

**DRY HOP**  
Festival Internacional  
de Porto Alegre

**HOME BREWING**  
Tuneá tu conservadora



**LA GUÍA**  
Música . Cervezas  
Pan de Bagazo . Tragos

**POR LOS BARES**  
Con la Logia Cervecera

Año 1 / N° 1 / Diciembre 2010

**DOPPELBOCK**  
Centro de Cata

**CONSULTORIO**  
Por Claudio Centrone

**TRES PARADIGMAS**  
Por Gerardo Fiorotto

**3º FESTIVAL INTERNACIONAL  
DE LA CERVEZA ARTESANAL . Mar del Plata 2010**

*Sos Feliz, Hacés tu Cerveza*



KÖLSCH ★ SCOTCH ★ PORTER  
BARLEY WINE ★ IMPERIAL STOUT  
HONEY BEER ★ CREAM STOUT

[WWW.CERVEZAANTARES.COM](http://WWW.CERVEZAANTARES.COM)



★ NUESTROS LOCALES ★

**BARILOCHE.** Elflein 47 - **LA PLATA.** Calle 56 Nº818 - **LAS CAÑITAS.** Arévalo 2876 - **MAR DEL PLATA.** Córdoba 3025 y Bdo. de Irigoyen 3851 - **MENDOZA.** Aristides Villanueva 153 - **NECOCHEA.** Calle 4 Nº 4266  
**PALERMO.** Armenia 1447 - **PINAMAR.** Del Tuyú 257 - **ROSARIO.** Callao 286 - **TANDIL.** 9 de Julio 758



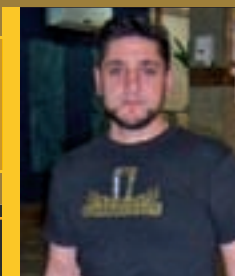
## “El mundo de la cerveza está lleno de sabores, experiencias, solidaridad y pasión”

Cuando comencé a hacer mi propia cerveza hace unos diez años, ni en la mas disparatada ciencia ficción me hubiera podido imaginar la cantidad de cosas que aprendí gracias a esta actividad. Aprendí a compartir y apreciar distintas cervezas, a escribir de corrido y sin mirar la palabra “sanitización”. Aprendí que los porrones twist-off se pueden tapar con tapitas comunes, allá en el tiempo que conseguir lúpulo para hacer cerveza era una aventura. Aprendí a recopilar las respuestas de los que mas saben, aprendí a filmar y editar videos de la mano de Revista Mash. Aprendí cuestiones legales e impositivas para participar de la fundación de la Asociación Civil Somos Cerveceros. También a organizar eventos y hasta inglés tuve que aprender para poder rendir el exámen de Juez Internacional de Cerveza. Todo esto aprendí con “La Cerveza” y los Cerveceros. Es una simple muestra de la generosidad que emana del mundo de la Cerveza Artesanal para todo aquel que tenga ganas de experimentar nuevas sensaciones.

Y Cuando uno recibe tiene que dar, para hacer lugar a que nuevas experiencias lleguen a nosotros. Así, siempre tratando de aportar en la medida de mis conocimientos e intentando devolver todo aquello que recibí de la comunidad cervecera, nace esta revista que es un nuevo paso en el camino transcurrido junto a la cerveza. Porque hasta ahora nos encontraba solo quien nos buscaba, a partir de aquí somos nosotros quienes salimos a buscarlos a ustedes, a los que nos conocen y a los que todavia no. Queremos contarles que el mundo de la cerveza es muy diverso, rico y apasionante. Está lleno de sabores y de experiencias, de solidaridad y pasión. Esperamos estar a la altura de las expectativas que nos propusimos, sabiendo que habremos conseguido nuestro objetivo si pronto contamos con muchos más entre quienes hacen su propia cerveza o simplemente eligen degustar una buena Cerveza Artesanal.

En esta edición les llevamos el 3er. Encuentro Internacional de Cerveza Artesanal que se realizó en Mar del Plata donde estuvo presente Randy Mosher, un gurú de nivel mundial autor de la biblia cervecera para todo aquel que ama hacer cerveza: *Radical Brewing*. Tenemos una ronda por los bares con La Logia, la calibración profesional de una cerveza comercial a cargo del Centro de Cata, el consultorio de Claudio Centrone en base a una encuesta amplia entre los cervecedores, Pro-Brewing para los avanzados con Gerardo Fiorotto y muchísimo más. Nuevamente, no puedo decir mas que “Gracias” a todos ustedes y a la Asociación Civil Somos Cerveceros por permitirme esta aventura en el mundo editorial, haciendo en forma voluntaria una revista gratuita con el único propósito de difundir la Cultura de la Cerveza Artesanal. Seguramente queda mucho por aprender y esperamos sus comentarios para seguir creciendo.

**Ricardo “Semilla” Aftyka**  
Director Editorial  
aftyka@gmail.com





## Staff

### Propiedad Intelectual

Asociación Civil Somos Cerveceros

### Director Editorial

Ricardo "Semilla" Aftyka

### Redacción

Nicolás Pierdomenico, Damián Rivero, Osvaldo "Ovu" Vulluz, Nicolás Felici y Diego "Galápagos" Correa

### Corrector de Estilo

Joaquín Abruza

### Humor

Andi Muzziatti

### Diseño

www.lageneracion.com.ar

### Arte

Alexis Bracco, Tincho Montenegro

### Foto de tapa

Maria Laura De La Canal

### Ilustración de Contratapa

Joaquín Abruza

### Asesoramiento Técnico

Ing. Carolina Pérez  
Ing. Martín Boan

### Asesoramiento Legal

Dr. Federico Viotti

### Colaboran este Número

Gerardo (.) Fiorotto  
Claudio "il Boticario" Centrone  
Ricardo Aparicio  
Mauricio Chaulet

### Asociación Civil Somos Cerveceros

Cuit: 30-71077118-5

Domicilio Legal:  
Carlos Pellegrini 27 3°C

[www.somoscerveceros.com](http://www.somoscerveceros.com)

### Autoridades:

**Presidente:** Daniel Llinas

**Secretario:** Ricardo Aparicio

**Tesorero:** Diego "Van der Saar" Castro

**Vocales:** Omar Fabbro  
Federico Viotti  
Javier Schaerer  
Fernando Real

### Somos Cerveceros "La Revista":

Es una publicación trimestral y de distribución gratuita de la Asociación Civil Somos Cerveceros. 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 cervicera y está destinada a personas mayores de edad.

El contenido de los avisos publicitarios es de exclusiva responsabilidad de los anunciantes.

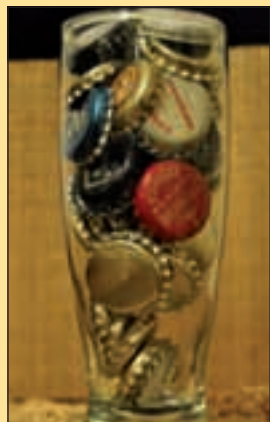
NO EXISTE LIBRE ELECCIÓN SIN  
LIBRE ACCESO A LA INFORMACIÓN

## Sumario

Somos Cerveceros



## Nota Principal



# 4

## 3er Festival Internacional de la Cerveza Artesanal

*El evento Anual de la Asociación Civil Somos Cerveceros.  
Mar del Plata 2010.*

Te contamos todo lo que paso durante esos tres días increíbles de agosto para que lo revivas si estuviste o termines de matarte si te lo perdiste.

## 8 | Home Brewing: Tuneá tu Conservadora



Convertí tu macerador en una joya de ingeniería.

# 10

## La Guía:



- Stout es Irlanda
- Amasando un Pan de Bagazo
- Tragos con Cervezas
- South Beer Cup

# 14

## Pro Brewing: Tres Paradigmas

Flexibilidad, Repetibilidad y Calidad.  
Procesos y Procedimientos.

# 16

## Consultorio: Limpieza y Sanitización

El primer relevamiento integral sobre como trabajamos con la limpieza de nuestros equipos.

# 20

## Dry Hop:



## V Encuentro Nacional de Cervezas Artesanales de Brasil en Porto Alegre

Enterate de todo lo que aconteció en el V Concurso Internacional de Cerveza Artesanal de Brasil.

## 18 | La Logia Cervecera

### La Taberna de Quilmes

La Logia Cervecera nos cuenta donde tomar buenas cervezas



## 12 | Doppelbock

### Calibración

Calibración comercial de la Paulaner Salvator por el Centro de Cata de Cervezas.



Sea creativo

Don't worry (brew happy)

Hazlo simple

# sea CREATIVO

¿Quién es el único proveedor de 9 cepas diferentes de levadura de cervecería, que permiten a los cerveceros crear el estilo que sueñen? Sea creativo y ofrézcale a su próxima producción levadura seco de cervecería Fermentis.



**FERMENTIS**  
Division of S.L.L. Saffre

Distribución de Argentina:

[www.cordillerabrew.com.ar](http://www.cordillerabrew.com.ar) [info@cordillerabrew.com.ar](mailto:info@cordillerabrew.com.ar) (011) 4115 4640

**CORDILLERA**  
BREWING

**LESAFFRE**  
GROUP



# 3er Festival Internacional de la Cerveza Artesanal

## MDQ 2010

### Llegó el día: 3º Festival Internacional de la Cerveza Artesanal

*Cientos de cerveceros artesanales de todo el país, como así también de Uruguay, Brasil, Estados Unidos y Europa, se reunieron los días 14 y 15 de agosto en Mar del Plata en el evento cervecero que marcó el punto de partida para la expansión de un movimiento que, pese a llevar una pinta como estandarte, promete no ser pura espuma.*

En un sábado que amaneció nublado, pero sediento de buena cerveza y camaradería, más de trescientos cerveceros asistieron al complejo La Normandina, en Playa Grande, para dar inicio a una jornada destinada a quedar impresa en el recuerdo de sus participantes y en las jóvenes páginas de la historia de la cerveza artesanal argentina.

Las palabras de bienvenida estuvieron a cargo de Leonardo Ferrari, uno de los socios más reconocidos de la Asociación Civil Somos Cerveceros, propietario y maestro cervecero de Cerveza Artesanal Antares, quien junto al grupo de cerveceros Mar y Sierras fue pieza clave en la organización del encuentro. Los asistentes se dividieron en dos salas, una de ellas con charlas técnicas orientadas a los cerveceros caseros y la otra a microcerveceros.

Desde muy temprano comenzaron las exposiciones, donde los cerveceros caseros pudieron ampliar sus conocimientos sobre Gestión de levaduras con Marcelo Cerdán, Lic. en Ciencias Biológicas y maestro cervecero de Otro Mundo.

A continuación, tomó la posta Claudio Centrone, cervecero y director técnico responsable de calidad en J&J Argentina, con su didáctica charla sobre Limpieza y Sanitización; para que luego Carolina y Martín Boan, responsables de Ba-Malt y Centro de Cata de Cervezas, expusieran los aspectos destacables y defectos más comunes en las



Jornadas Técnicas: más de trescientos cerveceros en La Normandina

cervezas presentadas al concurso, registrando éste último cifra récord de participantes. Paralelamente, en auditorio contiguo, los microcerveceros siguieron atentamente los detalles brindados por Mauro Pezzella, diseñador de equipos de Cerveza Artesanal Antares, para el Diseño de un fermentador cilíndrico de acero inoxidable.

La siguiente charla técnica estuvo a cargo de Raúl Falcón, maestro cervecero de Cervecería y Maltería Quilmes, quien instruyó a los presentes sobre la vida útil de la cerveza artesanal envasada; finalizando la mañana

para los actuales y futuros emprendedores con una exposición sobre Marketing de cerveza artesanal, cuyo orador fue Pablo Rodríguez, socio y responsable en dicha área de Cerveza Antares. Tras un destacable lunch y degustación de diversas cervezas, se presentaron las nuevas autoridades de la Asociación Civil Somos Cerveceros.

En una breve y amena conferencia su presidente, Daniel Llinas, informó sobre el presente de ésta y actuales proyectos, como la creación de plataformas de educación a distancia y apoyo a los microcerveceros.



Además, de no mediar candidatura de otras provincias, se adelantó que el próximo Festival Internacional de Cerveza Artesanal se desarrollaría en Santa Fe.

En la recta final de la jornada de capacitación, los cerveceros se dispusieron a disfrutar del tan ansiado postre, las charlas de Pete Slosberg y Randy Mosher, artífices de la revolución de cerveza artesanal en Estados Unidos. El tándem final comenzó con Pete Slosberg, quien utilizó un repaso por sus inicios como cervecero artesanal con la mítica Pete's Wicked Ale, para demostrar que el buen instinto para aprovechar las oportunidades y el ingenio como capital inicial, pueden lograr mucho más que un par de millones buscando una pronta reproducción.

### ***“Pete Slosberg y Randy Mosher, artífices de la revolución cervecera”***

Además, destacó la importancia de la “educación cervecera” para lograr incrementar el número de adeptos a nuestro tan preciado elixir. A continuación Randy Mosher, autor de los libros *Radical Brewing* y *Tasting Beer*, prosiguió con sus pautas para la construcción del paraíso cervecero en treinta años; basándose, al igual que Slosberg, en la formación de una cultura cervecera en consumidores y elaboradores, como así también en la fusión de competencia y cooperación de los cerveceros para lograr a través del tiempo alcanzar la cumbre del crecimiento, como ocurre actualmente en Estados Unidos.



## ***Cerveceros en el país de las maravillas***

Si para Alicia, la persecución de aquel conejo escurridizo concluyó con su arribo al país de las maravillas, para los más de trescientos cerveceros el sábado no podía llegar a su fin sin alcanzar aquellas pintas espumosas en el lugar de su gestación, la fábrica de Cerveza Artesanal Antares. A partir de las ocho de la noche, las puertas se abrieron para recibirlos, reflejando los gigantes contenedores de acero inoxidable las sonrisas de niño en Disneylandia y los flashes fotográficos de todos los concurrentes que buscaban inmortalizar cada segundo dentro de aquel templo cervecero.

Choperas y Cornelius por doquier, ofreciendo en diversas formas a la vedette del encuentro, que bailó en las movedizas pintas cubierta de espuma. Un gran número de cerveceros intercambiaron sus botellas, en una velada donde la camaradería y el reencuentro se codeaban entre los presentes intentando degustar los exquisitos perniles, para que no sólo el corazón se fuera satisfecho.

Más de trescientos litros lubricaron las anécdotas de amigos y conocidos, humectaron sus sonrisas y apagaron la sed. Cuentan algunos, tal vez alucinando tras el consumo de una Doble Indian Pale Ale, que hasta el mismísimo San Patricio coreó y bailó cuando promediando la fiesta, la banda integrada por reconocidos cerveceros subió al escenario montado sobre barriles de cerveza, para ejecutar una pegadiza seguidilla de covers rocanroleros en lo que ellos mismos llamaron “The brewers band, debut y despedida”. Finalizada la performance, las agujas del reloj avanzaban a rauda paso hacia la medianoche, momento en que, en una velada mágica, los alegres cerveceros comenzaban a emprender, no sin antes intentar aferrarse a los brillantes fermentadores, la retirada cual cenicientas zigzagueantes hacia un merecido descanso.



Brewers Band: durante la fiesta en Antares



Cocción en vivo en Antares



## Plaza de la Cerveza

### ¿Acaso esperaban otra cosa?

Exposiciones, cocciones y degustaciones

El domingo se levantó temprano para aquellos que estaban encargados de realizar la cata final de las rubias, coloradas y morochas que lograron seducir los exigentes e implacables paladares de los jueces, mientras que para la gran mayoría el mediodía ofició de despertador para que tras una puesta a punto con mucha agua y sales efervescentes se dirigieran con las dos pegajosas compañeras del momento, ansiedad y esperanza, hacia la Plaza del Agua, o Cerveza al menos por un día. Como previa para el esperado anuncio de los ganadores, cerveceros y curiosos pudieron degustar de más cerveza. ¿Acaso esperaban otra cosa?. Exposición de proveedores de insumos para cerveceros artesanales con los representantes de Cibart, Fermentis, Choperas Rossi, Centro de Cata de Cervezas, Ba-Malt, Equipos Cerveceros Artesanales, coleccionismo cervecero de la mano de CyG Club Argentino de Coleccionistas de Cervezas y Gaseosas; y cocción en vivo con Randy "Radical" Mosher; quien le aplicó a una stout en gestación una buena cantidad de dulce de leche, haciendo honor a sus prédicas de experimentar con productos autóctonos en la elaboración de cerveza.

Por otro lado, a escasos metros de allí, en el escenario, Pete Slosberg compartió su otra pasión, la elaboración de chocolates, e hizo participar al público en una degustación de chocolates con cerveza, donde quienes se animaron pudieron apreciar las cualidades de ese poco explorado maridaje.



Randy Mosher durante una ronda de cata para el concurso



Alfred Beltramo: un gran campeón

## La hora de la verdad, entrega de premios

El segundo y último día comenzaba a escaparse velozmente como acostumbraban a hacerlo los bellos momentos, y aquellos que participaban en el concurso esperaban impacientes la nómina de galardonados.

Los estilos participantes eran Oatmeal Stout, Dorada Pampeana y Doppelbock. La cata fue realizada por jueces certificados del BJCP (Beer Judge Certification Program) e invitados de Brasil y Estados Unidos; encargados de evaluar las 160 muestras enviadas por los más de cien participantes. Finalmente Martín y Carolina Boan fueron los encargados de comunicar quienes se irían con la gloria aquella noche: en Doppelbock y Dorada Pampeana el rosarino Alfredo Beltramo,

ostentando en esta última la medalla de oro según sistema de puntuación del BJCP, y en Oatmeal Stout, con medalla de plata, el santafesino y presidente electo Daniel Llinas. Pasado el ansiado momento, sólo quedó tiempo para más diversión y festejos en un evento que quedará como la piedra fundacional de la historia de la cerveza artesanal del país, realizado con el invaluable aporte del grupo de cerveceros Mar y Sierras y la gente de Antares.

Ahora, sólo queda una breve mirada hacia el recuerdo, para sonreír y avanzar a paso firme por el sendero en dirección a un futuro prometedor, cuya próxima estación será Santa Fe, Tierra de Cerveceros.



Fiesta de cierre en Plaza del Agua

# *MiniCerveceria*

**TODO LO NECESARIO PARA ELABORAR CERVEZA**

**INSUMOS**

**EQUIPOS**

**CURSOS**

**MICROEMPREDIMIENTOS**

**ASESORAMIENTO**

Maipú 987 - 3º Piso - Of. 11

Ciudad de Buenos Aires

Tel.: 4312-1644

Cel.: 15-3163-8798

[www.minicerveceria.com](http://www.minicerveceria.com)

[minicerveceria@minicerveceria.com](mailto:minicerveceria@minicerveceria.com)



# Tuneá tu conservadora

¿Cómo convertir una heladera conservadora en un excelente macerador?

Equipo básico para hacer tu cerveza en casa



1

Macerador



2

Olla de Cocción



3

Enfriador



4

Fermentador



Bombita para recirculado durante el macerado

*“Transformá esa vieja y abandonada heladera de camping en un macerador muy eficiente para hacer cerveza en casa y disfrutar con amigos”*

A continuación vamos a explicar cómo convertir una heladera conservadora en un excelente macerador. El proceso es sencillo, barato y sólo se necesitan unas pocas herramientas para llevarlo a cabo. Lo primero que hay que hacer es quitar el desagote que trae la conservadora y colocar en su lugar una válvula esférica de 3/8".

Es posible que haya que agrandar el agujero de la heladerita; esto se hace con una lima redonda. La junta entre

la válvula y la conservadora se puede sellar con una arandela de teflón, de silicona o de fibra. Si la heladerita no tiene desagote se puede hacer un agujero o extraer el mosto por sifón. Una vez solucionado el tema del desagote nos ocuparemos del modo de extracción del mosto. Lo más fácil de construir es un múltiple de recolección como el de la foto, también conocido como chupapalmer<sup>1</sup>. Para ello necesitaremos cuatro caños rectos, cinco Te, cuatro codos, tres niples de cuatro centímetros y cuatro niples de dos centímetros de largo. Todos los materiales en caño de cobre de 3/8" de diámetro. A los caños largos les haremos muchos agujeros pequeños o ranuras transversales con una separación de cinco milímetros entre ellas.

No será necesario soldar nada, simplemente lo encastraremos al momento de usarlo y lo desarmaremos luego de usarlo para lavarlo y guardarlo. La conexión entre el chupapalmer y la válvula de salida se soluciona con un pequeño tubo plástico similar al que usan los sifones de soda descartables, como lo muestra la imagen. Una vez solucionado el modo de drenaje del mosto nos ocuparemos de la



Vista aérea del Chupapalmer<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Se llama de ese modo porque su uso fue más difundido a través del libro on-line de John Palmer [www.howtobrew.com](http://www.howtobrew.com)

**ECOLAB®**



<http://www.ecolab.com/Initiatives/FoodSafety/AST/Vortexx.asp>  
Distribuidor oficial: [www.ba-malt.com.ar](http://www.ba-malt.com.ar)

bomba para el recirculado. Usaremos una bomba de lavarropas que irá conectada a la válvula mediante una manguera de grado alimenticio. Como la bomba tiene un caudal de trabajo mucho mayor al que necesitamos deberemos restringirlo. Para eso hay que poner una válvula de 1/2" en la salida. De ese modo podremos regular el caudal de recirculación manteniendo la bomba llena de líquido. El caudal no debe ser muy alto porque favorece la formación de canales preferenciales de drenaje que provocan que el mosto corra siempre por ellos, llevando a un rendimiento deficiente.



Ingreso de la manguera proveniente de la Bombita

El alto caudal también puede provocar la compactación de la cama de granos haciendo que se traben el macerado y no circule el líquido. Para el reingreso del mosto al macerador debemos hacer un pequeño agujero en la tapa en el que irá colocado un niple plástico fijado con sellador de siliconas por el que pasará la manguera que viene desde la bomba. De esta manera podemos transformar esa vieja y abandonada heladera de camping que tenemos en casa en un macerador muy eficiente para todos los que hacemos cerveza para disfrutar con amigos.



Conexión entre chupapalmer y válvula de salida



CERVEZA UNA MÁS  
ALQUILER DE CHOPERAS

**100% MÁS SABOR**  
**100% MÁS CALIDAD**

UNA MÁS PRODUCE TRES ESTILOS le ofrece en TIRADA  
productos de ALTA GAMA, 100x100 NATURAL  
y de fabricación propia. Sus variedades:

CREAM ALE • PALE ALE

PORTER ALE

[WWW.CERVEZAUNAMAS.COM](http://WWW.CERVEZAUNAMAS.COM)



## Ondas Cerveceras:

Lounge Point, miércoles 19 hs  
@ FM Por Siempre (105.5, Rosario)

> [www.porsiempreradio.com.ar](http://www.porsiempreradio.com.ar)

Enmienda 21, martes 22 a 23 hs  
@ FM Signos (92.5, Buenos Aires)

> [www.fmsignos.com.ar](http://www.fmsignos.com.ar)

Cheque En Blanco, sábados 8 hs  
@ FM Rock & Pop (95.9, Buenos Aires)

> [www.fmrockandpop.com](http://www.fmrockandpop.com)

## Música y Cervezas



Música y Cervezas: Haven (2005) / Live! (2007)

## Stout

### Hablar de Stout es hablar de Irlanda

Esta afirmación, aunque no es del todo errónea, comete la injusticia de olvidar el origen inglés de la Porter; esa cerveza oscura y fuerte de la clase obrera, ese alimento líquido que reponía energías y calmaba la sed a la vez. Porter y Stout comparten la historia desde hace 300 años. Para hacer un poco de justicia, si tenemos una pinta de stout próxima a ser bebida podemos acompañarla con un disco de Flook. Flook es un cuarteto 50% Inglés y 50% Irlandés, que le dio al folk una nueva dimensión. Esto les valió el premio a la Mejor Banda Folk en 2006, según la prestigiosa BBC de Londres.

Escuchar a Flook es sumergirse en un ambiente que nos remite a cualquier Irish pub (guitarras, flautas, percusiones), pero combinados de un modo muy original, consiguiendo sonoridades únicas, poderosas, vertiginosas, en el talento de sus músicos, verdaderos virtuosos.

#### Más datos:

Web: [www.flook.co.uk](http://www.flook.co.uk)  
Discografía: Flatfish (1999)  
Rubai (2003)

#### Para Degustar:

Del disco Haven, "Wrong Foot Forward"  
YT Tags: Irish | music | concert | flute | guitar | flook

<http://www.youtube.com/watch?v=SamD72aEfUM>

Salud!



## South Beer Cup

El centro de Cata de cervezas, con el apoyo de la Asociación Civil Somos Cerveceros, organiza la primera competencia sudamericana de cervezas comerciales, *The Great South Beer Cup*, mas info en <http://southbeercup.com>.

Organizan:





## Pan de Bagazo Por: Rosarigasino



### Ingredientes:

Harina 1Kg.  
Bagazo 400 g.  
Levadura 50 g.  
Mosto tibio 400 c.c.  
Grasa 150 g. (aceite, manteca, grasa)  
Sal 6 g. / Pimienta

### Pasos:

- 1 Activar la levadura con la mitad del mosto a 30° y reservar;
- 2 Mezclar los secos. Agregar el extracto de malta y la grasa sin amasar;
- 3 Agregar el bagazo y volver a mezclar. Incorporar la levadura y el resto de los ingredientes a la harina previamente volcada en forma de corona;
- 4 Amasar hasta que se una y el bollo tome consistencia suave y elástica. Dejar reposar hasta duplicar;
- 5 Al duplicar desgasificar aplastando la masa y volver a reposar. Darle forma al bollo y enmoldar;
- 6 Tapar hasta que duplique. Encender el horno, colocar un recipiente con agua, e introducir el pan 40' aprox. Pasado el tiempo de cocción retirar y acomodar sobre rejilla.

### Tips

- Bagazo: usar las maltas despues del macerado
- Pimienta, lo ideal es que sea un blend de blanca, negra, verde y de jamaica.
- El bagazo con maltas especiales aporta sabores muy fuertes, no es lo ideal.
- Se puede saborizar con orégano, queso, cebolla, ajo, o lo que quieras.
- El mosto tibio lo podes sacar de lo que sobra del macerador (+/- 30°)
- En vez de rejilla se puede dar vuelta el pan para eliminar vapores.

## La Herejía Tragos con cerveza

### Michelata Hot

Por: Esteban Motto, bartender profesional y homebrewer.



### Elementos Necesarios

Cerveza Rubia - Sal - limón  
Salsa Picante

### Decoración

Sal en el borde del vaso (opcional, solamente si no la coloco dentro del vaso) y una rodaja pequeña de limón.

### Preparación

- Colocar en una Pinta bien fría unos cubos de hielo.
- Luego agregar 2 golpes de salsa picante ( tabasco o Inglesa ) y sal (pizcas). Completar el vaso con cerveza rubia a elección.



AHORA LA CERVEZA ES TUYA  
NO PORQUE LA COMPRÁS SINO  
PORQUE VOS LA HACÉS



PARA ELABORAR  
EN SÓLO 3 PASOS  
TU  
CERVEZA

[www.allbeer.com.ar](http://www.allbeer.com.ar) | [ventas@allbeer.com.ar](mailto:ventas@allbeer.com.ar) | Call Center (011) 6009-0910

Fábrica

**CHOPPERAS ROSSI S.R.L**

COMERCIALES - FAMILIARES - ACCESORIOS



C.01-099



C.01-034



C.01-005



C.08-051



C.12-001



C.20-014



C.10-003



C.20-011



C.11-001



C.08-050

• Entre Ríos 1782 - X2400DYR San Francisco (Cba) •

Telefax: (03564) 425907 - 431877

[chopperasrossi@arnet.com.ar](mailto:chopperasrossi@arnet.com.ar)

[www.chopperasrossi.com.ar](http://www.chopperasrossi.com.ar)

# Doppelbock

## Su Historia

### *A falta de pan, buenas son las Doppelbock*

Oriundas de Eimbeck, al norte de Alemania, llegan a nosotros las cervezas Bock, un estilo de fermentación tipo Lager a baja temperatura. Maibock o Helles Bock, Traditional Bock, Eisbock y Doppelbock pertenecen a la gran familia de estilos derivadas de las cervezas Bock. Mas allá del significado de su nombre (doble Bock) en nada se asemeja al doble de una Bock ni mucho menos. Son cervezas con un gran cuerpo y contenido alcohólico que oscila entre un 7% y un 10% con una marcada presencia de maltas y un bajo amargor en la que no se llega a percibir; salvo en versiones muy claras, lúpulos de aroma.

Si Dios el séptimo día hubiese decidido no descansar seguramente lo hubiese utilizado para crear una Doppelbock. Pero como todos sabemos que no fue así paso a contarles la verdadera historia. Allá por el año 1627 arribaron a Munich los monjes de la Orden de los Mínimos, seguidores de San Francisco de Paula, provenientes de Italia. Vivían bajo estrictas reglas y habitualmente se sancionaban con días de ayuno, ya que practicaban el voto de Vita Quadragesimalis el cual los obligaba a abstenerse de consumir alimentos sólidos durante las famosas cuarentenas. Su período de mayor abstinencia, denominado cuaresma, transcurría desde el miércoles de Ceniza hasta el domingo de Pascua abarcando un total de 46 días sin ingerir ningún tipo de alimento sólido. Este proceso de ayuno llevó a los monjes a elegir a la cerveza, aprovechando sus propiedades nutritivas, como principal fuente de alimento para evitar terribles enfermedades como la desnutrición. Los monjes elaboraban grandes volúmenes de esta bebida de color cobrizo con una baja graduación alcohólica para lograr un elevado tenor de azúcar residual y así generar mayor poder alimenticio.

### *“los monjes le dieron el don de Milagrosa a la cerveza”*

La denominaron Salvator por su función eficaz durante las largas cuarentenas de ayuno. La aceptación de la cerveza extendió los límites del monasterio y por el año 1780 llegó a los ciudadanos de Munich, los cuales le encontraron similitudes con la Bock pero mucho más fuerte. Por esta razón la denominaron Doppelbock. 350 años después la Doppelbock sigue fabricándose ininterrumpidamente por cerveceros de todo el mundo. En la actualidad, muchas son las cervezas que le deben su nombre a la Salvator creada por los monjes Mínimos: Celebretor, Optimator, Maximator, Goosinator.



## Calibración Comercial

## Paulaner Salvator por el Centro de Cata de Cervezas

Calificaciones según BJCP sobre un máximo de 50 pts.

Martín Boan: Total 37 pts.

Carolina Pérez: Total 36 pts.

**1 Aroma**

Muy maltosa, a malta munich pronunciado, como a pan tostado, notas a caramelo. Presencia de alcohol, algo de fusel. No hay aroma a lúpulo. Sin DMS, ni diacetilo, muy limpia. (10/12)

**2 Aspecto**

Color ámbar; clara. Espuma media pero poco duradera probablemente por la presencia de alcohol. (03/03)

**3 Sensaciones en la Boca**

Cuerpo pleno y sedoso, algo picante por el alcohol. Carbonatación media.

Produce calentamiento en boca, sin aspereza. (03/05)

**4 Sabor**

Maltosidad pronunciada, como a la costra de pan, se percibe el dulzor de la malta, leve caramelo. Muy leve ésteres, la presencia de alcohol es significativa, se percibe fusel algo elevado.

Muy bajo sabor a lúpulo, el amargor es bajo, está presente solo para equilibrar el dulzor de la malta pero decididamente el balance es hacia la malta. De perfil limpio y bien atenuada. (14/20)

**5 Impresión General**

Cerveza muy maltosa, bastante limpia como toda lager.

La presencia de alcohol es notoria, el fusel está algo elevado y perjudica el equilibrio de la cerveza. Es una muy buena representación de este estilo clásico. (07/10)

**1 Aroma**

El primer aroma que se percibe es el dulce de la malta, como a corteza de pan y algo de notas a caramelo. Aparece una nota frutal muy leve. El carácter del lúpulo es casi imperceptible. Aparece un especiado proveniente del alcohol. Muy leve fusel. Bastante limpia, sin diacetilo ni ésteres pronunciados. (08/12)

**2 Aspecto**

De color ámbar anaranjado, brillante. La espuma de color marfil es densa y cremosa. Con buena formación de espuma pero desaparece rápidamente dejando el encaje de brujas en el vaso. (03/03)

**3 S. en la Boca**

De cuerpo pleno pero suave. Presenta carbonatación media. Se percibe algo de picor y leve calentamiento en boca por el alcohol. No presenta astringencia. (04/05)

**4 Sabor**

Al principio se percibe la intensidad de la malta, algo dulce con presencia de caramelo elegante, como a toffe. Leve presencia de fruta como a manzana dulce. Se percibe algo de lúpulo herbal pero muy leve, el amargor es justo para equilibrar el dulzor de la malta y no sea empalagosa. El balance es hacia la malta. Se percibe un sabor ligeramente especiado del alcohol. El perfil es bastante limpio, sin diacetilo ni ésteres pronunciados, presencia de aceite de fusel. (14/20)

**5 Impresión General**

Cerveza de perfil maltoso pronunciado y complejo, de carácter fuerte por el contenido de alcohol pero sedosa y agradable al paladar. La presencia de fusel es perceptible y afecta el perfil de la cerveza que debiera ser limpio como toda lager. (07/10)

La Paulaner Salvator Doppelbock se consigue en la góndola de cervezas importadas de los grandes hipermercados.

BJCP: es el Programa Internacional de Certificación de Jueces de Cervezas. Más info en [www.bjcp.org](http://www.bjcp.org)

Mejor sabor  
de contaminación ambiental

**PALUAN S.R.L.**  
Patagonia Lúpulos Andinos

Somos los proveedores del mejor lúpulo de la  
Patagonia Argentina para las mejores  
cervecerías del país.

Tel. 02944 - 15 - 602881 • [hop@paluan.com.ar](mailto:hop@paluan.com.ar)



# Tres Paradigmas

Por: Gerardo (..) Fiorotto,  
Brewmaster de Green Belly

## Procesos y Procedimientos

Para lograr una cadena de producción eficaz es necesario tener en cuenta varios aspectos fundamentales. Por un lado dependemos de un personal capacitado, involucrado en el oficio y que se ha preocupado por informarse en el metier de la cuestión, que conoce la teoría de la producción de manera solvente y que avanza sobre el sustrato científico de la cadena de sucesos a controlar.

Es muy importante plantearse una actitud proactiva antes que reactiva. Evitar los problemas y no tener que solucionarlos luego. Es mucho mas productivo invertir tiempo en limpieza que tener que tirar una partida al desagüe por contaminación o utilizar unos gramos de CO2 en rellenar un recipiente de trasvase que soportar el sabor de una cerveza oxidada. Mas allá del placer que uno sienta al realizar los procesos de producción de la cerveza y la satisfacción de los resultados tiene que tener una mirada reflexiva sobre los procesos y procedimientos, entendiendo por esto tener bien en claro saber que hacer y como hacerlo. Estos procesos y procedimientos son los cimientos para lograr una estabilidad duradera durante todo el proceso de producción y lograr así los resultados deseados una y otra vez. Todo proceso o procedimiento responde a una sucesión de actividades individuales, pero interrelacionadas, a desarrollar: la producción de la cerveza no esta exenta de estos sucesos y su materia prima es expuesta a estos parámetros con el aporte de otros insumos y energías en distintos momentos.



Línea de Fermentadores

## Flexibilidad, Repetibilidad y Calidad

Es un privilegio de la vida tener la capacidad de crear cosas maravillosas en este mundo. Y si de cosas maravillosas hablamos no podemos dejar afuera a la cerveza y su producción. Desde el nacimiento de la malta hasta el acondicionado en la botella hay un proceso largo y complejo pero sumamente fascinante e interesante. Solo necesitamos algunos ingredientes como la malta de cebada, agua, lúpulo, levadura y el resto es cuestión de gustos, imaginación y creatividad. De éstas últimas tres cosas dependerá el estilo de cerveza que logremos. Podemos hacer desde una Lambic a una Pilsener o desde una Berliner Weisse a una Scottish. Esto es un verdadero placer para aquel que decide producir cerveza de distintos estilos para degustar. Pero la realidad comercial es otra y el objetivo de uno es producir esa cerveza que le voló la cabeza a la persona que decide comercializar su producción y lo que será un verdadero desafío. El principal objetivo dentro de la producción de cerveza en relación al universo comercial es lograr que a otros les guste tanto como para pagar por ella una y otra vez. Pero

una vez logrado este efecto nuestra tarea es conseguir que el consumidor obtenga el mismo placer tanto la primera como la segunda vez que adquiera el producto, más allá que el brebaje adquirido sea un modelo BJCP o un ejemplar contundente de vinagre especiado. Esto nos obliga a trabajar para hacer predecible el resultado final. El otro gran desafío es lograr una cerveza de calidad, y para esto debemos saber qué es y de qué depende un producto de calidad. Consideramos que en la industria cervecera hay varios criterios que no podemos descartar si hablamos de producción con estándares altos de calidad: calidad de la materia prima, equipamiento empleado, el apego a estilos definidos, consistencia entre partidas, la brillantez y la masa de sujetos dispuestos a comprarla. Estas cualidades nos ayudarán a lograr ISO 9001:2000.

Cada uno de nosotros tiene una idea concreta y diversa con respecto a la calidad de los productos por eso afirmamos el concepto que nos brinda Charlie Bamforth *la calidad es en gran medida una cuestión personal.*

Cerveza artesanal, ubicada en el centro de la ciudad

Cerveza artesanal para disfrutar con amigos

Variedad de estilos de cerveza artesanal

**Somos de Quilmes**  
**Somos cerveceros...**

- Lavalle esq. 25 de Mayo - Ciudad de Quilmes
- Argentina • Reservas: 4257-6100
- [torquatos@tabernatubic.com](mailto:torquatos@tabernatubic.com)

**taberna**



Etiquetadora automática

Cada proceso individual cumple la función de eslabón, como si fuese una cadena, donde si uno falla también lo harán los demás. Tomemos el ejemplo el proceso de empaste: recibimos el grano desde la molienda con una granulometría y una temperatura específica, se le adhiere el agua con un balance de sales y una temperatura prefijada y allí comienza un procedimiento de mezcla hasta lograr una consistencia adecuada y se lleva la mezcla a un proceso de conversión de una enzima específica a una temperatura y PH prefijado.

***“La manera más eficaz de saber si todo va viento a favor es establecer parámetros de control prefijados”***

Esto nos permitirá establecer puntos críticos de medición en los procesos de transformación de modo tal que su conocimiento signifique que ese segmento quede asegurado en su resultado. En el ejemplo anterior los parámetros de control se deberán referir a la ausencia de grumos secos, la temperatura del agua y el ph.

Trabajar razonablemente con estos criterios nos permitirá favorecer la calidad uniforme a lo largo de cada partida y establecer una estructura secuencial y controlada de todos y cada uno de los procesos efectuados en la transformación de la materia prima en un producto de consumo final. Nos ayudará mucho establecer diagramas de flujo para cada tipo de cerveza y escribir aunque sea someramente, un manual de procedimientos para nuestro equipo. Así generaremos una ficha analítica de la cerveza, que funcionará como descriptor y nos ayudará, a modo de feedback, a corroborar lo que hayamos corregido durante el proceso.



**CONTAMOS CON LOS MEJORES INSUMOS  
PARA LA ELABORACION DE CERVEZA**

**INSUMOS  
Nacionales e Importados**

**EQUIPOS Y ACCESORIOS**

**ASESORAMIENTO  
TECNICO**

**CURSOS**

**José Bonifacio 33 - Capital Federal  
Tel. (54-11) 4115 - 4640**

**info@babrew.com.ar  
www.babrew.com.ar**



# Equipos, Limpieza y Sanitización

Por: Claudio "il Boticario" Centrone, homebrewer desde 1998 y profesional bioquímico

## Primera Parte



fuera la finalidad de elaboración, existe una oportunidad de mejora en el diseño de los equipos y sus accesorios, que faciliten la "L y S", minimice la formación de biofilm y ayude a su remoción. Sin entrar en detalles de acabado de superficies, estanqueidad, ángulos, ranuras, O-rings, roscas y dead legs, la proporción de instalaciones de acero usadas por el grupo de estudio no alcanza a cubrir ese 19% que está o podría estar comercializando.

El porcentaje de bombas y cañerías de acero es de 17 y 10% respectivamente, en tanto que el uso de *clamps* o uniones danesas sanitarias es sólo del 4%. El 48% del grupo usa contracorrientes (cc) de cobre y el 36% posee enfriadores de acero (principalmente cc o de placas), pero sólo un 4% puede desmontarse para facilitar su limpieza. Aunque solamente un 4% utiliza cc de aluminio, vale destacarlo ya que su incompatibilidad con agentes de "L y S" moderadamente agresivos, representan un grupo de alto riesgo de contaminación. Un 38% fermenta en dispenser plástico tipo Sparkling®, 29% en fermentador tipo Rotoking®, 10% en cilindrocónicos de acero. En grado variable se utilizan botellones de vidrio, barriles de acero, Conelius® y envases plásticos varios.

**"Una contaminación microbiológica otorgará sabores y off-flavors no deseados"**

No se consultó sobre el tipo de salida y/o válvulas de los fermentadores, pero dado el bajo uso declarado de válvulas sanitarias, es de esperar que también acá exista una buena oportunidad de mejora de diseño y/o de prácticas de desensamble para las limpiezas manuales (*Cleaning Out Of Place* o "COP"). Es importante mencionar que una alta proporción de aquel 38% de los que utilizan dispensers de plástico, más los que fermentan en envases de vidrio, barriles y Conelius®, totalizan un 55% que se ven obligados a realizar transvases, lo que en sí es un punto de riesgo que merece cuidado y prácticas asépticas para prevenir contaminaciones. Asimismo debe considerarse que los dispensers poseen bajorrelieves y zonas en las que se pueden depositar levaduras, microorganismos, agentes nutritivos y desarrollarse biofilms, por lo se requieren especiales cuidados de "L y S".



Para elaborar una cerveza de acuerdo a un estilo determinado se encuentran disponibles una variedad interesante de levaduras. Sin embargo, una contaminación microbiológica otorgará sabores y *off-flavors* no deseados que echarán a perder cualquier esfuerzo puesto en la planificación de la receta y en la utilización de la mejor levadura disponible.

Del 4 al 19 de septiembre de 2010, se realizó una encuesta en el foro del grupo Somos Cerveceros para conocer el tipo de equipamiento, prácticas de Limpieza y Sanitización ("L y S") que utilizan y el grado de conocimiento que se posee sobre algunos aspectos de la misma. A la fecha el foro posee 821 personas y el grado de participación en la encuesta le otorga un nivel de confianza del 95% con intervalos de confianza de entre 6% y el 8%. Quedaron fuera de la encuesta pasos anteriores al macerado, los posteriores a la fermentación, así como el manejo de levaduras. Los tamaños de *batch* elaborados por el grupo se observan en la Tabla I. Éstos, el diseño de los equipos, partes y material de construcción, y frecuencia de elaboración condicionan su "L y S". Considerando la probabilidad de que quienes elaboren *batches* de entre 100 y 250 l estén comercializándolos, sumados al grupo de "más de 250 l", tendríamos un acumulado de 19%. En otras palabras, mayoritariamente se elabora para consumo propio. Sea cual



### Distribución del tamaño de batch elaborados

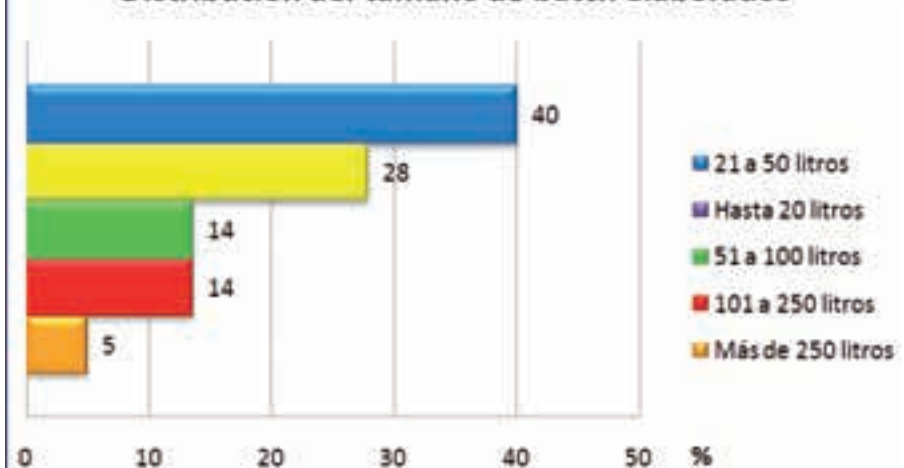


Tabla I

### “Que un equipo sea de acero no significa que posea un diseño sanitario”

Es, tal vez, el material de opción para evitar la formación de biofilm, pero no son conceptos recíprocos. Entre otras condiciones, un diseño sanitario implica que éste evite el alojamiento o estancamiento de residuos, de agua, de ingreso de microorganismos, así como que favorezca una sencilla “L y S” y sea de fácil y rápido desarme. Esto último reduce la reticencia al desensamble para una limpieza COP. Un adecuado proceso de limpieza puede remover hasta un 90% o más de los microorganismos de una superficie<sup>1</sup>, pero no

reemplaza al procedimiento de sanitización. Los programas de COP con desensamble de piezas son efectivos en la remoción de biofilm si se logra alcanzar rincones del equipo de diseño inadecuado, pero requiere minuciosidad y ayuda de cepillos y/o fibras tipo Mortimer®, evitando el uso de fibras sintéticas absorbentes que retienen humedad, favoreciendo el crecimiento de microorganismos.

En tanto, en los programas de limpieza “Cleaning in Place” (CIP) de equipos de diseño “no sanitario” se deben analizar bien las temperaturas de trabajo, tipos de agentes de “L y S”, sus concentraciones y respetar los tiempos que se han establecido para cada paso. Lamentablemente, los diseños inadecuados siempre conllevan un riesgo asociado y pueden hacer fracasar la efectividad del mejor

sistema CIP. De la encuesta surge la necesidad de alertar sobre la importancia de realizar la limpieza inmediatamente después de utilizar los equipos para evitar la adhesión de almidones, resinas, proteínas y otras moléculas (salvo aquellos que realizan “producciones en campaña” con procesos de “L y S” validados). Un 9% debería corregir sus prácticas (7% limpia sus equipos recién “antes de usarlo” y un 2% “cuando tiene tiempo”). Una “L y S” inmediata es importante para minimizar el desarrollo de biofilms<sup>2</sup>.

## Recordar:

### “Lavar” no es “limpiar”

Un 40% dice “limpiar” sus equipos “con agua caliente/hirviendo”, olvidando que el agua posee algunas limitaciones para remover cierto tipo de residuos.

Un 34% de los encuestados cree que la sanitización que realiza perdura entre 1 y 10 días. Sin embargo, hecha correctamente sobre una superficie de acero bien limpia y protegida, persiste no más de 4-6 horas, por lo que debería reiterarse si se supera ese plazo. En conclusión es evidente que se debe continuar con el aprendizaje de muchos de los aspectos relacionados con el diseño, la formación y remoción de biofilm, la naturaleza de las sustancias por remover y el uso y conservación de agentes de “L y S”.

<sup>1</sup>M. Simões et al (2010). A review of current and emergent biofilm control strategies. *LWT - Food Science and Technology* 43, 553-583.

<sup>2</sup>Bernhard Meyer (2003). Approaches to prevention, removal and killing of biofilms. *International Biodeterioration & Biodegradation* 51, 249 – 253.

www.centrodecatadecerveza.com / www.southbeercup.com



# Logia Cervecera

## La Taberna de Quilmes



Las choperas copan la barra de Taberna Bier

que nos siguen en lo que llamamos "El Sagrado Elixir de los Dioses". Hoy por hoy contamos con notas sobre bares, eventos, entrevistas, noticias y obviamente cervezas, hablando de todo lo que sea relevante a la difusión de la cultura cervecera.

Luego de esta introducción pasemos a explicar el título de esta nota. En la ciudad de Quilmes, donde nació la cerveza del mismo nombre, hay lugares que se animan a ofrecer cervezas alternativas a la creada por Otto Bemberg. Aquí les traemos una visita que nuestro amigo Olaf hizo al bar "Taberna", donde se respira una pasión enorme por la cerveza de la mano de su dueño Sergio "Tío" Limongi. Se me conoce por el nombre de Olaf, soy oriundo de la zona sur del gran Buenos Aires y, como a muchos otros, me gusta la buena cerveza. Gracias a ese gusto y a la Logia Cervecera me hice de muchos amigos amantes del sagrado elixir de los dioses.

La nota de hoy nos lleva a nuestro lugar de la mano de la siguiente anécdota. Conocimos a Sergio "Tío" Limongi en la inauguración del entrañable Antares Puerto Madero. Se nos acercó a preguntar que era la Logia Cervecera y resultó que somos vecinos y que él es uno de los dueños de un oasis cervecero en la localidad que da nombre a nuestra cerveza de bandera. El oasis se llama Taberna y está cercano al centro de Quilmes. El lugar tiene una ambientación rústica, paredes de ladrillos sin revocar que le dan un toque de vieja taberna, publicidades y cuadros referentes a distintas cervezas del mundo, aparadores y vitrinas rebosantes de chopps, posavasos y porrones. Un ambiente ameno, esos que acompañan gratos momentos junto a amigos y buena cerveza.



Antes que nada, queremos aprovechar la ocasión para agradecer a la Asociación Somos Cerveceros por el espacio cedido en esta importante revista.

Somos socios e invitamos a todo amante de la cerveza a que se una también ya que recibirán beneficios y ayudarán a que la cerveza mejore y crezca día a día en el país. Para aquellos que no nos conocen, les contamos que la Logia Cervecera comenzó a gestarse con un grupo de amigos que en el año 1999 nos embarcamos en la aventura de probar cuanta cerveza distinta pudiéramos encontrar. Así comenzamos principalmente en los Oktoberfest de Villa General Belgrano a conocer cervezas artesanales de dicha ciudad para luego encontrar a las primeras botellas de

## La Visita

Cervecería El Bolsón que llegaban a Buenos Aires. Por el año 2007 creamos el blog [www.logiacervecera.com](http://www.logiacervecera.com) con el fin de compartir entre nosotros nuestras experiencias con las distintas cervezas que íbamos probando.

La gran sorpresa fue que el blog trascendió mucho más allá de lo imaginado, sumándose cada vez más gente que opina sobre sus experiencias o simplemente toma en cuenta nuestras sugerencias para decidir qué comprar y qué no. Y así llegamos a los 10.000 lectores mensuales

## En Taberna se encuentran marcas nacionales e internacionales de cervezas

Cuentan por ejemplo con Heineken tirada, con algunas variedades de Antares y ChuleBier en nacionales y en internacionales existe una gran variedad de cervezas de todo el mundo: Chimay, Grolsch, Duvel, Leffe, entre otras. También tienen la cerveza Guinness tirada que es toda una delicia y que cierra una barra de 12 canillas de cerveza. La carta de vinos también es muy importante y sumada a las maltas antes mencionadas hay una amplia colección de whiskeys importados.





Si bien la cerveza es la estrella del lugar, su cocina no pierde protagonismo. Las tablas de picadas son de gran calidad y abundantes, los platos principales son increíbles (risotto con hongos es mi preferido junto a los raviolos de salmón) y los postres exquisitos. Estos platos dan un sin fin de posibilidades de maridar con una excelente cerveza. El lugar cuenta con alrededor de 50 cubiertos que se llenan rápidamente entrando la noche. La recomendación es ir temprano y aprovechar el happy hour de 2 x 1 que se extiende de 19 a 21. Si sólo van a ir a cenar reserven con anticipación o vayan dispuestos a esperar un poco en la barra mientras disfrutan de alguna buena cerveza. Espero que si no conocen el lugar al menos los haya tentado a hacerlo y si son ya conocidos, ojala nos encontremos algún día para brindar juntos.

*Olaf*



Taberna Bier vista exterior



El ambiente es ameno, invita a descubrir la cerveza

# CORDILLERA

BREWING COMPANY S.R.L.  
*Latin American Microbrewery Development*

DESDE 1998 APOYANDO A LA INDUSTRIA CERVECERA

REPRESENTANTE OFICIAL DE



INSUMOS NACIONALES E IMPORTADOS

EQUIPOS DE ELABORACION

ASESORAMIENTO INTEGRAL

JOSE BONIFACIO 33 - CIUDAD DE BUENOS AIRES - TEL. (54-11) 4115 4648

INFO@CORDILLERABREW.COM.AR

WWW.CORDILLERABREW.COM.AR



## V Encuentro Nacional de Cervezas Artesanales de Brasil

### Concurso Internacional

#### Porto Alegre

### “El lenguaje de la cerveza es uno solo: Amistad”

En junio pasado un grupo de cerveceros de la Asociación viajó invitado a Porto Alegre para el V Concurso Internacional de Cerveza Artesanal en Brasil. La apuesta de los cerveceros *gaúchos* era alta: querían elevar la calidad de sus eventos en todo sentido. Para esto convocaron Jueces Internacionales BJCP, entre los que se encontraban varios argentinos, muchos Jueces de la World Beer Cup y para jerarquizar aún más el evento invitaron

a Ray Daniels, a quién los cerveceros argentinos tuvimos el placer de tener en nuestro evento anual Córdoba 2009. Los miembros de la Asociación Civil Somos Cerveceros debemos sentirnos orgullosos por la hospitalidad que nos brindaron nuestros hermanos Brasileños.

El resultado del evento, en estas líneas de Mauricio Chaulet.

Por: Mauricio Chaulet desde Porto Alegre

El evento llevado a cabo del 3 al 5 de junio de 2010, se consagró como el mayor evento de este estilo hecho en Brasil, no solamente por el número de participantes sino también por el modelo adoptado este año. En las últimas cuatro ediciones, solamente teníamos el concurso nacional. Este año mas allá del concurso que contó con Jueces Internacionales de Brasil, Alemania, Argentina y Uruguay, tuvimos workshops, charlas y cocciones en vivo para las personas apasionadas por la cerveza y para aquellos que están entrando en este “camino sin retorno”.

Los concursantes pudieron participar en 3 estilos distintos: Oktoberfest/Marzen, Brown Porter e Imperial IPA. A diferencia de los otros años, los jueces fueron absolutamente técnicos, dentro de los cuales muchos eran jueces BJCP de Argentina.

El primer día de programación se hizo una cocción de cerveza casera con varios equipos distintos en la Fábrica Ralf Beer, una micro de la región, con comidas y músicas típicas. Al día siguiente empezaron las charlas técnicas, con Sylvie Van Zandick de Lallemend, Carolina Perez y Martin Boan de Centro de Catas/BA Malt, Léo Ferrari de Cervecería Antares y Ray Daniels, el famoso autor de libros y profesor del Instituto Siebel en Chicago, EEUU. Por la noche, en una disertación abierta con Daniels hablamos sobre el mercado americano de cerveza artesanal. El tercer día fue la fecha de entrega de premios, en una gran fiesta cervecera con más de 60 canillas libres con diversos estilos de cerveza casera y de microcerveceras de todo Brasil y la presencia de más de 1000 personas en el total de los eventos. Con la ayuda de las otras Acervas (las asociaciones cerveceros caseros de Brasil) y los sponsors, en especial Dado Bier y Agrária, este fue un evento que marcó el calendario Brasileiro de Cerveza, no solamente por los números sino porque fué el evento donde se llevó a cabo lo mejor que nos trae la cerveza: compartir la pasión con amigos de todo el mundo, sean brasileños, argentinos, uruguayos o estadounidenses. Pudimos gritar juntos un solo brindis: ¡Viva la Cerveza Artesanal!



Ricardo “Semilla” Aftyka, Ray Daniels y Daniel Llinas en las jornadas técnicas del Festival de Porto Alegre

## Cursos

- Sobre elaboración de cerveza, para principiantes y especialización.
- Talleres prácticos de elaboración de cerveza para micro-emprendedores
- Cursos personalizados Sobre elaboración de vino



## Equipos e Insumos

- Para la elaboración de cerveza o vino
- Equipos simples para la elaboración casera
- Servicios para micro-emprendimientos, venta mayorista
- Insumos: maltas, levaduras, lúpulos, tapas corona, etc. Importadores, exportadores y fabricantes

www.todocerveza.com.ar  
info@cibart.com.ar  
Tel.: 0351 - 155 204676

**Distribuidor  
oficial**

**LALLEMAND**



**Levaduras**

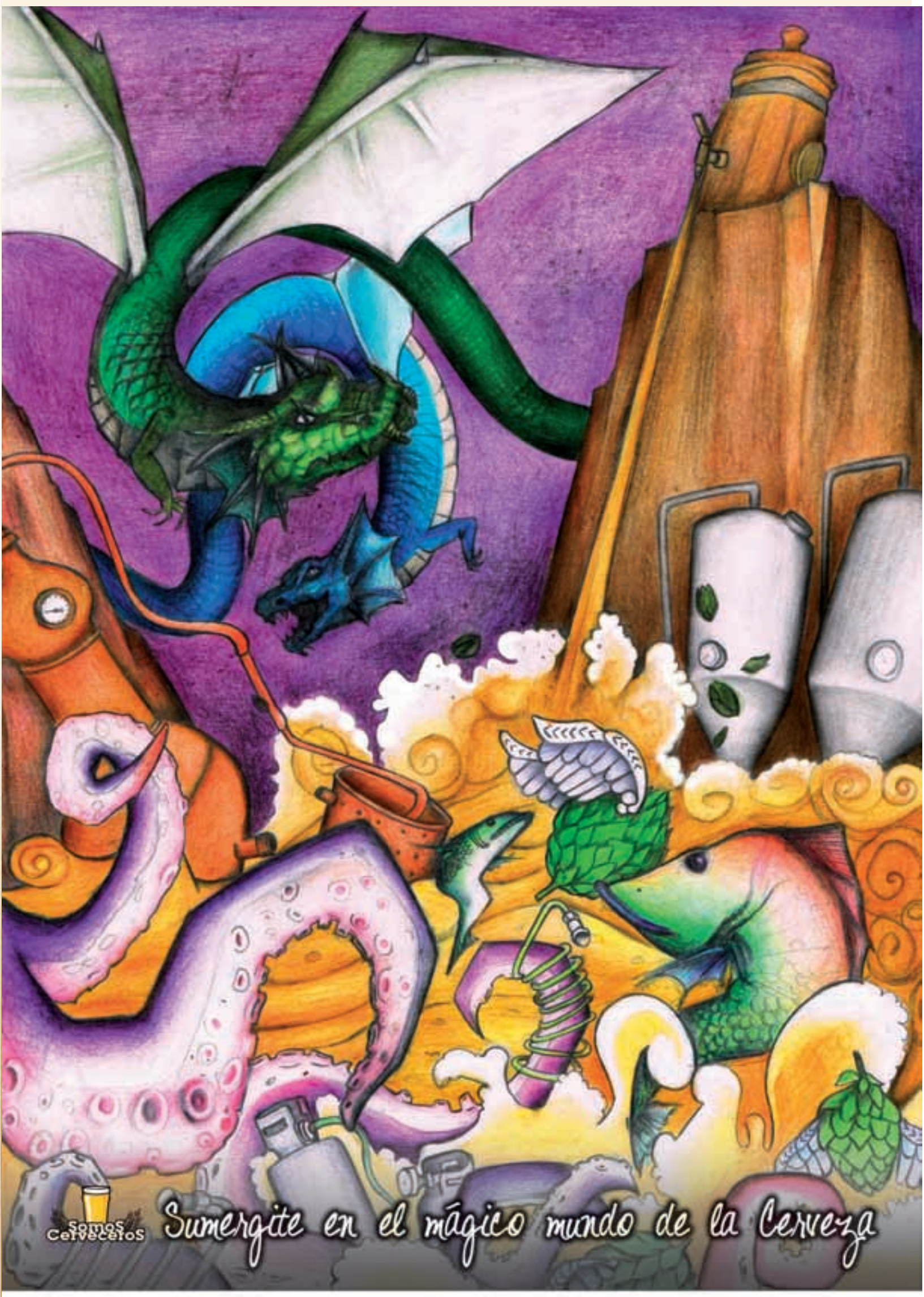
Windsor  
Nottingham  
Diamond  
Munich

**Nutrientes para mosto**

Servomyces

**DESTAPÁ**

www.todocerveza.com.ar



Sumergite en el mágico mundo de la Cerveza