

**DRY HOP**  
Redescubriendo Uruguay

**HOMEBREWING**  
Fermentar en verano



**LA GUÍA**  
Música . Cervezas  
Salsa Roja . Tragos

**POR LOS BARES**  
Con la Logia Cervecera



**WEISSBIER**  
Centro de Cata

**CONSULTORIO**  
Por Claudio Centrone

**EMPRENDIMIENTO  
CERVECERO**  
Por Diego Perrotta

**STEIN BIER: CERVEZA AL ROJO VIVO**  
Cocinamos con piedras calientes

*Sos Feliz, Hacés tu Cerveza*



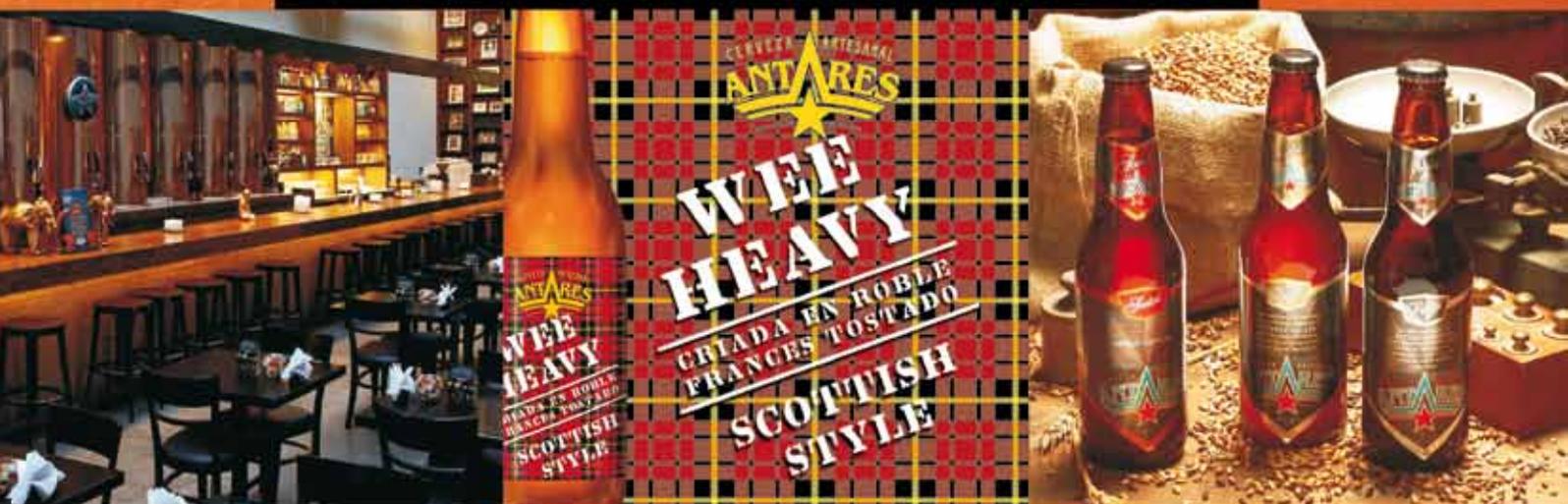
KÖLSCH \* SCOTCH \* PORTER

BARLEY WINE \* IMPERIAL STOUT

HONEY BEER \* CREAM STOUT

SELECCIÓN BREMASTER INVIERNO: WEE HEAVY

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



\* NUESTROS LOCALES \*

**BARILOCHE.** Elflein 47 - **LA PLATA.** Calle N°56 N°818 - **LAS CAÑITAS.** Arévalo 2876 - **MAR DEL PLATA.** Córdoba 3025 y Bdo. de Irigoyen 3851 - **MENDOZA.** Aristides Villanueva 153 - **NECOCHEA.** Calle 4 N° 4266  
**PALERMO.** Armenia 1447 - **PINAMAR.** Del Tuyú 257 - **ROSARIO.** Callao 286 - **TANDIL.** 9 de Julio 758



## “Este es sólo el comienzo de una verdadera cruzada por la difusión gratuita de la Cultura Cervecera.”

**M**iramos una y otra vez el primer número, lo leemos de adelante hacia atrás y de atrás hacia adelante y todavía no caemos del todo, pero el sueño se hizo realidad.

Cuando nos encontramos en la presentación de la Revista Somos Cerveceros en Taberna Bier, el 20 de diciembre pasado, la satisfacción de tener en las manos la impresión nos llenó de orgullo, ya que creemos que ese primer paso fué sólo el comienzo de una verdadera cruzada por la difusión gratuita de la Cultura Cervecera. Este proyecto se apoya en tres pilares fundamentales: La Asociación en lo Institucional, el apoyo de los anunciantes y la pasión de los cerveceros que trabajaron y trabajan en su contenido, en una categórica muestra de hasta donde se puede llegar cuando todos somos capaces de mirar con ilusión hacia el futuro.

Y si hablamos de trabajar juntos, no podemos obviar que el próximo mes de mayo marcará un hito en la todavía breve, aunque intensa, historia cervecera de nuestro país: La South Beer Cup. En este evento que organizan conjuntamente el Centro de Cata de Cervezas y la Asociación Civil Somos Cerveceros, por primera vez estarán unidos en un megaevento latinoamericano tanto Microcerveceros como Hombrewers, una grata noticia que sin duda potenciará nuestro conocimiento, nos ayudará a entendernos y será el camino hacia el despegue definitivo de la Cerveza Artesanal no solo en nuestro país, sino en toda la región.

Para ilustrar la idea tomo prestada una frase de Edward Rivera, cerveceros de República Dominicana quién en nuestra lista de correos decía “La Unión hace la Cerveza”, ya que creo resume el espíritu no solo de este evento, sino del momento que estamos viviendo con la cerveza en nuestro país.

Seguimos trabajando y en este nuevo número les traemos una cocción de cerveza muy especial tanto por el proceso como por los participantes: con un antiguo método de hervor mediante piedras calientes, un grupo de cerveceros se dio el gusto de cocinar con el gurú Randy Mosher en Berazategui, en oportunidad de su visita a nuestro país para el 3er festival Internacional Somos Cerveceros, Mar del Plata 2010. Que más? la segunda parte del trabajo de Sanitización, la Calibración Comercial de una cerveza de trigo, recomendaciones para cocinar en verano, el recorrido por la historia de una microcervecería exitosa contada por sus protagonistas, por los bares de Palermo con la Loggia, Cerveza Artesanal en Uruguay, La Guía y muchísimo más.

Sin dudas avanzamos con determinación pero con humildad, sabiendo todo lo que nos resta por aprender pero con la clara convicción de la dirección que seguimos. Este es nuestro aporte y espero, una vez más, que lo disfruten...

**Ricardo “Semilla” Aftyka**  
Director Editorial  
afyka@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 Abruzza

### Humor

Andi Muzziatti

### Diseño

www.lageneracion.com.ar

### Arte

Alexis Bracco, Tincho Montenegro

### Foto de tapa

La Generación

### Ilustración de Contratapa

Carolina Hortal

### Asesoramiento Técnico

Ing. Carolina Pérez  
Ing. Martín Boan

### Asesoramiento Legal

Dr. Federico Viotti

### Colaboran este Número

Diego Perrotta  
Claudio "il Boticario" Centrone  
Ricardo Aparicio  
Marcos Ruella  
Javier Schaerer

### Asociación Civil Somos Cerveceros

Cuit: 30-71077118-5

Domicilio Legal:

Carlos Pellegri 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 cervecera 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

## 4 Cerveza al rojo vivo



### Stein Bier

Revivimos una práctica medieval que se arraigó a mediados del siglo XVIII.

## 8 Home Brewing

Modificamos una heladera para fermentar

## 12 La Guía

Tragos, recetas, música y video.

## 14 Centro de Cata



### Paulaner Hefe Weizen

Su historia, aromas y sabores

## 16 Pro Brewing

Historia de un Emprendimiento

## 18 Consultorio

Equipos, Limpieza y Sanitización, parte 2

## 20 La Logia

Palermo Soho cervecero

## 22 South Beer Cup

Llega la Copa Sudamericana de Cervezas

## 24 Dry Hop

El Redescubrimiento de la cerveza uruguaya

Sea creativo

Don't worry (brew happy)

Hazlo simple

# DON'T WORRY (BREW HAPPY)

Todas nuestras levaduras secas de cervecería poseen actividad y performance consistentes. Nuestro rango de levaduras de cervecería cumple con estándares estrictos de manufactura y tiene especificaciones microbiológicas aseguradas. *Por lo tanto, elabore cerveza en forma segura y ofrézcale a su próxima producción levadura seca de cervecería Fermentis.*



**FERMENTIS**

Division of S.I.Lesaffre

**CORDILLERA**  
BREWING COMPANY S.A.

Distribución de Argentina:

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

**LESAFFRE**  
GROUP



# Stein Bier

Sólo nuestro preciado elixir es capaz de revivir una práctica medieval que se arraigó a mediados del siglo XVIII.

Según afirma el reconocido cervecero estadounidense Randy Mosher en "Radical Brewing", uno de sus libros, hay cervezas que se deben elaborar en grupo con otros cerveceros amigos. Es por ello que visitó la localidad bonaerense de Berazategui para realizar junto a tres cerveceros locales una cocción de Stein Bier, demostrando así que lo pregonado en sus obras trasciende también al campo de la acción.

## Stein Bier y un poco de historia

Sólo nuestro preciado elixir es capaz de revivir una práctica medieval que se arraigó en un poblado del sur de Austria, Carintia, aproximadamente a mediados del siglo XVIII: las Stein Biers (Cervezas de Piedra). Este método de cocción consistía en la utilización de piedras incandescentes, calentadas sobre fogatas de pino u otras maderas blandas, que eran sumergidas en los recipientes de cocción tanto para lograr elevar la temperatura del agua para el macerado, como para alcanzar el hervor del mosto. Esto se debía a la imposibilidad de llevar a fuego directo los tanques de macerado y hervor, ya que su construcción era en madera. Dada la pobreza de la región, su empleo se prolongó en el poblado austriaco hasta comienzos del siglo XX, debido a que no era posible acceder a la renovación tecnológica que brindaban las ollas de hierro y, posteriormente, la utilización de camisas de vapor.

### Carintia, Nueva York y Berazategui unidas por la cerveza

Tras su participación como jurado en el III Festival Internacional de la Cerveza Artesanal los días 14 y 15 de agosto y

previo a su vuelta a los Estados Unidos, el ilustre cervecero Randy Mosher arribó a la localidad de Berazategui, la cual se vistió de la medieval Carintia para recibirlo. La corte del castillo estuvo compuesta por el anfitrión, Javier Schaerer (quién ya había experimentado con las Stein Biers), y otros dos reconocidos emprendedores cerveceros, Omar Fabbro (Cerveza Una Más) y Alan Sullivan (Cork).

Una vez preparados los adoquines de granito, que resisten y conservan muy bien el calor, y las leñas de quebracho y eucalipto que aportaron a la cerveza un rasgo local, la corte y Randy Mosher comenzaron a moler la malta para la elaboración de una Tradicional Bock que, dado el método de cocción, se constituiría en una "Stein Tradicional Bock Bier". Quizá por un guiño de la historia, que sentada frente a estos modernos artesanos decidió darle un toque más medieval aún, fue que el motor del molino sufrió un desperfecto, razón por la que Randy, Alan y Javier debieron moler a la vieja usanza los diez kilos de malta.

Tras iniciar el macerado de las maltas, con una decocción incluida, los hidalgos caballeros fueron a darle batalla a un ejército de choripanes con chimichurri y sándwiches de matambre, arrasados entre charlas y pintas rebosantes de Oatmeal Stout tirada, Barley Wine y Doppelbock, todas de la autoría de Javier. Entretanto, en el patio principal de la fortaleza, los adoquines eran llevados al rojo vivo sobre el ardiente fogón alimentado por el padre de Javier.

Una vez obtenido el mosto, cada uno de los participantes fueron sustituyendo alternadamente cada cinco minutos los adoquines incandescentes, manteniendo un vigoroso hervor por el lapso de una hora. Pasado el tiempo, el mosto fue enfriado y transferido a los fermentadores que serían testigos





## Randy “Radical” Mosher, del diseño gráfico a la revolución cervecera

Este prestigioso cervecero estadounidense lleva más de 27 años elaborando cerveza y fue impulsor de la revolución cervecera en los Estados Unidos. Es por esa pasión que tiene por nuestro elixir que, amén de ser un destacado diseñador gráfico, ha pasado años estudiando su historia, reviviendo recetas antiquísimas e innovando con toda clase de ingredientes que, hasta para los cerveceros más avezados, pueden resultar extraños e impensados.

Del matrimonio entre su pasión y su dedicación es que han surgido sus tres obras bibliográficas respecto al mundo de la cerveza. El primero de ellos, **The Brewers Companion (1995)**, es una rápida y clara guía de referencia para el cervecero casero, con imágenes ilustrativas y un exhaustivo análisis de cada uno de los procesos que debe manejar quien se sumerja en el mundo de la elaboración de cerveza. En segundo lugar, aquel libro que no debiera faltar en la biblioteca de todo cervecero ávido de experimentación y cervezas extrañas, **Radical Brewing (2004)**; un paseo por estilos ancestrales y un camino sin retorno para aquellos que pretenden elaborar cerveza con todo lo que poseen a su alcance. Por último, su reciente **Tasting Beer (2009)**, cuyo foco se posa sobre la evaluación sensorial de la cerveza (degustación), su maridaje en la cocina, su evaluación y un nuevo recorrido por su historia.

principales de la orgía medieval que las levaduras celebrarían en su interior tras el banquete que ese mosto ahumado y dulce les brindaría algunas horas después.

Finalmente, el convidado de honor volvería a Estados Unidos perfumado del dulce olor de las despedidas y el ahumado de una Stein Bier que quedará presente en la memoria de aquella real corte de cerveceros que demostró una vez más que hacer cerveza es, también, hacer amigos.

---

**“La real corte de cerveceros demostró una vez más que hacer cerveza es, también, hacer amigos.”**

---





## Stein Bier argentinas: “no intenten esto en sus casas porque no van a poder dejar de hacerlo nunca”

Es común en Europa y Estados Unidos realizar esta cerveza en lo que podríamos llamar “**cocciones temáticas**”, donde un grupo de **cerveceros vestidos con trajes medievales se dan cita en algún bosque o construcción antigua para revivir al mayor detalle posible su elaboración**. Si bien nuestro país aún no ostenta una cultura cervecedora que nos lleve a toparnos con un grupo de entusiastas vestidos de caballeros y cortesanos en alguno de nuestros bosques o campings, los santafesinos han colocado la “**pedra fundacional**” en estas cocciones de época.

El evento, desarrollado del 10 al 12 de octubre de 2009 en el establecimiento “El Castillo” situado en el Arroyo Leyes, se denominó “**Festival del Renacimiento**” y convocó a centenares de curiosos a revivir la Europa medieval a tan sólo minutos de la Ciudad de Santa Fe.

La arquitectura antigua del castillo, junto a la naturaleza que lo rodea, fueron el escenario perfecto para que miembros de la Asociación Civil Somos Cerveceros cocinaran la tradicional cerveza en medio de pruebas de arquería, shows, kermés, stands de artesanías y comidas típicas; logrando no solo revivir costumbres que por estas latitudes se desconocen, sino también exponer otra razón más para proclamar a Santa Fe como “Tierra de Cerveceros”.



## Se te hace cerveza la boca



- Lavalle esq. 25 de Mayo • Ciudad de Quilmes • Argentina
- Reservas: 4257-6100 • tomamos @tabernabier.com



**taberna**

# MiniCerveceria

**TODO LO NECESARIO PARA ELABORAR CERVEZA**

**INSUMOS - EQUIPOS**  
**CURSOS**  
**MICROEMPRESARIADOS**  
**ASESORAMIENTO**

Proximamente  
Nuevos envases al vacio



**LALLEMAND**

Distribuidor  
Oficial



Maipú 987 - 3° 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)

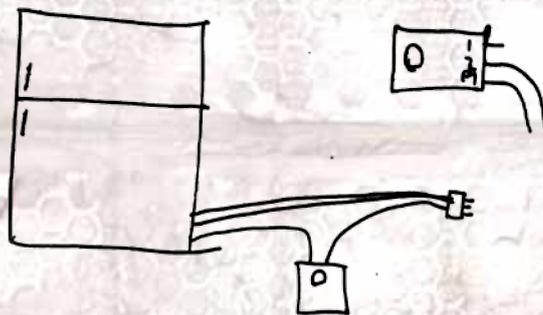


# Modifiquemos una heladera para fermentar

Cocinar cerveza cuando en el ambiente hay más de 25° C de temperatura es complicado, porque si no se controla la temperatura de fermentación la cerveza resulta excesivamente especiada y frutada, generalmente abanada y con altos niveles de alcoholes superiores que aportan sabores a solventes y provocan una fea resaca.

Por eso, si decidimos cocinar y no darle importancia a pasar unas horas junto a una olla de mosto hirviendo cuando hay más de 40° C a la sombra, es imperioso controlar la temperatura de fermentación.

La opción más conveniente para controlar la temperatura, en relación a costo y prestaciones, es usar una heladera a la que se le coloca un termostato externo que regule la temperatura en un rango deseado. Con este sistema se puede elaborar cualquier cerveza en cualquier momento del año y se tiene un control más preciso de la fermentación asegurando las mejores condiciones para que ésta sea saludable. Si bien existen muchos tipos de termostato, la instalación es similar en todos



1: CIERRA EL CIRCUITO CUANDO LA TEMPERATURA BAJA

2: CIERRA EL CIRCUITO CUANDO LA TEMPERATURA SUBE

PI: COMUN

los modelos. Se puede instalar de dos modos distintos: reemplazar el termostato original de la heladera, o bien agregar al refrigerador el segundo termostato. La forma más simple y segura es agregar un segundo termostato. De esta manera no modificamos la heladera, nos aseguramos de no dañarla durante la instalación y además dejamos el termostato original para evitar forzarla si es que le exigimos que enfríe mucho.

Para conectar el termostato hay que armar un nuevo cable que se conectará entre el de la heladera y la toma de la pared, como si fuera un prolongador. A continuación pondremos el termostato en uno de los polos de ese cable, como si fuera el interruptor de un velador. Los elementos que vamos a necesitar son los siguientes: una ficha con conexión a tierra macho, una ficha con conexión a tierra hembra y dos o tres metros de cable de 1,5 o 2 mm de sección.

Tomamos la ficha macho y le ponemos 3 cables, uno en el borne del vivo, uno en el neutro y uno en la descarga a tierra. Los cables del vivo y de la tierra van directamente a la ficha hembra, el cable del neutro, que es más largo que los otros dos, irá primero al termostato y luego hacia la ficha hembra.

El termostato tiene tres bornes: el borne A cierra el circuito cuando la temperatura baja, el borne B es el común y el borne C cierra el circuito cuando la temperatura sube.

El paso siguiente es conectar el cable que viene de la ficha macho al borne B y luego el cable de la ficha hembra al borne C. Ahora sólo habrá que fijar el termostato a la heladera dentro o fuera de la misma, lo que se logra fácilmente pegándolo con sellador de siliconas, cemento de contacto o algún pegamento similar.



Veni a conocernos

Todos los meses distintos estilos de cervezas para degustar.  
Los jueves, viernes y sábados en Colegiales  
un lugar único para los amantes de la cerveza artesanal.

RESERVAS [buenabirra@gmail.com](mailto:buenabirra@gmail.com) o al 1564283457



[www.facebook.com/buenabirra](http://www.facebook.com/buenabirra)



@buenabirra



Si el termostato tiene una sonda larga, éste puede pegarse fuera de la heladera, metiendo el bulbo dentro, si el termostato tiene la sonda corta, pegada al cuerpo del mismo, habrá que colocarlo dentro de la heladera. Se puede colocar también un termómetro junto al termostato para monitorear la temperatura de la heladera.

Si no se dispone de una heladera también existen otras opciones para controlar la temperatura. La posibilidad más simple y económica consiste en envolver el fermentador con una toalla, remera, etc., que esté constantemente mojada. A medida que se evapora el agua de la toalla, arrastrará con ella el calor del fermentador. Hay que verificar que la toalla no se seque. Con este método se pueden bajar hasta 6° C con respecto a la temperatura ambiente. El método es más eficiente si se apunta un ventilador al fermentador porque permite una mayor evaporación.

Otra opción es construir una caja fría. Consiste en una caja de materiales aislantes, lo suficientemente grande para que entre el fermentador y algunos bloques de hielo para enfriarlo. Así se pueden bajar la temperatura entre 5° C y 15° C, dependiendo de la cantidad de hielo y el aislamiento de la caja. Este método se puede mejorar con un ventilador que haga circular el aire dentro de la caja.

También se puede robar aire frío de un acondicionador de aire ubicando el fermentador junto a la salida o canalizando el flujo de aire hacia él. De este modo se enfría el fermentador sin tener que enfriar demasiado el ambiente.

### Equipo básico para hacer tu cerveza en casa

1



Macerador

2



Olla de Cocción

3



Enfriador

4



Fermentador



CERVEZA UNA MÁS  
ALQUILER DE CHÓPERAS



**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)



Somos Cerveceros es la comunidad de cerveceros caseros de habla hispana más activa de la red. Nuestro propósito es la difusión de nuestro hobby y para ello tenemos una lista de correos en Google Grupos, manteniendo un contacto cotidiano y fluido entre todos los participantes, compartiendo experiencias, datos, recetas y todo aquello que resulte de interés para nuestra actividad

## BUSCADO



**Asociate a somos Cerveceros  
Asociación Civil y obtené descuentos  
y beneficios en la compra de  
insumos para elaborar cerveza:**

- Cerveza Artesanal Antares: Promo 2x1 en cervezas
- Cervecería Owe: 10% de descuento en la consumición
- Cerveza Artesanal Epulafquen: 15 % de descuento
- Bar Restaurant El Castillo: 10% en comidas y bebidas
- Tienda de cervezas Cervelar: 15 % de descuento
- Cerveza Una Más: 15% de descuento
- Treffen Beer Bar Museum: 20% en cervezas artesanales y 10% descuento en importadas
- Buenos Aires Brew: 10% de descuento en equipamiento
- Centro Integral de Bebidas Artesanales: 10% de descuento en equipamiento, cursos y lúpulos nacionales
- Taberna Bier: 15% de descuento en cervezas artesanales tiradas
- Placeres patagónicos: 2x1 en cervezas
- AG Soldaduras especiales: 10% de descuento
- La cruz: 15% de descuento
- Cork: Descuento de 10%
- Neffer: 15% de descuento
- Equipos Cerveceros Artesanales: 10% de descuento
- Buller: 10% de descuento sobre el total de la mesa; y pidiendo una pinta la segunda es sin costo
- 2x1 en cervezas elaboradas por Breghan y 15 % de descuento en comidas
- Norfolk: 10, 15 y hasta 30% de descuento en compras
- The Owl Beerhouse: 2x1 en cerveza tirada El Búho
- El Búho Brewpub: 2x1 en cerveza tirada.

Para mayor información y especificaciones revisá la página:  
[www.somoscerveceros.com](http://www.somoscerveceros.com)



# SELECCIÓN DE CERVEZAS SUPER PREMIUM

## HEINEKEN



La cerveza holandesa elaborada con 100% malta, está presente en más de 170 países y es la cerveza más internacional del mundo. Es reconocida por su sabor único gracias a la exclusiva levadura A, uno de sus ingredientes principales.

  
**Heineken**

## IMPERIAL



Es una cerveza lager de sabor fresco e intenso, de alcohol moderado, acidez equilibrada y notable retrogusto de agradables sensaciones. Reconocida como la cerveza premium nacional por excelencia elaborada desde 1950.

*Imperial*

## CORONA



La clásica cerveza mexicana, del tipo Pilsen ligera, suave y con poca graduación alcohólica, que se sirve acompañada de una rodaja de lima. Su incomparable sabor la hace ser reconocida en el mercado nacional y en más de 150 países en el mundo, como "la cerveza más fina".

  
**Corona**

## BIRRA MORETTI



Es la tradicional cerveza italiana. Es una cerveza lager, clara y brillante de cuerpo ligero y sabor ligeramente amargo. Se adapta muy bien a platos de simple elaboración.

**BIRRA  
MORETTI**

## KUNSTMANN TOROBAYO



Cerveza chilena de sabor acaramelado y tostado con un ligero dulzor. Es una cerveza de gran cuerpo y está producida con maltas tostadas, malta caramelo, maltas rubias, lúpulo y agua de montañas valdivianas, que dan por resultado un increíble sabor.

**kunstmann.**

## NEGRA MODELO



Ofrece un sabor equilibrado y un delicado aroma a malta oscura y caramelo. Es una cerveza que se engalana con una abundante, blanca y compacta espuma.

**NEGRA MODELO**

## PAULANER



La cerveza alemana, considerada la mejor y más compleja cerveza a base de trigo por su aroma, gasificación, sabor y equilibrio dulce-ácido. De aspecto rubio inigualable y sabor inconfundible.

 **PAULANER**

## OTRO MUNDO STRONG RED ALE



Elaborada con productos 100% naturales, de color cobre intenso que se caracteriza por una compleja y armoniosa variedad de aromas y sabores. Posee un fuerte carácter a malta con tonos acaramelados debido al blend de maltas especiales seleccionadas.

**OTROMUNDO**  
EXTRA PREMIUM BEER

## GUINNESS



La célebre cerveza irlandesa de malta, de color oscuro y espesa espuma es una cerveza de sabor robusto, con mucho cuerpo y el más cremoso de los resabios. Baja en calorías.

  
**GUINNESS**



## 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 - Barley wine

La Barley wine es una cerveza típica de invierno, de alta graduación alcohólica, de un dorado profundo. Lo que se dice, una expresión absoluta de sabor y elegancia. Una Barley no se puede beber rápidamente, una pinta puede durar toda una conversación, y no es una cerveza que se beba helada, así que es ideal para alargar el momento.



La Barley Wine nos da la oportunidad de maridarla con sonidos complejos, con atmósferas que inviten a lo íntimo. Un marco sonoro para **acompañar ese momento es el disco del Anthony Wilson Trío "Our Gang", de 2001.**

Anthony Wilson es el guitarrista de la banda que acompaña a la cantante y pianista Canadiense Diana Krall, un músico brillante, que camina los senderos del Jazz con una comprensión absoluta del lenguaje. Completan el trío Joe Bagg en Organo Hammond B3 y Mark Ferber en batería.

**Este disco en particular tiene un valor agregado: está grabado en vivo en el estudio en dos canales,** es decir, es música en estado puro. Tiene el calor y la potencia de la Barley.

Atentos al Track 7 "I want you (She's so heavy), una exquisita versión del tema de los Beatles.

**Para degustar:**

<http://www.anthonwilsonmusic.com/>

Salud!!!

## Cervezas Hechas en Casa

### Equipos e Insumos para Microcervecerías y Hombrew

Módulos de cocción  
Fermentadores  
Equipos complementarios

Construimos los equipos de acuerdo a tus necesidades

Amplia variedad de Maltas esp.  
Nacionales e importadas  
Lúpulo - Levadura

[www.hechasencasa.com.ar](http://www.hechasencasa.com.ar)  
(0223) 15-5741706  
Mar del Plata



## La Herejía

### Tragos con cerveza

por Esteban Motto, bartender profesional y homebrewer

### England Kiss

En un vaso previamente colocado en la nevera servir:

1/10 de Gin

1/10 Licor de cassis

8/10 Cerveza IPA



## Soy cervecero artesanal

En YouTube podemos encontrar un video sobre lo que significa la cerveza artesanal.

Es altamente recomendable y lo pueden encontrar poniendo en el buscador "Soy Cerveceros Artesanal" o con el siguiente link:

<http://youtu.be/Llws1rKNCQY>



## Salsa Agridulce de Cerveza Roja por Rosarigasino

**Para acompañar carnes de cerdo y aves asadas.**

### Ingredientes:

- 1 Porroncito (330 cc) de coloragada (cerveza roja fuerte y seca).
- 1 Taza (250 cc) de Jugo de naranjas exprimido.
- 1 Pocillo abundante (120 cc) de miel pura .
- 2 cucharadas soperas de Jengibre fresco rrallado o finamente picado.
- 2 ó 3 cucharadas soperas de pasas de uva (sin semillas).
- 4 ó 5 clavos de olor.
- 1 pizca de sal.
- Blend de pimientas en molinillo.

Colocar todos los ingredientes menos la pimienta en una ollita y llevar a hervor lento hasta que reduzca a la mitad y tome un aspecto acaramelado. Aromatizar con la pimienta y listo

### Tips:

- Se puede reservar una cucharada de la miel y agregarla al sacar la ollita del fuego para realzar el aroma de la misma.
- Las pasas de uva se pueden reemplazar por ciruelas secas descarozadas.
- El clavo de olor se puede reemplazar por algunos granos de pimienta de Jamaica.



**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



# Paulaner Hefe Weizen



## Weissbier

Con la característica turbidez y su espesa espuma blanca se presenta ante nosotros la particular cerveza alemana de trigo, o como la llaman en Alemania: HefeWeizen. Aunque también la podemos conocer como: Weissbier (cerveza blanca), Weizenbier (cerveza de trigo), Weisse o Ale de trigo. Nombres adoptados por su particular receta a base de trigo y su inconfundible claridad en el color, con relación a otras cervezas.

El termino Weissebier fue adoptado antes de la creación de las cervezas Pale Lagers, donde todas las producidas hasta el momento eran más bien de colores oscuros.

Si nos remontamos a los orígenes de la producción de cerveza tenemos que viajar 7000 años en el tiempo y situarnos en la húmeda Mesopotamia, rodeada por los ríos Tigris y Éufrates, en la región de Babilonia donde el Hombre producía grandes cantidades de cerveza utilizando el trigo como materia prima principal. Este ingrediente fue sustituido naturalmente, a través del tiempo, por el uso de la cebada malteada, salvo en Bavaria, uno de los estados más grandes al sur de Alemania, donde se han encontrado restos de cerveza de trigo en ánforas, que los Arqueólogos consideran, pertenecientes a la Edad de Bronce.

Fue en esa región donde el Duque Guillermo IV dictó la ley de pureza en el año 1516, prohibiendo todo tipo de cerveza producida con trigo, con la excusa de proteger las cosechas y cobrando grandes sumas en impuestos excepcionales como derecho para elaborar cervezas con trigo. A pesar de estas dificultades, algunos cerveceros no perdieron la ancestral costumbre de seguir haciendo sus cervezas al menos con el 50% de trigo en el grist, como lo es la Schneider Weisse Brewery, que desde 1608, año en que cocinaron su primer batch, es producida ininterrumpidamente hasta el día de hoy.

Actualmente, este estilo de cerveza se halla muy difundido en Alemania y es imitado, por sus excepcionales cualidades refrescantes, por muchas cervecerías artesanales en todo el mundo.

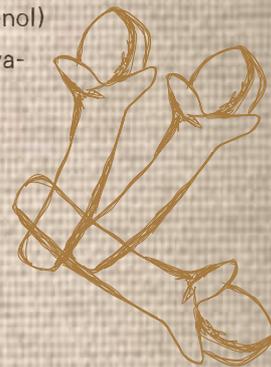
Términos asociados: especias, clavo de olor, vainilla

Componente activo: 4-vinil guayacol (2-metoxi-4-vinil-fenol)

Origen: producido por levaduras salvajes o levaduras específicas para la elaboración de cervezas de trigo

Características: componente deseable en las cervezas de trigo pero indeseables en otros estilos

Umbral de percepción: 0.2 ppm



## RUEDA DE SABORES

Términos asociados: frutas, ésteres, banana, compota de pera

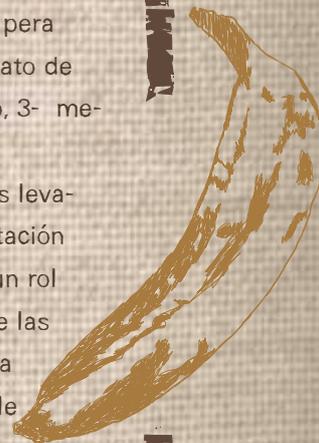
Componente activo: acetato de isoamilo (isoamil acetato, 3-metilbutil acetato)

Origen: producido por las levaduras durante la fermentación

Características: cumple un rol importante en el perfil de las cervezas de trigo y aporta carácter a las cervezas ale

Umbral de Percepción:

1.4 mg/l



**Carolina Pérez**

**AROMA:** sobresalen los ésteres frutados, notas a banana, manzana, pera, un toque de frutas tropicales dulces, principalmente ananá. El clavo de olor es evidente. Se nota el aporte del trigo pero el aroma a lúpulo es imperceptible. Leve alcohol. Sin diacetilo. De perfil complejo en donde predominan los ésteres y fenoles. (9/12)

**APARIENCIA:** de color amarillo, turbia y con una espuma prominente, densa y persistente. La espuma desaparece lentamente dejando anillos en el vaso. (3/3)

**SABOR:** se percibe la malta de trigo, ácido y dulce a la vez. Esteres frutados significativos, como a banana y pera en compota. El clavo de olor es perceptible y persistente. El sabor a lúpulo está solapado por los ésteres y la banana. El amargor es medio bajo. Leve alcohol. Sin diacetilo pero se perciben notas de oxidación incipientes, como a melaza. (13/20)

**SENSACIÓN EN BOCA:** de cuerpo liviano, carbonatación alta, suave y percibí una muy leve astringencia. Terminación seca. (4/5)

**IMPRESIÓN GENERAL:** Cerveza con perfil aromático complejo, en donde los ésteres y fenoles predominan, refrescante y muy fácil de beber, una verdadera representación de estilo que se ajusta a los lineamientos del BJCP. La complejidad del aroma y sabor disimulan las incipientes señales de oxidación. (7/10)

**PUNTAJE TOTAL: 36****Martín Boan**

**AROMA:** complejo, se destaca el clavo de olor y la banana. Se percibe la malta de trigo, parece pan, ausencia de lúpulo. Sin diacetilo y DMS. Sobresalen los ésteres y fenoles pero no son agresivos, el perfil es complejo y balanceado. Algo dulce, parecido a la miel, esto último no es apropiado para el estilo. (7/12)

**ASPECTO:** amarilla, con poca claridad, muchos sedimentos suspendidos. Espuma espesa, blanca y duradera. Muchas burbujas de dióxido de carbono. (3/3)

**SABOR:** de carácter fenólico y esteroso. Presencia de manzana, banana y clavo de olor. Sabor a pan, grano. Sin sabor a lúpulo y de bajo amargor. Levemente ácido debido a la carbonatación y presenta componentes de oxidación. De sabor pleno y final seco. (14/20)

**SENSACIÓN EN BOCA:** de cuerpo bajo, cremosa, de textura suave pero a la vez efervescente. Presenta una leve astringencia. (4/5)

**IMPRESIÓN GENERAL:** Cerveza frutada y refrescante, muy buena representación del estilo. Presenta componentes de oxidación pero aún así es muy tomable y refrescante. (7/10)

**PUNTAJE TOTAL: 35**

La Paulaner Hefe Weizen 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)



**NORFOLK**  
CERVECERIA

**Equipos**

**Cursos**

**Insumos**

Tel: 011-4207-8257 / [www.norfolkcerveceria.com.ar](http://www.norfolkcerveceria.com.ar)



## Breve Historia de un Emprendimiento Cervecerero

por Diego Perrotta Brewmaster de Cervecería Zeppelin

Cuando me pidieron que escriba una nota para la revista me sentí halagado y pensé en un montón de temas que podrían ser interesantes para un microcervecero y que, a su vez, también aportarían a los cerveceros caseros y a los consumidores en general. Por eso pensé que una pequeña recorrida por la historia de nuestro proyecto cervecero podría ser útil tanto para aquellos que quieren iniciarse en estas lides como para el resto, simplemente un relato interesante (o no).

A finales de la década de los '90 me encontraba trabajando en el Instituto Nacional de Microbiología, cuando un compañero me comentó que hacía cerveza. Como todos los que alguna vez pasamos por una situación similar, no lo pude creer hasta que probé su producto: ¡era increíble! Era algo que nunca había probado. A partir de ahí, no dejé de molestarlo hasta que me mostró los recursos que existían en ese momento en Internet y me presentó a Marcelo Cerdán y a quienes se reunían a compartir sus experiencias de hobbistas en el ya mítico bar de la calle Estados Unidos, "Brewhouse Club".

En esos oscuros inicios no existía toda la información de la que se dispone hoy, ni los proveedores a los que tenemos acceso, sólo había dos bares en la Ciudad de Buenos Aires que producían su cerveza y el número de hobbistas que participaban de la lista de discusión no superaba los cien. En ese contexto, junto a un grupo de amigos se nos ocurrió que la elaboración de cerveza artesanal podía constituirse en un negocio floreciente.

Teníamos unos cuantos años de hobbistas y creíamos que disponíamos de suficiente información técnica sobre los procesos y operaciones necesarios para instalar una planta elaboradora, pero fallábamos profundamente en todos los demás temas relacionados con la fundación de una empresa: marketing, gerenciamiento, etc. Lo que nos sobraba, y de eso teníamos mucho, era pasión y ganas.

Gracias a la participación de mucha gente pudimos armar un equipo de 200 litros construido a partir de rezagos industriales e iniciamos el sueño de la fábrica propia. Solo producíamos botellas, las que gasificábamos por refermentación en botella. Allí se dio nuestro primer choque con la realidad: los consumidores estaban (y están) acostumbrados a tomar hasta la última gota de cerveza de la botella y a beberla desde el pico. De esta forma se tomaban el sedimento de levaduras, lo que hacía que nuestra cerveza no presentara las características estéticas u organolépticas que tenía el producto limpio. Este hecho llevó a la necesidad de desarrollar un equipo de carbonatación forzada y llenado de botellas contrapresión.

A esta altura de los acontecimientos nos vimos en la necesidad de ampliar la capacidad productiva. Encontrar el lugar, reformarlo y habilitarlo nos llevó dos años de trámites, proyectos y discusiones con arquitectos y gestores. En la Ciudad de Buenos Aires no existe la habilitación provisoria. Eso quiere decir que hasta que no se tiene aprobado el trámite de impacto ambiental no puedes iniciar la habilitación municipal y, recién después de ésta, uno se puede presentar a bromatología.

La búsqueda de un equipamiento que cumpliera con nues-

**Hoy contamos con una planta de cocimiento que es capaz de producir 20.000 litros mensuales y tiene capacidad de fermentar 5.000 litros de mosto por mes.**

tras expectativas nos llevó a pensar en un equipo que produciría entre 500 y 1000 litros de mosto con tres fermentadores que contuvieran el volumen de un cocimiento. Pero ningún presupuesto cumplía con las tres premisas básicas que rigen nuestro emprendimiento: las cosas deben ser "buenas, bonitas y baratas". Así que decidimos encarar el diseño y la construcción, asesorados por Marcelo Cerdán. El diseño y la construcción del equipo se inició en el 2005 y para principios de 2009 estaba instalado y funcionando.

Hoy, luego de 7 años de comenzada la historia, contamos con un establecimiento habilitado, una planta de cocimiento que es capaz de producir 20.000 litros mensuales y tiene capacidad de fermentar 5.000 litros de mosto por mes. Además iniciamos el proceso para duplicar la capacidad de fermentación. Esto no sólo implica aumentar el número de fermentadores sino también la capacidad de frío para controlar el proceso fermentativo y el número de envases tipo barril, con lo cual la inversión no es sólo en fermentadores sino que requiere una planificación y una ejecución muy precisa para hacer eficientes los recursos económicos.

Si bien la historia que contamos arriba suena hasta de cuento de hadas, omití comentar algunas cosas y, quizás, la más importante: el plan de negocios. Ustedes se preguntarán: "¿cuando lo hicieron?". Pues bien señores, nunca hicimos un plan de negocios. Si podemos dar algún consejo es éste: no hagan lo mismo que nosotros. Lo primero que debe hacer cualquier emprendedor es un plan de negocios, analizarlo y darlo a analizar a todos aquellos que se pueda. Una vez que estemos seguros de que podremos cumplir con el plan hay que volverlo a analizar y, recién allí, tomar una decisión.

El otro punto a tener en cuenta es la capacitación. Si tenemos en cuenta que en algunos países existen carreras de grado, como ingeniería en cerveza, o de postgrado, no podemos suponer que por haber hecho unos cuantos cocimientos como hobbistas o un cursillo de un día o dos estamos capacitados para manejar una planta de elaboración de cerveza. Existe muchísima información en libros, en Internet, en cursos nacionales e internacionales y creemos que es por ahí por donde debemos empezar cualquier proyecto cervecero, ya que la falta de ca-





pacitación no sólo nos impide notar los errores que estamos cometiendo sino que también repercute profundamente en la calidad del producto que queremos ofrecer.

De nuestra experiencia se pueden sacar muchas conclusiones, pero creo que la más importante es la necesidad de capacitación y no sólo en temas cerveceros. Como emprendedores debemos ser capaces de entender el sistema impositivo nacional, el bancario, los requerimientos de ingeniería de la construcción del equipo sanitario para elaboración de alimentos, las normas bromatológicas aplicables a nuestro producto, los sistemas de calidad total como las buenas prácticas de manufactura, los puntos críticos de control, etc. Probablemente debamos saber algo de microbiología, marketing, packaging y algún par de "ing" más, de manejo de personal, del sistema tributario de haberes y, por supuesto, conocer un par de idiomas.

En los dos últimos años el mercado de las cervezas artesanales está creciendo fuertemente. Eso implica que el consumidor conoce más y exige mayor calidad de los productos adquiridos y genera una presión sobre los productores. La única respuesta posible a este fenómeno es un desarrollo mayor y más profundo de toda la cadena de valor implicada en la producción de cervezas especiales. Hoy nos encontramos atados a algunos proveedores monopólicos que lentamente empiezan a ver o a entender de qué se trata este mercado. Pero, por suerte, van apareciendo sustitutos nacionales o internacionales que están dispuestos a apostar al desarrollo del mercado. En cuanto a la capacitación, hay prestadores privados que ofrecen una cartera de cursos que permiten tener una formación un poco más acabada que la que se podía obtener en nuestros inicios.

Después de todos estos años hemos aprendido mucho y todavía nos queda muchísimo por aprender. Sin embargo hay una cosa que no ha cambiado a lo largo del tiempo y es lo que mantiene vivo nuestro emprendimiento. Eso es la pasión que le ponemos a los productos, a la comunicación tendiente a aumentar y mejorar el mercado y, por supuesto, a hacer del hecho de beber una cerveza una experiencia sensorial única.



**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](mailto:info@babrew.com.ar)  
[www.babrew.com.ar](http://www.babrew.com.ar)**



# Equipos, Limpieza y Sanitización

## (Parte 2)

### Diseño Sanitario. Concientización

Continuando con el análisis de las respuestas a la Encuesta realizada en el foro Somos Cerveceros, cuyos resultados se volcaron en el N° 1 de esta Revista, y considerando que en los concursos de 2008-10 de Somos Cerveceros se detectaron entre un 12 y 20% (1) de cervezas con off-flavos relacionados a contaminaciones, entendemos que es importante ahondar en la relación que existe entre el diseño de los equipos y su Limpieza y Sanitización ("L y S").

Sobre la base de la información recolectada, se puede afirmar que en mayor o menor medida los encuestados poseen equipos con sectores de difícil limpieza. Cabe entonces tomar conciencia de esa limitación, analizar en qué partes del equipo se presentan dichas dificultades y actuar allí con mayor dedicación.

Respecto de la relación entre Diseño y "L y S" se podría decir que existen 5 consideraciones básicas: 1) Cuanto menos rugosa es una superficie, más simple es su "L y S". 2) Todo lugar de difícil acceso es un punto de riesgo de contaminación. 3) Cuanto mayor es el área de la superficie que entra en contacto con la cerveza o mosto, mayor es el riesgo de contaminación. 4) Un equipo que es sencillo para desensamblar y abrir provoca menos reticencia a limpiarlo y sanitizarlo. 5) Los equipos o piezas que alojan fluidos en alguna de sus partes (no autodrenables) poseen intrínsecamente un alto riesgo de contaminación.

Todas las partes de un equipo de elaboración son importantes, pero existen algunos puntos críticos sobre los que conviene focalizar esfuerzos, a saber: en mangueras y cañerías rugosas, anilladas o espiraladas (totalizando un 25% de la encuesta); soldaduras con acabado no sanitario, conexiones roscadas y mangueras con abrazaderas; superficies rugosas, con bajo o sobrerrelieves (38% de los encuestados fermenta en botellones tipo Sparkling®); equipos con zonas de estanqueidad de líquidos, con ranuras, rayas y cañerías o tapones innece-

Respecto de la relación entre Diseño y "L y S" se podría decir que existen 5 consideraciones básicas:

- *Cuanto menos rugosa es una superficie, más simple es su "L y S".*
- *Todo lugar de difícil acceso es un punto de riesgo de contaminación.*
- *Cuanto mayor es el área de la superficie que entra en contacto con la cerveza o mosto, mayor es el riesgo de contaminación.*
- *Un equipo que es sencillo para desensamblar y abrir provoca menos reticencia a limpiarlo y sanitizarlo.*
- *Los equipos o piezas que alojan fluidos en alguna de sus partes (no autodrenables) poseen intrínsecamente un alto riesgo de contaminación.*

sarios; equipos con ángulos de unión entre superficies de 90° o menos; bombas de difícil desarme, con conexiones roscadas, con ranuras, paletas, y rincones de difícil acceso o sellos que puedan filtrar; zonas de estanqueidad de cañerías y mangueras (ej.: tramos en forma de U, rulo o Y no autodrenables), ranuras de anclaje de O-rings y O-rings deteriorados.

www.cerveceriaowe.com.ar



Av. Olascoaga 2150

NEUQUEN

Irigoyen 470



Una consideración especial requieren los enfriadores contracorriente. Cuanto más grande es la superficie de contacto de las placas o cañerías por el que se realiza el intercambio calórico, más eficientes son, pero mayor es el riesgo de contaminación. Inclusive aquellos equipos con placas desmontables deben ser sometidos a una "L y S" exhaustiva, para lo cual se debe tener en cuenta que el agua caliente no es elemento suficiente para ese propósito.

Asimismo, cada parte del equipo se verá expuesta a distintas condiciones de uso y temperaturas y, consecuentemente, a posibilidades de albergar depósitos de distinta naturaleza como proteínas, minerales, piedra de cerveza, hidratos de carbono, lúpulo, resinas, levaduras y biofilms. En ese sentido es esencial saber que no todas esas sustancias pueden ser removidas de la misma forma, ya que el mecanismo de remoción es distinto: algunas responden simplemente por la acción de disolución en agua caliente, otras requieren de su emulsificación o dispersión con detergentes, y aun otras sólo pueden ser removidas mediante ácidos, bases y agentes quelantes.

### Diseño Sanitario. Pasos y estrategias de "L y S"

Una secuencia básica de "L y S" es ENJUAGUE -> LIMPIEZA -> ENJUAGUE -> SANITIZACIÓN y, tal como mencionamos en el primer artículo, se debe considerar una nueva resanitación si entre la última realizada y el momento del uso transcurrieron más de 6 horas.

Aunque tedioso, el desensamblado y desarmado de las partes para su limpieza manual fuera del equipo ("Cleaning Out Of Place" o "COP"), con elementos que no rayen sus superficies (remoción por acción mecánica) es, en muchos casos, la técnica obligatoria para usar en piezas chicas, bombas, piezas con roscas, ranuras de alojamiento de O-rings, y es la estrategia a seguir hasta tanto se pueda pasar a equipos de un diseño sanitario más adecuado (ej.: hasta el reemplazo de uniones rosca por clamps).

La necesidad de simplificar las tareas manuales en equipos más grandes puede llevar a realizar la "L y S" por CIP (Cleaning in Place). Las secuencias básicas de "L y S" dependerán de las partes del equipo a lavar y del programa y agentes de "L y S" utilizados, pudiendo ser ENJUAGUE -> LIMPIEZA QUÍMICA -> ENJUAGUE -> SANITIZACIÓN o ENJUAGUE -> LIMPIEZA QUÍMICA -> ENJUAGUE -> LIMPIEZA QUÍMICA -> ENJUAGUE -> SANITIZACIÓN, en que una de las limpiezas del ciclo puede tener como objetivo la remoción de la "piedra de la cer-

veza", o responder a un programa de remoción de biofilm que incluya un "lavado ácido" y un "lavado alcalino".

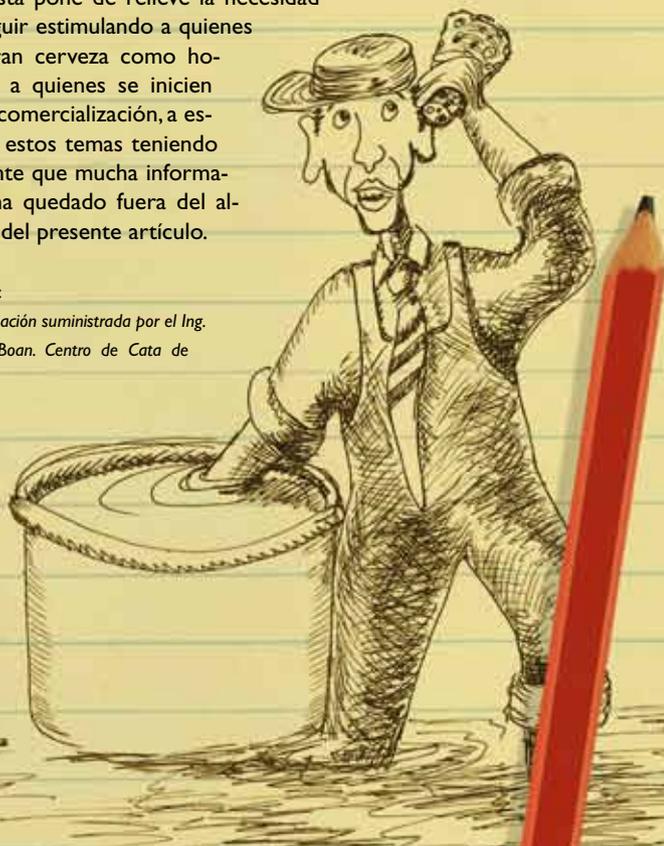
En el caso de CIP es importante mencionar que un programa bien diseñado implica la ejecución de lo que se denomina "Validación del proceso de limpieza y sanitización", en el que por medio de la cuantificación de los residuos de limpieza y el recuento de microorganismos es posible establecer aquellas condiciones que resultan ser las más adecuadas y eficientes para la "L y S".

El uso de programas CIP en equipos de diseño sanitario deficiente (ej.: con termómetros que no se pueden remover para hacer la "L y S") o programas CIP no "validados" profesionalmente, conlleva un riesgo intrínseco de contaminación y requiere una estrategia en la que se extremen las condiciones de "L y S". Por ejemplo, lo recomendable es que las soluciones de "L y S" fluyan sobre la superficies a una velocidad de aproximadamente 1 m/s, pero si ésta no puede ser alcanzada con la bomba que se posee, se debería evaluar la posibilidad de incrementar la concentración del agente usado, o los tiempos de contacto recomendados por el proveedor de las soluciones de "L y S".

En conclusión, y como ya se adelantara, el análisis de la encuesta pone de relieve la necesidad de seguir estimulando a quienes elaboran cerveza como hobby o a quienes se inicien en su comercialización, a estudiar estos temas teniendo presente que mucha información ha quedado fuera del alcance del presente artículo.

Fuentes:

1 Información suministrada por el Ing. Martín Boan. Centro de Cata de Cerveza.



## CENTRO DE CATA DE CERVEZAS

- Talleres Técnicos.
- Cursos: Expertos en Cerveza.  
Estilos de Cerveza.  
Evaluación Sensorial.  
A Distancia.
- Maridaje Beer & Food.
- Consultoría & Asesoramiento.



Lugar: Piedras 1320, San Telmo.  
info@centrodecatadecerveza.com  
Tel.: 1541696691 -Martin Boan

www.SouthBeerCup.com



# Logia Cervecera

## Palermo Soho cerveceros

Es impresionante el crecimiento que tuvo Palermo en los últimos años; tan es así que ya no se puede hablar de un solo Palermo. En esta ocasión les traigo un recorrido cerveceros por el Soho que es la zona aledaña a la conocida como Plaza Serrano (Plaza Borges).

Palermo Soho se distingue por los locales de ropa de diseñadores independientes y por ser una zona gastronómica de gran importancia. Por suerte la cerveza tiene su lugar preponderante en varios de sus bares y restaurantes.

Les proponemos empezar por lo que podríamos llamar la "catedral" de la cerveza del barrio: Antares Palermo. Aquí la ya super conocida cervecería artesanal oriunda de Mar del Plata tiene uno de sus locales más importantes del país. Al entrar se encontrarán con una barra larguísima que recorre toda la extensión del bar. La ambientación es simple pero llena de detalles cerveceros como cuadros y botellas de todo el mundo.

Las cervezas que nos ofrece Antares son: Kolsch, Scotch, Porter, Honey, Cream Stout, Imperial Stout y una cerveza selección del brewmaster que va rotando durante el año. Todas son muy ricas, especialmente la Scotch y la Cream Stout y la selección del brewmaster que siempre sorprende con algún estilo interesante y complejo.

La carta ofrece desde picadas, tapas y sándwiches hasta platos elaborados donde algunos incluyen a la cerveza como ingrediente.

Lo mejor de Antares Palermo, sin duda, es la gran variedad de sus muy buenas cervezas tiradas. Lo malo es que siem-

pre suele rebalsar de gente por lo que hay que tener paciencia para encontrar un lugar y es algo ruidoso.

La carta ofrece desde picadas, tapas y sándwiches hasta platos elaborados donde algunos incluyen a la cerveza como ingrediente.

Salimos de Antares y caminamos rumbo a la Plaza Serrano para encontrarnos allí con un bar que ya en su nombre nos indica su orientación. El lugar se llama Prólogo Cerveceros, cuenta con un espacio de sillas a la calle para disfrutar del fresco en el verano y por dentro con un salón y un semipiso decorado con cuadros y posters cerveceros. A pesar que lo que predomina es la publicidad de Quilmes, en la carta encontramos algunas cervezas artesanales nacionales sumado a una amplia variedad de cervezas internacionales.

En su menú hay platos cerveceros como salchichas alemanas acompañadas con papas fritas y panceta (lo que comimos y si bien es una bomba es muy rico), platos al wok, picadas, pastas y pizzas amasadas en casa. Estos dos últimos platos son la especialidad del lugar y es lo que más pide la gente.

Lo positivo es la ubicación del bar, la buena música ya que pasaban en ese momento buen rock nacional, la posibilidad de elegir variadas cervezas internacionales, las pastas y las pizzas. Lo negativo es que no cuentan con cervezas que no sean industriales tiradas y los precios son un poco altos.

Dejamos Prólogo cruzando la plaza para cambiar de estilo

Equiposcervecerosartesanales.com

Diseño, desarrollo y construcción de equipamiento en acero inoxidable para la producción de cervezas.



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



erinos a un clásico cervecero de siempre, un pub irlandés. El lugar en cuestión se llama Sullivan's y como todo pub del estilo se destaca por su ambientación muy cálida en madera con una barra generosa, decoración con cuadros cerveceros y algunos barriles. Y como la cerveza es lo que buscamos no se pueden perder por nada del mundo tomar una pinta de Gambrinus Pale Ale y Gambrinus Stout. Esta cerveza es de una calidad superior y es lo mejor que hoy se puede probar por estas tierras; sobre todo la Stout que es un festival de sabores.

El lugar cuenta con una carta variada donde lo sándwiches son los grandes elegidos de la gente. En nuestro caso disfrutamos la Stout acompañada por un brownie con helado lo cual fue un manjar.

Lo bueno del lugar es el ambiente que junto con la decoración y la música son muy agradables para pasar un buen momento. La Gambrinus es por lejos su mayor fuerte. La contracara es el alto precio de la pinta y a veces una atención no muy efectiva.

A disfrutar de este gran barrio de Buenos Aires, de estos buenos lugares y del Sagrado Elixir de los Dioses!

### Galápagos

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



*Un momento único*



# 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](mailto:INFO@CORDILLERABREW.COM.AR)

[WWW.CORDILLERABREW.COM.AR](http://WWW.CORDILLERABREW.COM.AR)



# Llega la Copa Sudamericana de Cervezas



Del 10 al 14 de mayo se desarrollará la South Beer Cup en Buenos Aires. Este evento será la primera competencia latinoamericana de cerveza y congregará a cerveceros de todas las latitudes de nuestro hermoso continente. Con la organización del Centro de Cata de Cerveza, el apoyo de la Asociación Civil Somos Cerveceros y el acompañamiento de más de cincuenta microcervecerías de Sudamérica, el suceso promete marcar la historia del movimiento cervecero.

El primer concurso sudamericano de cervezas se llevará a cabo en el marco de jornadas de capacitación y charlas brindadas por los expertos más reconocidos en el ámbito cervecero de Argentina, Brasil, Chile, Uruguay, Estados Unidos y Canadá. **El cronograma de actividades se iniciará el martes 10 de mayo con una disertación sobre maridaje de cervezas dictada por la sommeliere brasilera Kathia Zanatta en la cervecería Cruzat.** El miércoles 11 llegará el turno de la evaluación de las cervezas competidoras por el jurado en Antares Palermo, mismo lugar en el que por la noche se podrá cenar con los jueces internacionales. La cata continuará el jueves 12 en Buller, dónde se repetirá el ágape con los expertos. Durante ese mismo día se podrá acceder a un tour a las cervecerías Barbarroja y Gam-

La ceremonia de premiación se realizará el sábado 14 de mayo en American Club.

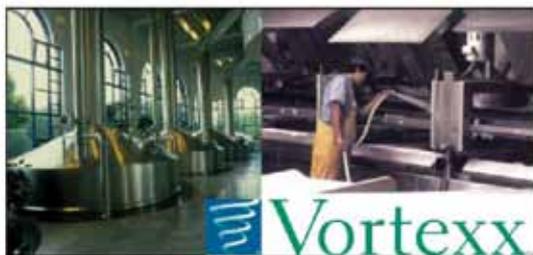


brinus. El viernes 13 por la tarde, con el apoyo de la Dirección General de Museos de la Ciudad de Buenos Aires, se visitarán las instalaciones de la ex cervecería Munich en Puerto Madero.

Uno de los puntos más altos de la South Beer Cup serán las jornadas cerveceras que se llevarán a cabo los días viernes 13 y sábado 14 de mayo en la Universidad del Centro de Estudios Macroeconómicos de Argentina (UCEMA). En estas jornadas intervendrán especialistas que disertarán sobre la más variada cantidad de temas del mundo cervecero, desde oxigenación de mosto hasta cómo administrar una cervecería, pasando por la actualidad de los movimientos cerveceros en los países de Sudamérica. Lallemand dictará un taller práctico en el que se dirá todo sobre levaduras. Además, entre los oradores que brindarán conferencias durante las dos jornadas están **Pete Slosberg, y Doug Odell, dueño de Odell Brewing de Estados Unidos; Stephen Beaumont, de Canadá; André Trombe, Kathia Zanatta, Leonardo Botto y Amanda Reitenbach, de Brasil; Asbjorn Gerlach, dueño de cervecería Kross de Chile; y Daniel Llinas, presidente de Somos Cerveceros, y Juan Huarte de Argentina.**

Finalmente, el sábado 14 de mayo por la noche en American Club será la ceremonia de premiación en la que el panel de jurados develará qué cerveza se convierte en la primera campeona latinoamericana. Para participar de todos estos eventos es necesario inscribirse desde la web, en [www.southbeercup.com](http://www.southbeercup.com). Se viene la primera Copa Sudamericana de cervezas y, como reza su lema, nace un nuevo referente mundial.

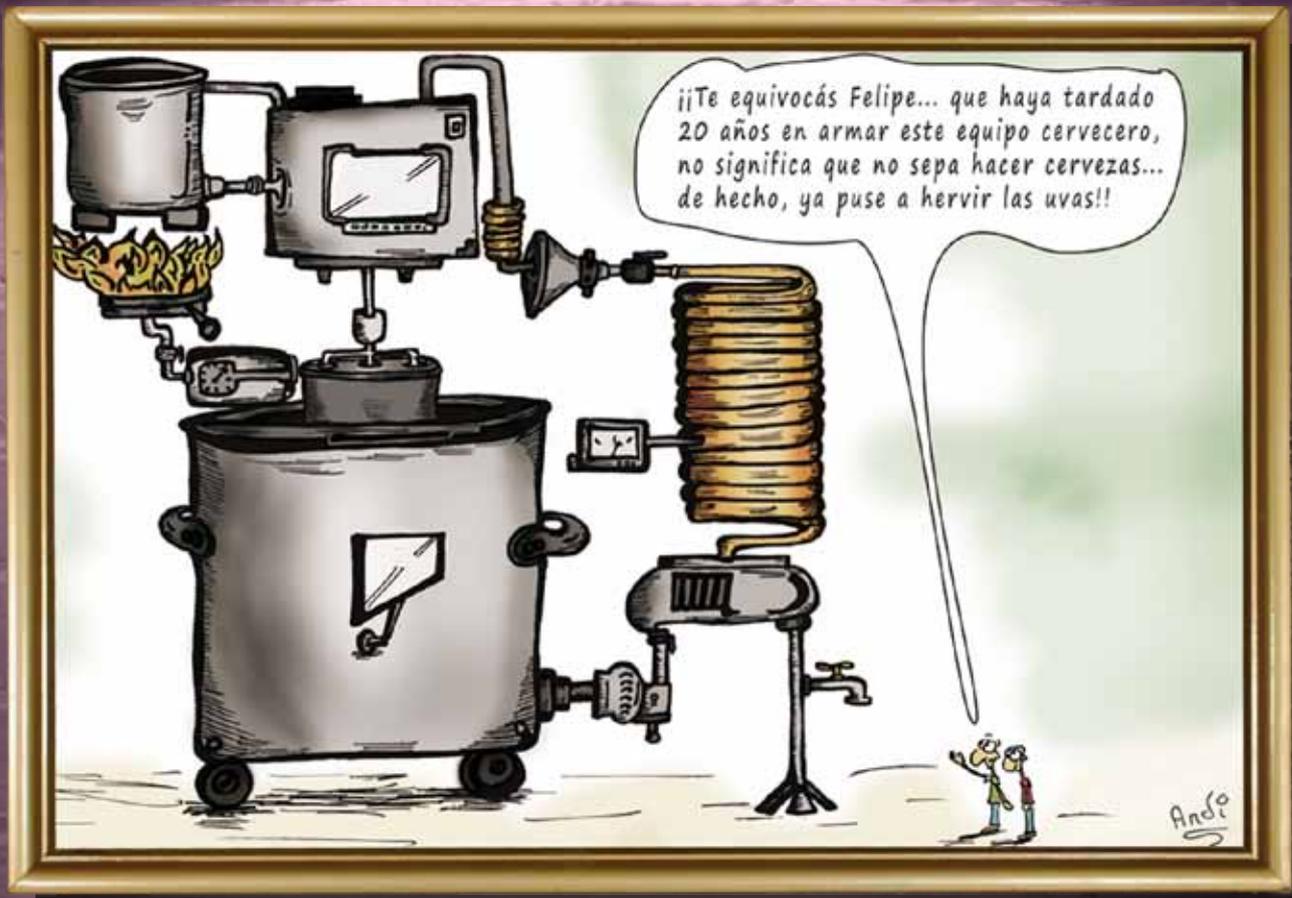
## ECOLAB®



<http://www.ecolab.com/Initiatives/FoodSafety/AST/Vortexx.asp>

Distribuidor oficial: [www.ba-malt.com.ar](http://www.ba-malt.com.ar)





# PALUAN S.R.L.

Patagonia Lúpulos Andinos

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

Estamos cosechando.  
Encargue su lúpulo fresco cosecha 2011. Este, es el momento.



## El Redescubrimiento de la cerveza uruguaya

Montevideo, en febrero del 2011, tiene para cualquier observador extranjero un aire de aldea grande. Que no se enojen los uruguayos pero algunos indicadores son claros: poca gente en las calles, tránsito sereno y un estilo de vida lento y seguro, no son precisamente los signos de una capital. Sin embargo, la "Muy Fiel y Reconquistadora" ofrece eso y varios clásicos para el deleite. No tomar parte de ellos es no haber estado en la ciudad. Su arquitectura, la rambla, la Ciudad Vieja, el Mercado del Puerto, Alfredo Zitarrosa, el candombe, el chivito, están en los pro. Hay más y al respecto alguien me tira un "pique": en pleno Barrio Sur, en el corazón de las Llamadas, se instaló una fábrica de cerveza artesanal y, con eso, algo distinto pasa. *Nos cuenta Marcos Ruella desde Uruguay*

Atributos inspiradores. La consistente capacidad permite desde el principio obtener un producto genuino que se desarrolló en la prístina planta ubicada en la calle Uruguay casi Minas. La prueba inicial de 20 litros se hizo el 25 de marzo del 2008 para probar el agua y las temperaturas que daban las cámaras de frío. Luego de varios meses de comprar e instalar los equipos de mayor escala de elaboración, se cocinó el 20 de setiembre la primera partida de cerveza rubia con destino al mercado. Aquella fábrica -una carnicería que se pudo adaptar de manera bastante rápida- quedó chica, lo que motivó la mu-

danza a su actual ubicación en la calle Aquiles Lanza y Maldonado, donde una superficie cuatro veces mayor permite una tecnología superior y espacio para logística y administración.

Acción y sentido. La empresa se formó el 31 de enero del 2008 y, en febrero del siguiente año, le vendía al pub Shannon y al restaurante Madredeus en Montevideo la preparación total de 600 litros por mes. Ahora el promedio llegó a los 1700 litros cada 30 días, atendiendo a establecimientos gastronómicos, clientes particulares y servicios para eventos festivos. La mayoría de las ventas es en

corne-

La empresa se formó el 31 de enero del 2008 y en febrero del siguiente año le vendía al pub Shannon y al restaurante Madredeus en Montevideo.



lius de 18 litros aunque algunas partidas se venden en barriles de 30 y 50 litros. Además, los interesados en opciones personalizadas deben ser capaces de consumir el volumen de un fermentador de aproximadamente 380 litros dentro del período de vencimiento de la cerveza.

Afán en la misión. El calificativo de fantasía del sueño cumplido surge de varias lluvias de ideas con amigos, familiares y compañeros. En primera instancia se eligió otro nombre pero estaba protegido. Entonces un conocido sugirió Davok y gustó. La denominación tiene presencia y la visión ha mostrado que se le asocia a un buen producto. En muchos eventos lo han clasificado por error como una marca importada. Eso no es todo. Existen planes y proyectos que se concretan en breve, como la obtención de una cerveza para celíacos y una Barley Wine de once grados de alcohol.

La invitación con sus estilos, las catas y el sentir el gusto de la cerveza, dan un panorama gozoso de sabores y texturas. Desafía tus sentidos, en cervezas y en Uruguay algo está cambiando.



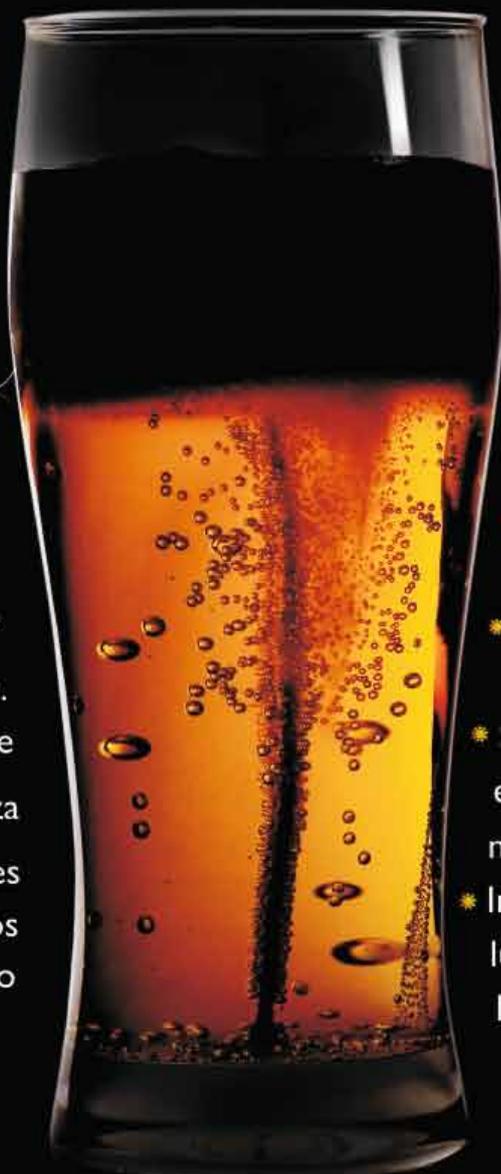
# CIBART

CENTRO INTEGRAL DE  
BEBIDAS ARTESANALES

AHORA CIBART  
EN BUENOS AIRES  
CALL CENTER  
(011) 6009-0910

## 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 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

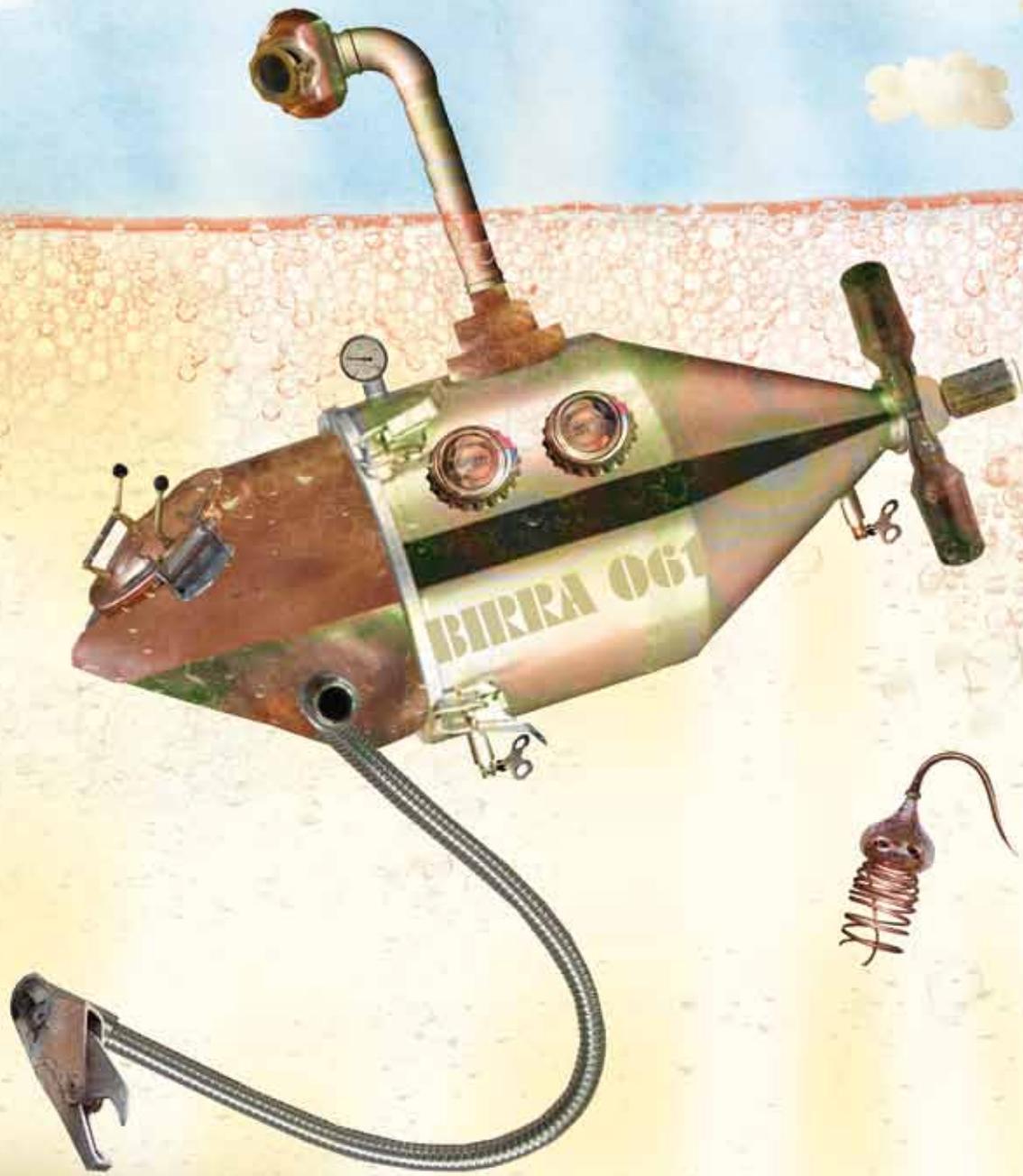
Nutrientes para mosto

Servomyces

DESTAPÁ

www.todocerveza.com.ar

Chozelbert



Somos Cerveceros

Sumergite en el mágico mundo de la Cerveza