minutos, colectar el mosto en la olla, y cocinar por 60 minutos. Fermentar a 72° F (22° C). Pasar al madurador cuando la densidad se estabilice cerca de 1.012. Hacer un dry hop con los tres lúpulos. Enfriar 24 horas después. Agregar el Sencha té verde 2 días antes de embotellar.

Versión con extractos

Sustituye 5,44 kg de extracto de malta pálida por la malta en grano Pale Ale. Disuelve el extracto completo

con agua destilada hasta conseguir el volumen deseado para el hervor y sigue las indicaciones anteriores.

IPA DE DURAZNO

Ingredientes para 5.5 galones (20.8 L)

Asume 72% de eficiencia

-11.5 lb (5.2 kg) malta Pale Ale

-0.5 lb (227 g) malta dextrina

-0.75 lb (0.35 kg) malta Munich suave

-1.5 oz (42 g) Warrior, 15% a.a. (60 min)

-0.5 oz (14 g) Australian Galaxy (whirlpool)

-2.0 oz (57 g) jugo concentrado de durazno, adherirlo al final de la fermentación, cuando la cerveza este alrededor de 1.024-1.032 SG. Nota: Si usas puré, usa el doble de cantidad.

-1.0 oz (28 g) Australian Galaxy (dry hop)

-1.0 oz (28 g) Australian Helga (dry hop)

-1.0 oz (28 g) Mosaic (dry hop)

-White Labs WLP001 o Safale-05

-Densidad Inicial: 1.064

-Densidad Final: 1.012

-IBUs: 70

-SRM: 10

-Tiempo de cocción: 60 minutos

-SRM: 10

-Tiempo de cocción: 60 minutos

Direcciones

Macerar a 150° F (66° C) por 75 minutos, colectar el mosto en la olla, y cocinar por 60 minutos. Fermentar a 72° F (22° C). Agregar el jugo concentrado de durazno cuando la cerveza se estabilice cerca de 1.012. Dry hop con la mezcla de lúpulos. Enfriar 36 horas después.

Versión con extractos

Sustituye 3.8 kg de extracto de malta pálida por la malta en grano Pale Ale, y con 227 gramos de extracto de malta Munich por la malta en grano Munich. Introduce la malta dextrina en agua a 71° C por 30 minutos. Cuela y enjuaga los granos. Disuelve el extracto completo con agua destilada hasta conseguir el volumen deseado para el hervor y sigue las indicaciones anteriores.



¡NUEVA!

SafAle™ BE-134

LEVADURA IDEAL PARA
CERVEZAS ESTILO *SAISON* BELGA



Esta cepa de levadura típica se recomienda para cervezas estilo *Saison* belga y se caracteriza particularmente por su alta atenuación. Produce aromas frutales, con carácter especiado, con orientación hacia el clavo. Esta cepa produce cervezas refrescantes y de muy alta "drinkability"





Por Ricardo Aparicio

LAS CERVEZAS Y SUS MARIDAJES

Para los que me conocen, saben qué hace mucho tiempo me dedico a este tema, que por cierto, considero muy complejo y no muy bien desarrollado. Hace un tiempo me tomé el trabajo de llamar a los mejores restaurants de la Argentina y les hacía las siguientes preguntas: ¿Cuántas etiquetas de vino tienen? ¿Cuántas etiquetas de Cervezas tienen? Para mi desconsuelo, hubieron restaurants que me respondieron que tenían más de 2000, si, digo dos mil etiquetas de vino y solamente una o dos de cerveza, industrial, las que se compran en el supermercado.

¿Cómo podemos hablar de maridaje si en el lugar más apropiado para concretarlo, no existe la posibilidad de hacerlo? Muchos me dicen que la gente solamente consume vinos en los restaurants, ante lo que yo creo, es que si ésa es la oferta, es lógica la demanda. Otros me dirán que las cervezas artesanales no están todavía en condiciones de embotellar, es cierto, pero terminamos en el conflicto del huevo y la gallina. Si la demanda está íntegramente dirigida al consumo en barril... ¿quién tiene la razón? Mi criterio es que todos somos responsables. Los que elaboran cerveza, los que la venden y los que las consumen. Uds. me dirán y esto que tiene que ver con el Maridaje. Para mi es el fundamento del maridaje.

Por otro lado, me han preguntado infinitas veces, ¿con quesos, cuál cerveza va? ¿Con carnes? ¿y con postres? El mundo de la gastronomía es tan amplio como lo es el de las cervezas. Solamente, y por hablar de un país, Francia es tan conocido por sus vinos como por sus quesos. Se dice que los Galos tienen tantos quesos que podrían comer un queso distinto cada día del año y aun así, uno no hubieran probado todos. ¿Cómo responder cuál cerveza con tal queso? ¿Sabe igual una pieza de ternera hervida que asada? ¿Es lo mismo un postre a base de cítricos que otro con chocolates? Muchas preguntas para responder en una humilde nota.

Tratando de entrar en tema, y volviendo a hacerme/les preguntas. Si uno se compra un vino caro, de los bien caros, ¿cuál es nuestra actitud frente a él? Seguramente lo beberíamos en la copa adecuada, a la temperatura adecuada, y por sobre todo lo degustaríamos brindándole el debido respeto. ¿Hacemos lo mismo con una cerveza? Muchos me dirán que sí, la gran mayoría, y lo lamento mucho, no lo hacen. Es obligación de los productores y de los bares enseñar, el consumidor está aprendiendo, la cerve-

za es moda, claro está, pero no podemos perder el momento. Insisto, quién si no, les va a decir, cómo se debiera degustar. Fíjense que no hablo de los restaurants, ojalá recojan la piedra.

Para evitar que esta nota resulte una catarsis. Estos son algunos de los tips que considero apropiados al momento de buscar un maridaje.

Si estás frente a un plato consistente, complejo, buscá una cerveza robusta, con gran cuerpo y alcohol, que siga en la línea de la complejidad del plato. No hay que olvidar que la bebida es la que acompaña al plato, y no al revés, y en caso de que así fuera, si elegís primero la cerveza, entonces que el plato siga la línea de complejidad.

Podríamos decir también que existen otros factores que asociamos al maridaje, la maltosidad, la carbonatación, el amargor, etc. Muchas veces iremos por el contraste, cervezas amargas para platos dulces, otras veces la mejor combinación será un plato muy especiado. Las técnicas de cocción son múltiples, las guarniciones infinitas y las salsas

demasiado como para poder resumir.

Tal vez y dando un cambio absoluto de timón, creo que la mejor alternativa es la experiencia propia, jugar con las sensaciones. Hoy en día el lúpulo es la vedette de la cerveza. ¿Y solamente en la cerveza? Me resulta muy interesante una nueva propuesta que se está realizando en la provincia de San Juan, en Circo Beer, la probé el año pasado en el que tuve la suerte de viajar para dictar unos cursos. Los dueños están haciéndole un dry hop a una base de espumante de pinot gris y sauvignon blanc con dry hop de mosaic, luego probaron con pinot gris y torrontés, el dry hop lo hicieron con mosaic y mapuche. El resultado fue sensacional, altamente recomendable. Lo llaman Grape Hops y les aseguro que con una punta de espalda a las brasas es algo así como tocar el cielo con las manos. 🍷

Ricardo Aparicio

Docente de la Carrera de Sommelier del Colegio Gato Dumas
Juez del Beer Judge Certification Program Certified Beer Server

INTERACCIONES ENTRE LA COMIDA Y LA CERVEZA	Amargor del Lúpulo Tostado de la Malta Carbonatación Alcohol	BALANCEA	Dulzura Grasos Umami
	Dulzor Maltosidad	BALANCEA	Acidez Especiados Picantes
	Amargor del Lúpulo	ENFATIZA	Especiados Picantes



SERVICIO DE **MANTENIMIENTO**
Y **LIMPIEZA** DE LÍNEAS DE CERVEZA

VENTA Y ALQUILER DE CHOPERAS
Y ACCESORIOS PARA BARES Y EVENTOS

DISTRIBUCIÓN EN CIUDAD DE BUENOS AIRES
Y ALREDEDORES.

 @craftbeerargentina |  @CraftBeerArgentina

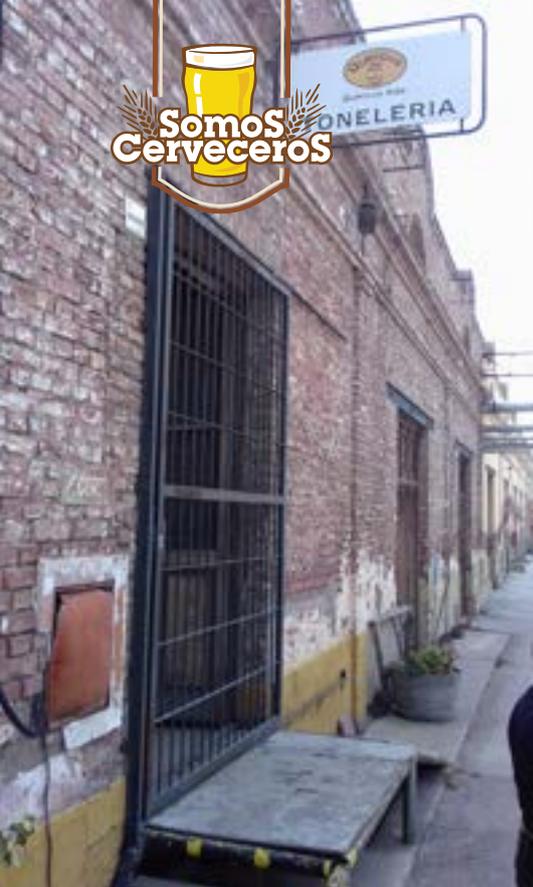
www.craftbeer.com.ar | ventas@craftbeer.com.ar





“TONELERÍA” EL ARTE DE RECICLAR BARRICAS

De paso por Mendoza estuvimos en QUERCUS, una cooperativa de trabajo, que se dedica al reciclado artesanal de barricas de roble. Allí nos recibió Nibaldo Ramirez, uno de los cooperativistas quien nos contó y mostró algunos de los secretos de este arte.



Por Fernando Taguató Aguiar

En la planta de reciclado que está instalada en la ex bodega GIOL, trabajan 6 personas de manera permanente y unas 10 personas más que se dedican a la parte directiva y accional. La idea de armar esto surgió de la búsqueda de generar una fuente de trabajo después de

la crisis del 2001. Un grupo de personas que habían quedado desocupadas, decidieron comenzar con este emprendimiento que hoy se ha transformado en una forma de vida. De los integrantes originales solamente uno tenía apenas idea de lo que podía ser esta tarea y de a poco fueron aprendiendo y creciendo hasta transformarlo en un arte.

El mismo Nibaldo nos cuenta como es el proceso de reciclado de la barrica “Las barricas usadas, que pueden ser de roble francés o roble americano, se reciben de distintos lugares y lo primero que se hace es el lavado. Para esto se llena la barrica con agua a 90°C y se deja por 24 hs para ayudar a sacar los aromas y sabores del vino y del alcohol. A partir de ahí se desarma la barrica, para lo cual se numera la posición de cada duela, ya que de no hacerlo sería casi imposible de volver a armarla.

A partir de ahí se trabajan las duelas individualmente y se las mecanizan para sacar el “tártaro”, que es la cáscara de vino que queda, es decir la capa interior de las duelas de madera. Ahí pasan a un lavado químico, donde se somete cada duela

a un lavado con agua oxigenada y amoníaco a 90 °C. Una vez secas las duelas pasan al sector de armado, donde como un rompecabezas se reconstruye el barril y, de acuerdo al gusto de cada cliente se tuestan, dando un final de tostado suave, medio o fuerte.

Ahí la barrica está lista para ser usada como si fuera nueva, no va a aportar ningún sabor de lo que tuvo antes, el aporte va a ser solamente de la madera.”

En el mundo del vino, el uso de barricas de roble y de otras maderas para dar sabor y aroma es tradicional pero en el mundo de la cerveza no. Los barriles en los que tradicionalmente se añejaba la cerveza, se calafateaban para que no aportaran sabor.

Hoy en día el uso de barricas de diferentes maderas se está popularizando entre los cerveceros y podemos empezar a encontrar en el mercado algunos ejemplos de estas cervezas. Para los que hacemos cerveza, el uso de barricas abre un mundo a la experimentación que no solo queda en el uso de la madera o de distintas maderas para saborizar y aromatizar sino que se puede jugar con el contenido previo de las mismas ya sea whisky, ron, tequila, cachaza o diferentes cepas de vino.

En el caso del whisky se pueden encontrar casos que usan las barricas con paso previo de cervezas. Es el caso del “Grant´s Cask Ale” añejado en barricas de roble con paso previo de Strong Ale y el “Jameson Caskmates” que esta añejado en barricas de roble con paso previo de Imperial Stout. 🍷





USO DE BARRICAS EN CERVEZAS

El uso de barricas en cerveza no es nuevo, ya en tiempos de la edad media, se ocupaban para almacenar las cervezas (anteriormente se utilizaban ánforas). Estas tenían la facilidad de rodar, ser flexibles, fácil de arreglar, almacenable, etc.



Por Sebastián Saavedra

Se utilizaron masivamente hasta principios del siglo XX, donde se reemplazaron por estanques y barriles de acero inoxidable, debido a lo difícil de sanitizar por la porosidad de la madera.

No fue hasta 1992 que se comenzó a masificar nuevamente el uso de barricas. Goose island en chicao, utilizó barricas usadas de bourbon para madurar una Imperial Stout de 14 grados de alcohol. El resultado fue una cerveza que además de absorber parte de los aromas propios de la madera, obtuvo aromas del destilado que la contuvo anteriormente. Desde ese momento cientos de cervecerías alrededor del mundo volvieron a ocupar barricas especialmente en cervezas especiales.

Por qué tanta locura por este estilo de cervezas? Que se gana con este tipo de maduración? Primero las barricas dependiendo de la madera de origen pueden traspasar diversos compuestos aromáticos a la cerveza, dependiendo del origen de la madera y nivel de tostado. Los principales compuestos son, Vainillina (vainilla), lactonas (madera, coco), eugenol (especies), 4 Vinyl guaiacol (ahumado, medicinal), furfural (azúcar quemada), taninos (astringencia), entre otros. Segundo la porosidad de la madera permite que entre el oxígeno (principal enemigo de la cerveza, en altas cantidades) lentamente redondeando algunos sabores tal como pasa en botellas y barriles. El amargor baja, aumenta el dulzor de la malta, aparecen notas oxidativas tipo oporto o jerez.

El último efecto depende de lo que haya contenido esa barrica anteriormente. Si contuvo whisky, bourbon, vino, gin, cachaza, etc. Parte de esos sabores se traspasaran a la cerveza. Bourbon otorga aromas a caramelo y vainilla, whisky notas ahumadas y terrosas, vino frutas y leve acidez, etc. Este último efecto de añejamiento se asemeja más a lo que hace el whisky donde buscan estas barricas usadas de distinto origen para otorgar sabores distintos.

Todo esto suena muy bonito no? Ahora vienen las complicaciones. Las barricas son costosas, nuevas valen U\$S 700 aprox. Usadas de algún destilado o vino U\$S 200 - 400 aprox. Después viene el costo de dejar madurando cerveza, o sea, tener plata parada por varios meses hasta la venta. Otro costo elevado es el manejo y la mantención de las barricas, es muy laborioso el llenado, muestreo, higienización y mantención de estas.

Como comente anteriormente la barricas son más difíciles de higienizar por su porosidad, por lo que hay un mayor riesgo de contaminación. En el caso de cervezas Sour esto favorece a que las bacterias y levaduras aniden en la barrica y así modifiquen la cerveza u mosto.

La estandarización del producto no es fácil tampoco, cada barrica es un mundo distinto. Ya sea por el origen, tostado, usos, llenado, posición en la sala, etc. No todas evolucionan de igual manera, aunque sea el mismo batch de cerveza. Por lo que es necesario hacer mezclas de varias barricas, incluso descartar, las que no van con el perfil, para poder crear un producto homogéneo, batch a batch.

Después de todas estas complicaciones, los cerveceros las seguimos utilizando, ya que nos permite tener un producto diferenciado, novedoso y de mayor valor agregado. Hasta hace unos años principalmente solo se maduraban cervezas fuertes en barriles de bourbon. Hoy cada día aparecen barricas de distintos orígenes como tequila, fernet, pisco, grand manier y tabasco. También cada vez se utilizan cervezas distintas como Pilsner, IPA, Gose, Saison etc. Estilos que hasta hace unos años estaban vetados para usar en barricas. Su uso recién está partiendo, todavía se desconocen todas las posibilidades que nos pueden otorgar, así que a seguir investigando y creando! 🍺



MICRO MATIC

informes@ba-malt.com.ar



Regulador Premium



Canilla C-Tap



Conector G



Regulador Secundario (Compact)



Espadín



Manguera BrewMaster 3/8

ADEMÁS TODOS LOS REPUESTOS



Un restó cervecero con más de
50 canillas de cerveza tirada



Un lugar donde se fusiona
la vida con la cerveza

HUMBERTO PRIMO 670 - SAN TELMO - CABA
TELÉFONO: 4307-6315

FRENCH 78 - AVELLANEDA - GBA
TELÉFONO: 4222-6162



INSTRUCTOR DE FORMADORES
TRECE AÑOS SIRVIENDO A LA PATRIA CERVECERA

Cursos presenciales

Beer Sommelier
Expertos en Cerveza
Análisis Sensorial
Intensivo de cerveza

Cursos a distancia

Elaboración & Sensorial

HUMBERTO PRIMO 670 - SAN TELMO - CABA
www.centrodecatadecerveza.com

EL PROGRAMA CERVECERO



CANALES DE EMISIÓN



TVARG



TELECREATIVA
CANAL 5
Lanzó y alrededores



Sábados 19.30 hs.

Domingos 20 hs.

Domingos 20 hs.

Martes 21 hs.

Conducción: Graciela Davidenko
Producción: Topi D'Orazio
All Beer Tv



PERSONAJES

OSCAR GARRIDO

CERVECERÍA GRANIZO, CHILE

Oscar Garrido es un Ingeniero Agrónomo, master en Viticultura y Enología de la Universidad Politécnica de Madrid. Es jefe y socio de Cervecería Granizo en Olmué, región de Valparaíso a unos pocos kilómetros de Santiago de Chile.



Por Fernando Taguató Aguiar

Hace 6 años que abrió su primer planta y hoy cuenta con una segunda planta donde produce cervezas especiales, tiene un programa de cervezas con guarda en barricas y cervezas Sours. Entre sus reconocimientos fue mejor cerveza de Chile durante 2015, 2016 y

2017, mejor cervecería 2017 en Copa Cervezas de América y ha ganado varias medallas y reconocimientos en concursos internacionales como South Beer Cup y otros

Le realizamos una entrevista exclusiva y esto es lo que nos contó: "Nuestra cervecería tiene 6 años de existencia. Granizo cuenta con dos plantas cerveceras, la original que está ubicada en Olmué, que es Reserva de la Biósfera UNESCO, de 5 mil litros mensuales, en dónde se elaboran las cervezas con fermentación y/o maduración en barricas de vino, sours y otros estilos. Esta planta tiene la característica que se elabora cerveza con la ayuda de energía solar. La segunda planta está en Quilpué, que dista 30 min de Olmué, y tiene una capacidad de producción de 12.000 litros mensuales.

Granizo elabora constantemente 5 estilos de cerveza: Bohemian lager (Bohemian Pilsner), Pale Ale (ESB), IRA! (Red IPA con romero), Imperial Stout y GranIPA (Doble IPA). También están las ediciones limitadas, de dos batch por año, en donde están: Tue Tue (Specialty Wood-Aged Beer), Quercus (Mixed-Fermentation Sour Beer), Foxy Lady (Spice, Herb or Vegetable Beer) e Infectious IRA! (Wild Specialty Beer)."

🍷 Cómo empezó tu amor por la cerveza?

Trabajando como Enólogo tuve la posibilidad de viajar bastante, y uno de esos lugares fue Healdsburg, en Sonoma (2007, USA), pueblo base de Bear Republic, cervecería famosa por su Racer 5 y Red Rocket, entre otras. Eso me abrió los sentidos y despertó las ganas de comenzar a elaborar cerveza y aprender más de esta bebida.

🍷 Cómo es hacer cerveza en Chile (por el agua, el clima, pros y contras economía)

Gracias a la longitud y diferencia climáticas de Chile, además

de la cordillera de Los Andes, puedes encontrar bastantes diferencias entre un lugar y otro; así es como en el desierto de Atacama son bastante más salinas las aguas, y en el sur son por lo general más blandas. En Olmué disponemos de muchos días con sol durante el año, lo que facilita la utilización de energía solar.

La economía abierta de Chile ha favorecido el acceso a insumos que no disponemos de forma constante en Chile, como lúpulos y levaduras, lo que ha ayudado a la elaboración de estilos que son marcadamente dependiente de ellos.

🍷 Es difícil conseguir los insumos para hacer cerveza en Chile? A nivel homebrewer?

No es difícil conseguirlos, ya que existen al menos 4 empresas que distribuyen en todo el país a homebrewers.

🍷 Sabemos que Chile es productor de lúpulo... Qué opinión tenes de esto? Qué variedades se cultivan en Chile? Los has usado?

En los últimos años se ha retomado la producción de lúpulo en el sur de Chile con ecotipos locales y también con la importación de variedades tradicionales. Nosotros estamos realizando pruebas con un productor local de la región de Valparaíso, con el cual nos hemos sorprendido gratamente con los perfiles sensoriales que se han obtenido.

🍷 En cuantas "Copa Cervezas de América" participaste, con que estilos y que premio recibieron tus chelas? Has participado en otros concursos?

Hemos participado desde el 2012 en la Copa, obteniendo diferentes resultados y mejorando gracias a los feedbacks de los jueces:

- 2012: Pale Ale (Medalla Bronce)
- 2013: No hubo Copa
- 2014: Foxy Lady (Medalla Plata), IRA! (Medalla Plata, Mejor Cerveza Estilo)
- 2015: IRA! (Mejor Cerveza Americana, Mejor Cerveza Chilena, Medalla Oro)
- 2016: Tue Tue (Mejor Cerveza Chilena, Medalla Oro).



También hemos participado en la South Beer Cup, con los siguientes resultados:

-2013: Pale Ale (Medalla Bronce)

-2014: Quercus (Medalla Plata)

-2015: Foxy Lady (Medalla Oro)

🍷 **Qué fue para vos haber ganado tres años consecutivos como mejor cerveza de Chile y este 2017 salir además como mejor cervecería de Chile en Copa Cervezas de América?**

Ha sido muy bueno obviamente, ya que refleja el trabajo constante que estamos realizando y también cómo seguimos abiertos a aprender y seguir mejorando.

🍷 **Qué piensas del movimiento de cerveza artesanal en América del Sur?**

Lo encuentro tremendo! Es impresionante la cantidad de personas que estamos involucrados, con los mismos propósitos e ideas. La cordialidad y colaboración es única, a diferen-

cia de otras bebidas alcohólicas.

🍷 **Cuál es tu opinión del movimiento de la Cerveza artesanal en Argentina?**

Es buenísimo! Ya tienen varios años, y se ve reflejado en un mercado mucho más maduro que el nuestro, en dónde la unión es super importante, y el respeto al cervecero es fundamental.

🍷 **Tienes algún consejo o recomendación para el que recién empieza hacer chela?**

Que siempre se puede aprender más, y de esta forma se mejora en cada receta y decisiones críticas. Es por esto que hay que intentar viajar, capacitarse, conversar con cerveceros amigos, participar en Copas, ya que así se mejora.

🍷 **Una opinión personal de tus estilos favoritos!!!**

Son varios los estilos, pero destacaría las cervezas experimentales, sours, fruits beer, herb/spice, wood Aged y espontáneas 🍷

dessor

Bombas centrífugas sanitarias e industriales de acero inoxidable

SERIE SP - con cubremotor



- Presiones hasta 12 kg/cm²
- Caudales hasta 1.200.000 l/h
- Temperaturas hasta 300°C
- Construcción monoblock o punta de eje libre
- Bombas centrífugas
- Bombas verticales
- Bombas a disco
- Bombas autocebantes
- Bombas para CIP

SERIE TORNILLO



ACCESORIOS OPCIONALES

• Cubremotor • Carro • Variador de velocidad • Tablero de comando • Control a distancia • Tanques de cebado

Talcahuano 550 (B1603ACL) • V.Martelli • Buenos Aires • Tel./Fax: 4709-2051 (lin. rot.)
Whatsapp: +54 9 11 5715 5636 • ventas@dessor.com.ar • www.dessor.com.ar



COPA CERVEZAS DE AMÉRICA

Copa cervezas de América, en su sexta versión, es un evento cervecero con gran trascendencia internacional realizado en Chile, en donde la pasión y la educación se funden en un concurso y una conferencia que actúan como una plataforma anual de encuentro, fomentando el intercambio de conocimientos entre destacados exponentes del rubro, con el fin de contribuir y potenciar la cultura cervecera en América Latina.



Por Paola Pink

Grandes personajes de la escena cervecera fueron jueces de La Copa y expusieron en la Conferencia de Cerveceros 2017. Tres días, tres temáticas y 12 expositores: Gordon Strong, Presidente del Beer Judge Certification Program (BJCP), Stan Hieronymus, periodista y escritor cervecero; Jeffrey Stuffings, fundador de Jester King; Averie Swanson, bióloga y encargada del desarrollo y cultura en la misma cervecería; Kristen England, Maestro Cervecerero de Bent Brewstillery, entre otros.

El concurso crea un espacio relevante para la evaluación de cervezas, entregando medallas de Oro, Plata y Bronce a través de jueces de amplio reconocimiento mundial. Cada año más cervecerías están en La Copa.

Este año participaron 16 países, 336 cervecerías y 1356 cervezas de todo el continente. Argentina fue el tercer país con más medallas del continente, con 171 etiquetas en competencia.

Los esperamos el próximo año. Participar en Copa, es ser parte de un evento único que reúne a la industria cervecera artesanal, a los apasionados por la cerveza. 🍺

Los esperamos el próximo año. Participar en Copa, es ser parte de un evento único que reúne a la industria cervecera artesanal, a los apasionados por la cerveza. 🍺

La Copa la construimos todos!

MEDALLERO				
País	Oro	Plata	Bronce	Total por País
United States	17	9	15	41
Brasil	11	23	37	71
Argentina	10	8	11	29
Chile	4	7	9	20
Costa Rica	4	1	4	9
México	3	1		4
Panamá	1	7	2	10
Uruguay	1	3		4
Ecuador	1	2	3	6
Perú	1	2	3	6
Paraguay	1	1	1	3
Guatemala	1			1
Venezuela			1	1
Canadá			1	1
Total Medallas	55	64	87	206

MEJORES DEL CONCURSO

CERVECERÍA GANADORA DE AMÉRICA	Firestone Walker Brewing Co., EEUU, 4 Oros, 1 Bronce
MEJOR CERVEZA AMERICANA	Breaking Bud, Knee Deep Brewing Co., EEUU

MEJORES POR PAÍS PAÍSES CON MÁS DE 100 CERVEZAS PARTICIPANTES)

CERVECERÍA GANADORA DE CHILE	Granizo, Chile, 2 Oros, 1 Plata, 1 Bronce
MEJOR CERVEZA CHILENA	Barley-Wild, Bodega Ergo, Chile
MEJOR CERVEZA CHILENA	Quercus, Granizo, Chile
CERVECERÍA GANADORA DE ARGENTINA	Minga, Argentina, 2 Oros, 2 Plata, 1 Bronce
MEJOR CERVEZA ARGENTINA	American Stout, Minga, Argentina
CERVECERÍA GANADORA DE BRASIL	Cervejaria Imigração, 1 Oro, 2 Plata, 3 Bronce, Brasil
MEJOR CERVEZA BRASILEIRA	Verace Disturbed, Verace, Brasil
CERVECERÍA GANADORA EEUU	Firestone Walker Brewing Co., 4 Oros, 1 Bronce, EEUU
MEJOR CERVEZA ESTADOUNIDENSE	Breaking Bud, Knee Deep Brewing Co., EEUU

¿Cuánto tiempo dura una Revolución?

Desde 2004, divulgando y apoyando la cultura cervecera.

Beba con moderación



taberna

HABLEMOS DE ESTILOS

A los que transitamos el camino de la cerveza artesanal incontables veces nos han preguntado “¿qué cerveza es esta?” mientras disfrutamos de una pinta en familia o con amigos. Esa pregunta tiene muchas respuestas posibles, pero la más rápida es mencionar un estilo.



Por Diego Setti

Los estilos de cervezas nos dicen qué esperar de una determinada cerveza. La evolución de nuestras habilidades sensoriales nos ayudarán a encontrar los diferentes descriptores en cada una y desarrollar un paladar crítico. Forman parte de un método estructurado para describir y categorizar cervezas. Su objetivo es brindar un marco de referencia para que todos los que prueben una determinada muestra hablen el mismo idioma. Un estilo no es más que una definición estructurada que pudo tener su origen en un determinado país, ciudad o región o que puede ser conocida por su color, intensidad, ingredientes, perfil o proceso. Normalmente están organizados en guías y dentro de ellas en grupos. Para los homebrewers la guía más utilizada es la del BJCP. La Brewers Association tiene una guía propia para competencias comerciales y otros concursos y hasta algunos sitios web desarrollaron las propias, aunque de una u otra forma todas están basadas en los escritos de Michael Jackson y Fred Eckhardt. Por supuesto que en ellas no se describen todos los existentes, sino los que se encuentran con mayor frecuencia en las competencias. Se basan en los ejemplos más representativos de cada estilo y referencias históricas y escritos de investigadores y periodistas cerveceros para el caso de algunos estilos desaparecidos.

En cada descripción se detallan no sólo las estadísticas vitales de la cerveza (densidades iniciales y finales, unidades de color y amargor, contenido de alcohol, etc.) sino también características concernientes al aroma, sabor, color, sensación en boca, comparación de estilos, a fin de ofrecer una herramienta para la correcta interpretación de una muestra.

» INTERPRETANDO LA GUÍA

Suena trillado, pero la verdad es que juzgar cervezas lleva más trabajo del que pareciera, sobre todo si queremos hacerlo bien.

Cuando un cervecero envía una cerveza a un concurso, espera una evaluación honesta y una devolución con sugerencias que lo ayuden a mejorar (y tal vez algún premio). Para cumplir con esa expectativa, un buen juez debe contar con conocimiento práctico sobre estilos de cervezas, proceso de elaboración, solución de problemas, así como habilidades en evaluación sensorial.

A la hora de evaluar una cerveza para identificar desvíos y aciertos es importante destacar que los umbrales de sensibilidad para los distintos químicos asociados a los compuestos presentes en la cerveza varían para cada persona, ya sea por cuestiones genéticas, limitaciones físicas, diferencias en la percepción individual o insensibilidad a ciertas sustancias. Es bueno conocer

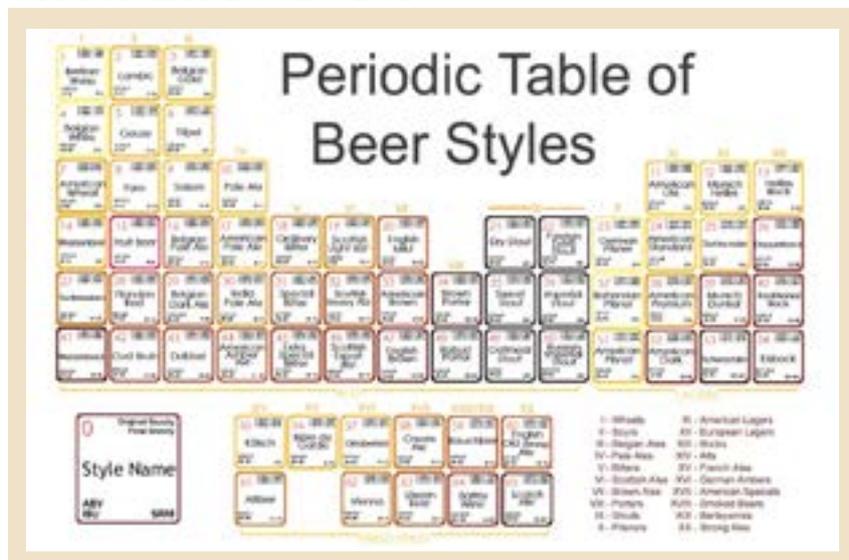
nuestras limitaciones

Debe considerarse que al momento de evaluar una muestra, el procedimiento de cata se realiza a ciegas, es decir que el juez no tiene conocimiento alguno del autor, receta o procedimiento de elaboración de la cerveza que tiene enfrente y sólo se guía por lo que dictan sus sentidos, contrastándolos contra la descripción del estilo en la guía de estilos.

Consideremos que en un concurso, tanto juez como cervecero deben regirse por la descripción del estilo de la guía, ya que esa será la vara con la que se va a medir la muestra. Es una de las pocas ocasiones en las que necesitamos ver a cada cerveza de una forma estructurada y para eso debemos aprender a interpretar la guía de estilos. Los errores más frecuentes al elaborar una cerveza con los lineamientos de una guía (y también al juzgarla), se evitan siguiendo las siguientes recomendaciones:

No nos centremos exclusivamente en una frase de la definición. En casi todos los casos estaremos dando mayor importancia que la que requiere. Por ejemplo, si la guía dice que la hefeweissbier puede tener un carácter ácido, no debemos acidificar la cerveza para obtenerlo. Es el resultado de los ingredientes y el proceso tradicional; no hay que forzarlo.

Entendamos qué se requiere y qué es opcional en un estilo. Por ejemplo: una Old Ale puede tener un carácter oxida-



do. No se debe penalizar a una muestra que no lo tiene. Un IPA requiere aroma a lúpulo; si no lo tiene, algo está mal. Evitemos encerrarnos en un ejemplo comercial y apuntar a un clon para presentar en un concurso: cada estilo permite un rango y hay muchos ejemplos que caen dentro de él. Lo mismo ocurre a la hora de juzgarlo.

Entendamos el rango del estilo (qué tan amplio es; sus límites). Esto define cuán creativo puede ser un cervecero y seguir dentro del estilo.

Evitemos buscar detalles y perder de vista la impresión general.

Prestemos atención a la intensidad y el orden de los descriptores. Esto nos brinda una idea del perfil general y nos permite identificar sabores y aromas primarios, secundarios y de fondo. Lo importante es el balance; si cambiamos el orden y la intensidad de las características sensoriales, obtendremos/juzgaremos una cerveza diferente.

Cuando hablamos de balance nos referimos a la interacción y armonía entre dos o más descriptores del perfil de una cerveza. Es un tema complejo, ya que identificar ese balance en una muestra es un poco arbitrario y difiere mucho en función de la subjetividad del juez, el tipo de cerveza o el contexto de la cata. En una cerveza balanceada cada componente soporta y potencia a los demás y la combinación resultante es adecuada para un estilo en particular.

Esto no significa que todos los sabores deban estar en la misma intensidad, sino que los descriptores se complementan de forma placentera. El balance es extremadamente dependiente del estilo: una IPA balanceada será mucho más amarga que una Cream Ale balanceada.

» CALIBRANDO ESTILOS

Siempre es bueno obtener opiniones de otros cerveceros sobre nuestras cervezas, tanto para mejorarlas como para identificar las habilidades sensoriales que debemos desarrollar (descriptores que ellos identifican y nosotros no). Para ello, tenemos varias alternativas, siendo las más habituales:

Llevar muestras a reuniones cerveceras (y probar las de otros cerveceros); esta práctica es la más divertida y que genera mayor intercambio, pero es la menos recomendable, ya que el contexto hace que uno no esté enfocado en todos los detalles y se pierden de vista caracterís-



ticas importantes.

Envío de muestras a panel de cata permanente de la asociación. Esta es la más recomendable, ya que un juez recibirá la muestra y la evaluará en condiciones ideales, de igual manera que en un concurso.

A la hora de elaborar una cerveza y apuntar a un estilo en particular (sobre todo para un concurso), debemos recordar que lo más importante es la percepción de la muestra. Es preferible una cerveza con buen sabor, aroma y balance, que una cerveza que acierte a todos los parámetros numéricos del estilo. Al fin y al cabo, nadie va a juzgar la eficiencia del mash o la densidad inicial, sino las características sensoriales.

Para lograr una excelente muestra es recomendable estudiar el estilo; ir más allá de la guía. La descripción del BJCP debe ser el puntapié inicial de la investigación, no toda la investigación. Hay en la actualidad muchísima información sobre técnicas de elaboración y consejos en libros e internet y muchos cerveceros experimentados que nos brindarán información muy valiosa.

No debemos olvidar que, salvo contadas excepciones, todos los estilos evolucionan constantemente desde su aparición a la fecha debido a los avances tecnológicos en los procesos de elaboración de insumos y equipos, cambios en los gustos del público o a la reclasificación por evolución de las diferentes guías.

A la hora de evaluar nuestras cervezas tratemos de ser lo más objetivos posibles. Esto nos servirá para buscar soluciones a los desvíos que encontremos. Pidamos el consejo de cerveceros experimentados o jueces conocidos sobre el estado de una cerveza y su clasificación para inscripción en un concurso. Aprovechemos las reuniones de todo tipo que se desarrollan en todo el país (cocciones públicas, quitadudas, cursos,

etc). Siempre se puede acudir al Panel de Cata Permanente de Somos Cerveceros (<http://somoscerveceros.com/institucional/panel-de-cata/>).

» ¿CÓMO PARTICIPAR DE UN CURSO DE EVALUACIÓN SENSORIAL?

La Asociación Civil Somos Cerveceros cuenta con un curso básico de evaluación sensorial preparado que puede realizarse en cualquier punto del país, que puede solicitar cualquier socio y organizarlo en base a disponibilidad de los jueces BJCP que los guían y de los insumos necesarios (kits de descriptores).

En caso de contar con un juez BJCP (preferentemente) o una persona capacitada en evaluación sensorial, puede solicitarse el material y organizarse esta capacitación (incluso como práctica para los que tienen conocimientos en la materia) sin necesidad de que Somos Cerveceros envíe un juez BJCP para guiarla.

Desde Somos Cerveceros estamos trabajando desde hace mucho tiempo desarrollando capacitaciones para cerveceros sobre estilos, técnicas de elaboración, jueces en lo sensorial, completado de planillas, interpretación de estilos, reuniones de cata y fomentando la educación y la difusión de la cultura cervecera. 🍺





Por Hernán Testa

EL LÚPULO EN HALLERTAU

UNA MIRADA FRESCA Y AVANZADA

Alemania y EEUU son los 2 grandes productores de lúpulo, y juntos explican más del 70% de la superficie cultivada en todo el mundo.

La región de Hallertau (en el estado de Baviera, al sur de Alemania) es realmente la principal zona lupulera del planeta y concentra cerca de mil cultivadores de lúpulo. El clima templado y los buenos suelos, aunados a la experiencia y la pasión, han llevado a los productores de esa zona a estar a la vanguardia del mercado mundial. Durante los meses de agosto y septiembre de este año tuve la posibilidad de ser recibido por quienes más saben del tema, y compartí mucho con profesionales, investigadores y empresas de lúpulo en Hallertau, como así también en Tettngang (al lado de Suiza), y en Spalt (cerca de Nuremberg). Luego de varias semanas de formación intensiva en plena época de cosecha y de la mano de los expertos, voy a tratar de ordenar un poco el conocimiento que me brindaron, y volcar algunos conceptos en este breve artículo (que con mucho gusto escribo para la Revista de la Asociación SC). En cumplimiento con el título de esta nota voy a hacer referencia solamente a los lúpulos alemanes en esta oportunidad. Si bien es cierto que hoy en Argentina tenemos tendencia a utilizar más las variedades de EEUU, los conceptos que voy a tratar son extrapolables y pueden aplicarse perfectamente a los lúpulos norteamericanos más populares como Zeus, Bravo, Nugget, Willamette, Cascade, Amarillo, Calypso, Citra, Mosaic, Simcoe, etc.

Antes en Alemania había solamente 4 variedades: Hallertauer Mittelfrüh, Spalter, Tettnganger y Hersbrucker Spät (también llamados lúpulos nobles). Para completar esa lista faltaría agregarle el Saaz de la región de Bohemia (actual República Checa). En la década del 70 los alemanes crearon la variedad Perle

(descendiente de Northern Brewer) y también comenzaron a desarrollar variedades de alto amargor. Así es que en 1980 aparece Magnum y años más tarde Taurus. Luego, continuaron en el camino de mejorar las variedades de aroma, y así obtuvieron Hallertauer Tradition y Spalter Select (1993), Opal (2001), Saphir (2002), y Smaragd (2003). En el año 2006 lanzan Herkules (variedad súper alfa), lo cual cambió el curso de la historia en el mercado mundial de lúpulos porque se alcanzaron niveles de competitividad sin precedentes. Los últimos progresos varietales del país teutón tienen que ver con una nueva categoría de lúpulos a la cual denominamos variedades de flavor. Se destacan: Mandarina Bavaria, Hüll Melon, Hallertauer Blanc, Polaris, Ariana, Callista, Monroe, etc. Todos estos desarrollos fueron producto del trabajo constante en el Centro de Investigaciones de Lúpulo de Hüll, en pleno corazón de Hallertau. Hüll fue fundado en 1926 a raíz de la aparición de la Peronospora en lúpulo, una enfermedad que también nos complica un poco en Patagonia desde hace un par de décadas. Casualmente, en 1926 en Argentina se fundó la localidad de El Bolsón (puras coincidencias lupuleras...). Visitar Hüll y pasar algunos días allí es algo que no tiene precio para quienes estamos apasionados por el lúpulo. Todo lo saben y lo comparten, porque para cada tema lupulero hay un especialista. La tecnología de laboratorio que tienen instalada es muy envidiable, y en tiempo de cosecha están midiendo constantemente cosas impensadas para nosotros, como por ejemplo la cantidad y calidad de los compuestos azufrados en los conos frescos, para poder determinar el día exacto de cosecha en ciertas variedades especiales según el perfil aromático deseado.

Las metas de selección varietal en Alemania siempre estuvieron apuntadas a satisfacer las demandas del merca-

do. Durante años fue la búsqueda de más alfa, y luego llegó el turno de intentar mejorar las variedades nobles. Así es que aparecieron Hallertauer Tradition y Spalter Select. Obviamente, no todo es cerveza para los que estamos en el campo, ya que también hay metas agronómicas de selección varietal, como es el rendimiento (Kg/Hectárea), el comportamiento de las plantas en la cosechadora, la resistencia a enfermedades para poder disminuir el uso de agroquímicos, etc. A los fines de poder cumplir con todas las metas de selección, los alemanes están evaluando en Hüll más de mil genotipos que obtienen por cruzamientos cada temporada, aunque en realidad esperan o apuntan a la obtención de 2 nuevas variedades por año en promedio. Se hace muy difícil satisfacer todos los parámetros deseados desde la parcela agrícola hasta la cerveza terminada. Lo bueno es que tienen muy claro cuáles son los 2 ingredientes indispensables: trabajo en equipo y mucha constancia (lleva varios años de labor ininterrumpida la obtención de una nueva variedad).



Salgamos ahora de las chacras y del laboratorio para pasar al brewhouse. Hay cerveceros que utilizan el lúpulo en forma contraria a lo que normalmente sería indicado en un libro o catálogo. Prefieren los lúpulos aromáticos (Ej: Saphir, Opal, Smaragd) en adiciones tempranas para lograr un producto redondeado con amargor armónico. Por otra parte, utilizan lúpulos amargos (Ej: Taurus, Magnum, Merkur) en adiciones tardías, aprovechando así los elevados contenidos de aceite esencial para dar sabor y aroma. Una vez más se refuerza la idea de que un determinado lúpulo puede ser considerado de aroma o de amargor según cómo se lo utilice, al margen de lo que normalmente dice la ficha técnica. La selección de la variedad acertada para un determinado fin requiere que el cervecero conozca y entienda los efectos de las distintas sustancias del lúpulo, y la influencia que ejercen en el producto final. Sobre esto hay muchos aspectos aún desconocidos, pero también hay cada vez más

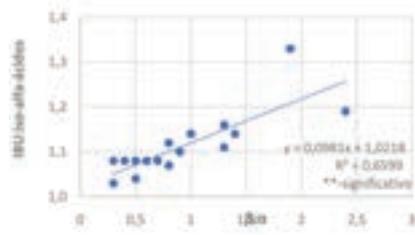
temas descriptos. En especial, Alemania lleva la punta (junto a EEUU) con sus investigaciones lupuleras más actualizadas en relación a la caracterización de ciertos componentes.

» ALGUNOS TEMAS BASTANTE AMARGOS

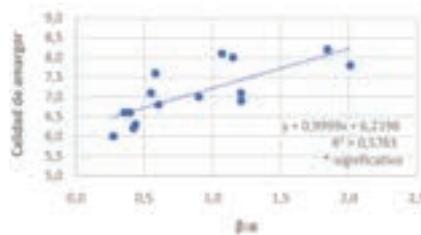
Sin lugar a dudas los iso-alfa-ácidos son cruciales a la hora de explicar el amargor. No obstante, existen en el lúpulo otras sustancias acompañantes o anexas que aportan al amargor de la cerveza desde el punto de vista cuantitativo y cualitativo. Una gran cantidad de sustancias amargas anexas se derivan de los beta-ácidos, como por ejemplo las "huluponas", el "ácido hulupínico", o la "hidroxitriciclolupulona". Más allá de los nombres difíciles, estos compuestos son la simple razón que explica que a mayor relación beta:alfa en una variedad de lúpulo, se obtienen más IBUs por cada miligramo de iso-alfa-ácido. Como sucede con gran parte de las reglas fijas en este mundo (sobre todo los modelos matemáticos), sue-

len aparecer nuevas explicaciones que las transgreden. Es así que aquello tan conocido de que 1 IBU equivale a 1 miligramo de iso-alfa-ácidos/litro de cerveza no es exactamente cierto. La medición de los IBUs se realiza por espectrofotometría y el resultado se deriva de una fórmula empírica que basa su desarrollo en muestras de prueba de cerveza, correlacionando el amargor percibido en un valor medido que representa la concentración total de compuestos amargos en la cerveza (no solamente iso-alfa-ácidos). De hecho, las variedades con mejores valores en su relación beta:alfa (a la cabeza Hersbrucker Spät y Saphir), pueden arrojar valores de hasta 1,3 IBUs por cada miligramo de iso-alfa-ácido/litro (tal como se observa en la Figura 1). Asimismo, la calidad del amargor (medida por paneles de gente muy entrenada) es directamente proporcional a la relación beta:alfa en una variedad de lúpulo (Figura 2).

Los lúpulos alemanes de alto alfa suelen tener una relación beta:alfa alrededor de 0,4 lo cual representa valores muy bajos (o malos) al compararlos con un Saphir (que tiene 1,9). Por supuesto que eso no restringe su utilización como herramientas principales para entregar IBUs a una cerveza, pero es inevitable conocer las diferencias para poder entender la influencia sobre la calidad del amargor. Mientras Magnum >



^ Figura 1



^ Figura 2



TAP MAP

CRAFT BEER LOCATOR

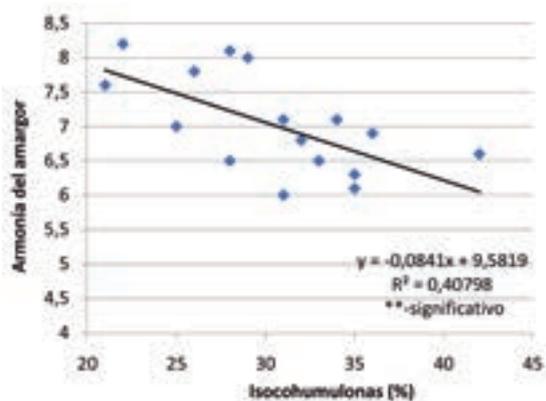
ARMÁ TU CIRCUITO CERVECERO



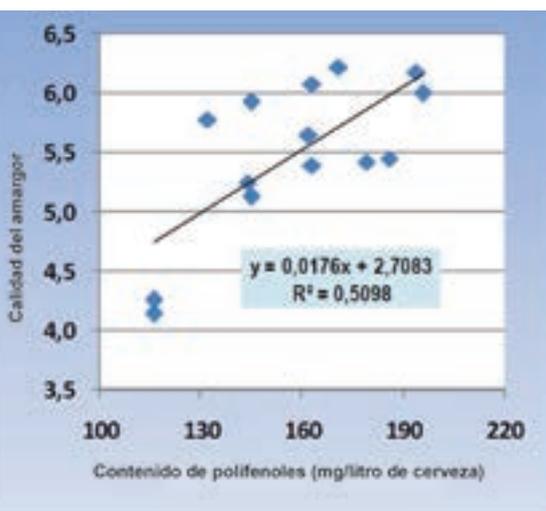


DESCARGATE GRATIS LA APP





^ Figura 3



^ Figura 4

o Merkur tienen 0,5 en su relación beta:alfa, Herkules presenta un valor notablemente más pobre (0,3). Entonces ya podríamos inferir que esta última variedad bastante “endiosada” tiene muy baja cantidad de sustancias amargas anexas y por ende va a tender a dar una calidad de amargor pobre. Es interesante considerar que las cocciones más cortas o adiciones más tardías aumentan la relación IBUs:miligramo de iso-alfa-ácido/litro. Esto es así debido a que muchas sustancias amargas anexas se liberan del lúpulo sin requerir demasiada cocción, mientras que los alfa-ácidos requieren más tiempo de hervor para poder transformarse en iso-alfa-ácidos. Lamentablemente, el factor económico tiene un gran peso en todo esto ya que hasta acá todo parece indicar que los lúpulos de bajo alfa hacen a la mejora cualitativa del amargor. Por lo tanto, es necesario buscar un equilibrio y eventualmente combinar diferentes lúpulos para dar amargor (nada muy distinto a lo que se suele hacer con el Cascade y Nugget que producimos en la Patagonia y que claramente poseen distinto precio por gramo de alfa). Aunque el presupuesto se va a complicar si

uno quiere dar 30 IBUs puramente con Spalter, también la calidad o armonía del amargor se podría llegar a comprometer si uno pretendiera lograr esa cantidad de IBUs solamente con Taurus o con Herkules. Más aún, el caso de este último proporciona un amargor bastante desagradable debido al elevado porcentaje de cohumulonas.

Las cohumulonas fueron descripta por primera vez en la década del 50, y como ya se mencionó en anteriores artículos o charlas, es la fracción menos agradable de las resinas blandas. Se suele expresar en porcentaje sobre el contenido de ácidos-alfa, y a modo orientativo, valores superiores a 30% dan idea de un amargor poco agradable, mientras valores cercanos a 20% o inferiores son óptimos. Durante mucho tiempo estuvo en discusión la influencia real de las cohumulonas (que serán isomerizadas durante el hervor), sobre la armonía del amargor. Hoy los resultados científicos han confirmado dicho efecto negativo, y según se observa en la Figura 3, un 40% de la variación en la armonía del amargor estaría explicada linealmente por el contenido de isocohumulonas presentes en la cerveza (considerando en dicho estudio a las 16 principales variedades alemanas). Volviendo al ejemplo del párrafo anterior de los 30 IBUs, Herkules posee 36% de cohumulonas mientras Merkur suele tener 19%. Por lo tanto, podríamos concluir que Merkur es un lúpulo que otorga mejor amargor que Herkules teniendo en cuenta su mejor relación beta:alfa y también por su inferior contenido de cohumulonas. También es cierto que Herkules es un lúpulo con mayor contenido de alfa, y posiblemente más económico al ser la variedad más plantada del planeta. Los alemanes tienen cerca de 5 mil hectáreas y lo emplean casi exclusivamente para la producción de extracto, con lo cual proveen el 12% del consumo mundial de alfa.

Avancemos ahora sobre otro tema al cual los alemanes le otorgan cada vez mayor importancia: los polifenoles del lúpulo. A la presencia de estos compuestos en la cerveza se le atribuyen las siguientes características:

» NEGATIVAS

-Algunas sustancias (en especial las proantocianidinas y los flavonoides)

participan de la formación de la turbidez coloidal.

-En estado oxidado (lúpulo viejo o mal conservado) los polifenoles pueden producir un amargor muy desagradable (notas amargas de curtiembre).

» POSITIVAS

Aportan a la complejidad de la cerveza. Algunos demuestran un potencial antioxidativo que logra influir positivamente en la estabilización del sabor.

El lúpulo es una especie que contiene amplia cantidad de polifenoles de pocas moléculas, lo cual es bastante “raro” en la naturaleza. En el grupo de los prenilflavonoides el más importante es el xantohumol, al cual cada vez más se le atribuyen probados efectos en beneficio de la salud.

También es importante la presencia de kaempferol y quercetina. Estas sustancias generan un poco de turbidez, pero colaboran para que el amargor sea suave y los aromas complejos. Los lúpulos nobles son por excelencia los que tienen mayor contenido de polifenoles. No obstante, los esfuerzos de mejoramiento genético en Alemania han logrado mantener valores elevados en Spalter Select, Saphir, Smaragd y Hallertauer Tradition.

A los fines de moderar la extensión de este artículo, los temas químicos relacionados con los aromas serán tratados en una próxima nota.

El objetivo es que cada vez prestemos mayor atención a los catálogos y a los resultados de laboratorio que entregamos los proveedores, a los fines de tener más herramientas para una correcta toma de decisiones, independientemente del origen de los lúpulos (ya sea EEUU, Eslovenia, Nueva Zelanda, etc.). Cuanto más conocimiento seamos capaces de aplicar en el armado de las recetas considerando la disponibilidad de lotes de lúpulos, mayor será la precisión y la calidad lograda según lo que intentemos elaborar. 🍷

El Bolsón, octubre de 2017

Agradecimiento especial:

Florian Schüll, Doctor e Ingeniero en tecnología cervecera egresado de la Universidad Técnica de Múnich (Weihenstephan), quien me facilitó los gráficos y muchos conocimientos más durante mi viaje de formación.

Fabrica una cerveza artesanal única siempre.

Con la mejor calidad de agua aseguras
tu cerveza artesanal con un perfil constante .

 PURAOficial  puraoficial
info@pura.com.ar | 0810 345 7872


cuidamos tu agua



PANEL DE CATA PERMANENTE DE SOMOS CERVECEROS

- > *Exclusivo para socios al día*
- > *¡Mejorá tus cervezas con un informe BJCP de nuestros jueces!*



Más info: www.somoscerveceros.com/institucional/panel-de-cata/

HIDROMIEL

LA BEBIDA DE LOS DIOS

Hidromiel, aguamiel o mead es el nombre de una bebida alcohólica que se elabora desde hace más de diez mil años usando los azúcares fermentable de la miel, de la misma manera que los cerveceros usamos los azúcares de la malta.



Por James Foster

Además se usa agua y levadura igual que en la cerveza, y como en la cerveza se pueden usar una amplia variedad de maltas con sabores muy diferentes o una variedad para hacer una cerveza muy sencilla, en la elaboración de hidromiel se pueden usar mieles con diferentes sabores, a veces multiflorales, o de una única flor. La levadura usada es casi siempre levadura de vino o champagne, aunque algunas veces podemos usar la levadura natural de las frutas que se adicionan. También existen un par de cepas de levadura desarrollada especialmente para fermentación de hidromiel. La levadura para cerveza se usa pocas veces por no tener suficiente tolerancia al alcohol. El tipo de miel que se usa para elaborar el hidromiel obviamente afecta el sabor final. Si se elabora el hidromiel con miel multifloral de la pradera acá en la zona pampeana,

por ejemplo, generalmente tiene un sabor bastante liviano y sutil de flores mixtas, y da un color dorado claro. Al contrario si se usa una miel de eucalipto, esta da un sabor mucho más fuerte con notas de resina y madera, y a veces algo medicinal.

De acuerdo a los elementos que agreguemos vamos a obtener diferentes estilos de hidromiel. La guía BJCP clasifica en M1 Traditional Mead, M2 Fruit Mead, M3 Spiced Mead y M4 Speciality Mead y cada uno tiene sus propios subestilos o subcategorías.

En "Traditional Mead" usamos únicamente miel en la elaboración y podemos obtener un hidromiel que puede ser con un final seco (M1A), medio (M1B) o dulce (M1C) y cada uno de estos subestilos (como en todos los estilos de hidromiel) pueden ser natural (sin carbonatación), con un poco de gas o con mucho gas así generando nueve tipos diferentes de hidromiel en esta categoría.

En "Fruit Mead" se elabora el hidromiel agregando fruta a la fermentación y se denomina a la bebida 'Melomel'. En esta categoría de 'fruit meads', o hidro-

mieles con fruta, hay sub categorías que definen exactamente qué fruta o frutas deben tener los melomeles.

El M2A tiene un nombre antiguo propio, 'Cyser' y debe ser elaborado con manzanas.

El M2B también tiene nombre propio y es 'Pyment', debe ser elaborado con uvas. Otros melomeles se pueden elaborar con una mezcla de frutas, por ejemplo frambuesas y arándanos (M2C) o con frutas con carozo (M2D)

Otra familia de hidromieles es la M3 "Spiced Mead" hidromieles con agregado de especias, hierbas y/o vegetales o frutas (M3A).

Si tiene solamente especias se llama un 'metheglin' (M3B). Un ejemplo puede ser un hidromiel con jengibre o con canela.

Finalmente tenemos la categoría "Speciality Mead". En esta categoría esta 'El Braggot' (M4A), que está elaborado con miel y malta. Puede ser una mezcla de miel y mosto de malta, fermentados juntos o una mezcla de hidromiel ya fermentado y cerveza, pero la bebida final tiene que tener un carácter de hidromiel muy presente y no de una cerveza con miel (que sería una 'honey beer'). También en esta categoría tenemos hidromieles históricas (M4B) y hidromieles experimentales (M4C). Estos últimos tienen tantos ingredientes, ingredientes diferentes y/o contacto con madera que no entran en otra categoría.

Con tantas opciones tenemos que tener presente qué estamos buscando en un hidromiel y como catarlo. Es muy importante el concepto del equilibrio



RECETAS

HIDROMIEL DE MANGO Y DURAZNO

(Melomel, Categoría BJCP; Stone Fruit Mead, M2D) (Adaptado del libro 'The Complete Guide To Making Mead', Steve Piatz).

Volumen antes del agregado de la fruta: 14.2 litros. Fruta agrega 4.74 litros de agua.

Volumen final 18.93 litros

Densidad Original 1.162 (antes del agregado de la fruta)

Densidad Final 1.017

Ingredientes

3.18 kg duraznos, pelados y sin carozo

2.27 kg mangos, pelados y sin carozo

6.58 kg miel multifloral

1 paquete levadura 71B-1122 (Lalvin)

8 gramos fosfato diammonio

4 gramos Servomyces

Método

Sanitizar siempre todos los utensilios y recipientes. Mezclar bien el fosfato diammonio y el Servomyces y dejar en un recipiente cerrado. Este mezcla sería la 'mezcla de nutrientes'. Rehidratar la levadura en un frasco sanitizado, agregando la levadura a 125 ml de agua estéril y sin cloro a 35-40C.

Dejarla 15-30 minutos antes de sembrar. Disolver la miel en agua de cloro para lograr un volumen total de 14.2 litros en un balde de plástico alimenticio (revolver en un modo agresivo para mezclar la miel Y agregar oxígeno.).

Apuntar a tener una temperatura de 17-24C). Agregar la pulpa del mango y durazno. Agregar 2 gramos de la mezcla de nutrientes. Agregar la levadura rehidratada. Cada 8-12 horas revolver bien la fermentación de hidromiel.

Día 3, 5 y 7 de la fermentación (día 1 sería el día de siembra), agregar 2 gramos de la mezcla de nutrientes al hidromiel después de revolverlo.

Día 21 trasvasar el hidromiel a un recipiente tipo damajuana o bidón de sparkling. Dejar en el balde la máxima cantidad de sedimento posible, sin preocuparse demasiado. Medir la densidad.

Dejar el recipiente con trampa de aire midiendo periódicamente la densidad. Cuando no pasan más burbujas por la trampa de aire y la densidad no cambia por una semana se puede embotellar!

STRAIGHT MEAD (HIDROMIEL PURA), LOS MONTES DE CORRIENTES

(Traditional Mead, Categoría BJCP; Semi-Sweet Mead, M1B)

(Adaptado del libro 'The Complete Guide To Making Mead', Steve Piatz)

Volumen final 18.93 litros

Densidad Original 1.122

Densidad Final 1.017

Ingredientes

6.58 kg de miel de los montes multifloral

1 paquete levadura 71B-1122 (Lalvin)

8 gramos fosfato diammonio

4 gramos Servomyces

Método

Sanitizar siempre todos los utensilios y recipientes. Mezclar bien el fosfato diammonio y el Servomyces y dejar en un recipiente cerrado. Este mezcla sería la 'mezcla de nutrientes'. Rehidratar la levadura en un frasco sanitizado, agregando la levadura a 125ml de agua estéril y sin cloro a 35-40 C. Dejarla 15-30 minutos antes de sembrar. Disolver la miel en agua de cloro para lograr un volumen total de 18.93 litros en un balde de plástico alimenticio (revolver en un modo agresivo para mezclar la miel Y agregar oxígeno.) Cuando llegas a 16 litros de volumen tomas una medición de densidad y vas ajustando el agregado de agua y miel para lograr la densidad original de 1.122. Apuntas a tener una temperatura de 17-24C.

Agregar 2 gramos de la mezcla de nutrientes. Agregar la levadura rehidratada. Mantener una temperatura de fermentación en el rango de 17C-24C

Cada 8-12 horas revolver bien la fermentación de hidromiel. Día 3, 5 y 7 de la fermentación (día 1 sería el día de siembra), agregar 2 gramos de la mezcla de nutrientes al hidromiel después de revolverlo.

Día 21 trasvasar el hidromiel a un recipiente tipo damajuana o bidón de sparkling.

Dejar en el balde la máxima cantidad de sedimento posible, sin preocuparse demasiado. Medir la densidad. Dejar el recipiente con trampa de aire midiendo periódicamente la densidad. Cuando no pasan más burbujas por la trampa y la densidad no cambia por una semana esta lista para embotellar!



entre acidez, taninos y dulzor en estas bebidas y el 'mead maker' (algo así como el cervecero del hidromiel) juega siempre con estos parámetros para lograr una bebida final agradable. El nivel de alcohol en los hidromieles es más alto que en la cerveza, y siempre es fundamental obtener un alcohol agradable y no caliente o como solvente. El nivel de alcohol afecta la percepción también de los tres parámetros mencionados anteriormente. El sabor de miel en la bebida final puede ser muy sutil y suave o más fuerte y presente, pero siempre tiene que tener un sabor de miel fermentado y no a miel cruda. Si se usa frutas, u otros ingredientes, tienen que estar integradas sus notas a la bebida final y ayudar a dar complejidad al hidromiel.

Una vez que uno prueba un hidromiel de alta calidad y que está bien elaborado, se abre la mente al mundo maravilloso de esta bebida! 🍯



GUÍA DE ESTILOS DE HIDROMIEL

www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Mead.pdf

Atención a
homebrewers
y microcerveceros

Browsers
Insumos Cerveceros

- . SETs de cocción
- . Equipos y accesorios
- . Insumos y KITS 
- . Instrumentos de medición y control
- . Productos de limpieza y desinfección
- . Canillas, conectores y productos de servicio 

Envíos a todo el país con tarifa plana a cada región

www.browsersinsumos.com.ar

 Browsers - Insumos cerveceros

 @browsersinsumos

 browsersinsumos@gmail.com

 0221 619-2969



Hacete Socio!

www.somoscervceros.com

GESTIÓN CERVECERA



SISTEMA DE GESTIÓN PARA FÁBRICAS DE CERVEZA

ESCRIBINOS A INFO@GESTIONCERVECERA.COM
MENCIONANDO ESTA PUBLICACIÓN Y
OBTENÉ UN **MES GRATIS DE PRUEBA**

 /GESTIONCERVECERA WWW.GESTIONCERVECERA.COM

**ANUARIO
CERVECERO
*imprensa**



LUPULO

de la

PATAGONIA

Lúpulo de selección para las

CERVECERÍAS ARTESANALES

🚚 Envíos desde la Patagonia a todo el PAÍS 🚚

El Bolsón - Rio Negro - República Argentina

info@lupulodelapatagonia.com

www.lupulodelapatagonia.com

