

DRY HOP

Viaje a la Craft
Brewers Conference

HOMEBREWING

Hacer cerveza y no morir
en el intento

LA GUÍA

Música . Cervezas
Recetas . Tragos

POR LOS BARES

Con la Logia Cervecera



*Santa Fe
Tierra de Cerveceros*

UNA HISTORIA PARA COMPARTIR

DRY STOUT

Centro de Cata

BIOFILMS

Por Claudio Centrone

UN SALTO DE CALIDAD

Por Leo Ferrari

SANTA FE, TIERRA DE CERVECEROS

Una historia para compartir

Sos Feliz, Hacés tu Cerveza



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

SELECCIÓN BREWMASTER INVIERNO: WEE HEAVY

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

Editorial



Hablábamos hace poco de lo fácil que resulta traspasar los límites cuando todos somos capaces de mirar hacia el futuro y comprometernos con el presente. Cada vez mas gente sabe de cerveza, de la cerveza, de nuestras cervezas. Y eso es responsabilidad y mérito de quienes trabajan elaborando comercialmente y nos abren puertas, quienes educan y nos muestran las diversas y exquisitas formas de maridar cervezas especiales, de los cerveceros caseros que la comparten en reuniones familiares y de amigos, de la cantidad de blogs que se multiplican por la web y, también, de esta revista. Queremos hacer nuestro aporte llevando un mensaje lleno de pasión y de cerveza, para compartirlo con ustedes.

Y si hablamos de pasión por la cerveza, hablamos de Santa Fe, que mas allá de su título de la "Tierra de Cerveceros" estará cerca este año de ser el Paraíso, para los cientos de cerveceros que peregrinarán en noviembre cuando se desarrolle el IV Encuentro y Concurso Anual de la Asociación Civil Somos Cerveceros nuevamente en esa ciudad, que fue sede de nuestro primer evento allá por 2008. Porqué Santa Fe tiene esta significación para nosotros? Descubriolo en la nota principal de esta edición. Además...

En este número les traemos algunas recomendaciones de seguridad en Hombrewing para que un accidente no empañe el disfrute de hacer nuestra propia cerveza, Leo Ferrari de Antares nos cuenta como lograr un salto de calidad a través del tiempo en un emprendimiento comercial, saludamos la formación de la Asociación de Cerveceros Artesanales de Argentina en nuestra sección institucional, que nuclea a todos aquellos que tienen a la cerveza como medio de vida. La Logia Cervecera nos lleva a recorrer bares, esta vez por San Telmo. En el Consultorio de Claudio Centrone nos enteramos qué son y como se remueven los Biofilms, junto al Centro de Cata descubrimos algunos descriptores y calificamos una Dry Scout, mientras que de la mano de Alan de Cork nos sumergimos en la Craft Beer Conference con Charlie Papazian y una gran comitiva de asociados de Somos Cerveceros. Como siempre en La Guía encontrarán tragos, recetas, videos y mucho mas.

En nuestro último número anticipábamos el evento de la South Beer Cup como un hito en la breve pero intensa historia del movimiento cervecero argentino. No nos equivocamos y, para reflejarlo completamente, en el próximo número tendremos un especial con los ganadores, la fiesta y todo lo que se vivió en una intensa semana a pura cerveza. Es muy difícil resumir todo lo que quisiéramos en cada edición, tanto por el espacio como por el tiempo, pero el movimiento cervecero no para y nosotros intentamos ser el vehículo para llevarles el mundo de la cerveza allí donde se encuentren.

Seguimos aprendiendo en cada paso y siempre estaremos agradecidos de haber emprendido esta aventura editorial. Hoy la revista es un tren en marcha que no se detiene y que va sumando a su paso mas anunciantes, mas colaboradores y lo mas importante, mas cerveceros. Creemos firmemente que lo fundamental es animarse a iniciar los proyectos y luego sí, mejorarlos mientras crecen de la mano de ustedes. Esperamos nuevamente sus comentarios. Gracias por compartir nuestra pasión.

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,
Diego "Galápagos" Correa y
Peter Dark

Corrector de Estilo

Joaquín Abruza

Humor

Andi Muzziatti

Diseño

www.lageneracion.com.ar

Arte

Alexis Bracco, Tincho Montenegro

Foto de tapa

Horacio Pedroni

Ilustración de Contratapa

Andi Muzziatti

Asesoramiento Técnico

Ing. Carolina Pérez
Ing. Martín Boan

Asesoramiento Legal

Dr. Federico Viotti

Colaboran este Número

Leo Ferrari
Claudio "il Boticario" Centrone
Rodrigo "Jan" Loran
Carlos Huella

Asociación Civil Somos Cerveceros

Cuit: 30-71077118-5

Domicilio Legal:

Carlos Pellegri 27 3°C

www.somoscerveceros.com.ar

Comisión Directiva:

Presidente: Daniel Llinas

Secretario: Fernando Real

Tesorero: Diego "Van der Saar" Castro

Vocales: Omar Fabbro

Federico Viotti

Javier Schaerer

Jodi Schuller

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 *Santa Fe, Tierra de Cerveceros*



*IV Festival Internacional
de la Cerveza Artesanal*

8 *Home Brewing Limpieza de Fermentadores*

12 *La Guía Tragos, recetas, música y videos.*

14 *Centro de Cata Dry Stout*

16 *Pro Brewing Un salto de calidad*

18 *Consultorio Remoción de Biofilm*

20 *La Logia De paseo por San Telmo*

22 *Institucional Asociación de Cervecerías Artesanales*

24 *Dry Hop Craft Brewers Conference 2011*

Sea creativo

Don't worry (brew happy)

Hazlo simple

HAZLO SIMPLE

Fermentis rima con simplicidad: fácil de transportar, almacenar y utilizar. ¿Está usted preocupado con el conteo celular de su próxima elaboración? Con un simple pesaje de la levadura seca, sabrá exactamente cuánto tendrá. **Házlo simple y ofrézcale a su próxima producción levadura seca de cervecera Fermentis.**



FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

Distribución de Argentina:

CORDILLERA
Brewing & Fermentation

www.cordillerabrew.com.ar info@cordillerabrew.com.ar (011) 4115 4640

LESAFFRE
GROUP



Santa Fe Tierra de Cerveceros

El 26 y 27 de noviembre se llevará a cabo el ya tradicional Festival de la cerveza artesanal que destaca a las mejores cervezas del año

A través de las ediciones anteriores emprendimos el camino de difundir la cultura cervecera en Argentina. Con el correr de las páginas los lectores comienzan a interiorizarse de la extensa variedad de cervezas y de cómo es posible elaborarlas en sus propios hogares. En esta oportunidad, empezaremos a palpar el IV Festival Internacional de la Cerveza Artesanal "Santa Fe Tierra de Cerveceros" de la mano de dos distinguidos cerveceros caseros santafesinos que describirán el perfil de esta raza de locos que un día secuestraron las ollas de algún familiar en pos de beber el elixir más exquisito de sus vidas: su propia cerveza casera.

Daniel Llinás, Presidente de la Asociación Civil Somos Cerveceros, y Alfredo Beltramo, socio de la misma, son dos santafesinos que arrasaron con las medallas en el III Festival Internacional de la Cerveza Artesanal Mar del Plata 2010 y pretenden defender sus títulos haciendo valer su localidad este año los días 26 y 27 de noviembre en la cervecera Santa Fe de la Veracruz.

El inicio del romance, la primera cerveza

El 30 de abril de 2003 quedará impreso en las memorias de los habitantes de Santa Fe debido a una importante inundación. Esto no logró empañar la primera experiencia cervecera de Daniel: "recuerdo cuando tomé mi primera cerveza, a la luz de una vela, mientras mi empresa tenía un metro de agua en su interior". Esto no lo distrajo: acompañaba cada sorbo de aquel debut leyendo un artículo sobre cervezas, mientras afuera el caos golpeaba la puerta buscando, vanamente, llamar su atención. Sobre ese

momento recuerda: "la primera cerveza fue una rubia, con algún lúpulo de dudosa procedencia y levadura del tipo Ale". Como si estuviera degustándola nuevamente describe: "como no lavé el grano quedó muy alcohólica, pero fue la más rica; mi primera cerveza".

El debut de Alfredo fue tal vez un poco menos romántico, pero signado por la perseverancia: "mi primer intento fue a principios de 2005, con un equipo que armamos junto a un amigo, luego de haber realizado el año anterior nuestro primer curso de elaboración". El estilo elegido por Alfredo y compañía fue una Dorada Pampeana, sobre lo cual argumenta: "nos propusimos cocinar solamente ese estilo hasta que nos saliera una buena cerveza. De esa forma podríamos ir notando los avances con el correr de cada batch".

Consejos a los futuros cerveceros

Para Daniel, cuya iniciación fue con una conservadora para camping prestada y un par de ollas, es recomendable que todos los que están con ganas de comenzar con este hobby "empiecen con lo que tengan a mano, ya que el equipo perfecto no existe", y agrega convencido: "con la jarrita para recircular y la heladerita se pueden hacer excelentes cervezas". Sobre el mejor estilo para dejar atrás la virginidad cervecera, Alfredo aconseja elaborar una cerveza rubia y muy tomable (Dorada Pampeana) que permita dejar a la luz los posibles defectos de elaboración, ya que en cervezas oscuras los sabores y aromas que estas presentan suelen enmascarar las fallas.





Horizontes cerveceros

Si elaborar cerveza es un arte, el soñar también y los cerveceros demuestran siempre una habilidad sumamente envidiable para eso, por lo que ambos comparten el anhelo de poder sentarse a la mesa de cualquier restaurante y tener entre sus manos una “carta de cervezas” que les dificulte elegir cuál de ellas los acompañaría en la velada, sintiendo el placer y el orgullo de saberse parte de esos cambios.

“La cerveza artesanal es un legado de la humanidad, un producto noble que nos acompaña en el día a día, desde hace miles de años”

Sobre esta “revolución cervecera” y las posibilidades de que en nuestro país se alcance el crecimiento alcanzado hoy por los cerveceros artesanales norteamericanos, los santafesinos afirman que “Argentina hoy está como los Estados Unidos en los 80, llena de emprendedores locos con equipos tipo Frankenstein sacados de la industria alimenticia”. “Hay muchas buenas cervezas y otras no tanto, pero con capacitación y tiempo vamos a estar levantando el nivel”, complementa Llinás.

A estas trazas del sendero hacia el “Paraiso de la cerveza artesanal argentina”, Alfredo agrega que “es preciso enfocarse sobre puntos claves como la educación al consumidor y al productor, para lograr con la cerveza lo que el vino ha sabido obtener con el correr de estos últimos años”. Luego concluye: “como la mayoría de los cerveceros artesanales, sueño con la cervecería propia”.

Cerveceros en su tierra: se viene el festival

El último fin de semana largo de noviembre Santa Fe será anfitriona de los cerveceros argentinos y otros muchos extranjeros ilustres que pisarán esas tierras sedientos de buena cerveza y amistad. Para ello, la ciudad se está preparando desde ahora, con el objeto de recibir a estos “revolucionarios pinta en mano” con toda la pompa.



“Hoy Santa Fe se encuentra mucho más linda, estamos en contacto con los operadores de turismo receptivo para que quienes vengan con la familia puedan tener sus actividades no cerveceras”, comenta Llinás. En cuanto a los invitados ilustres, uno de ellos será Gordon Strong, juez de cervezas Grand Master IV del BJCP (Beer Judge Certification Program) y autor del libro recientemente publicado “Brewing Better Beers”, un excelente material difícil de obtener dado el alto nivel de demanda del mismo.

Respecto a las actividades del festival, el día sábado 26 se realizarán charlas técnicas, culminando la jornada con la clásica “fiesta de camaradería” con música en vivo y una posible presentación de la Brewer’s Band. Por la noche del domingo 27 se celebrará la gran fiesta abierta a toda la comunidad en la ex Estación Belgrano que, según Llinás, “se trata de un lugar maravilloso y lleno de historia”, donde se espera una gran afluencia de visitantes degustando los productos de varias cervecerías artesanales y cerveceros caseros que llevarán sus Cornelius para deleitar a todos los curiosos que concurran al lugar.



El cierre se hará con la entrega de premios a los ganadores del concurso anual de "Somos Cerveceros" y el galardón al "Cervecerero del Año" que destacará al cervecero que más medallas haya acumulado a lo largo del año en los concursos efectuados.

Una pasión que no cesa de burbujear

"La cerveza artesanal es un legado de la humanidad, un producto noble que nos acompaña en el día a día, desde hace miles de años", exclama orgulloso Alfredo y define: "los cerveceros artesanales deben tener capacidad de interesarse en el cómo de las cosas y compartir sus productos con los demás. Si hay algo para destacar de los cerveceros caseros es el cooperativismo, no conozco ningún cervecero que no sea buena onda".

Sobre estas dos definiciones Daniel interpreta que "el cervecero artesanal es una persona apasionada, íntegra, con ganas de enseñar y aprender. Un emprendedor que no tiene miedo a innovar, que respeta la calidad del producto". En cuanto a la cerveza artesanal, para él se trata de "una bebida con gran sabor, honesta, elaborada con mucha corrección y, sobre todo, una enorme pasión".

Con la cerveza en las venas

Pasión. Esta es la palabra que parece definir a los cerveceros artesanales y, además, se constituye en el ingrediente principal que éstos eligen para darle a sus cervezas ese toque distintivo. Esa pasión que los lleva a disfrutar de cada cocción como si fuera el ritual más sagrado, que los vuelve cooperativos, amigables y honestos. Es ese el ingrediente que hace al verdadero cervecero

casero, y a sus creaciones las transforma en únicas obras de arte que danzan en cada reunión, en cada brindis, sobre cada una de esas copas elevadas al infinito.

Es por todo lo expuesto que estamos en condiciones de asegurar que el 26 y 27 de noviembre en Santa Fe Tierra de cerveceros, gracias a esa inagotable pasión, ellos dos y todos nosotros, "Somos Cerveceros".

Somos locales otra vez

Alfredo Beltramo y Daniel Llinás se repartieron los primeros puestos en las tres categorías del concurso cervecero del III Festival Internacional de la Cerveza Artesanal Mar del Plata 2010.

Beltramo se consagró con medalla dorada en la competencia de Doppelbock, en lo que fue la mejor cerveza entre 166 muestras que se presentaron. Además, consiguió el primer galardón entre las Doradas Pampeanas con medalla de bronce. Por su parte, Daniel Llinás se llevó la victoria en Oatmeal Stout con medalla de plata.

Ambos cerveceros forman parte de la Regional Santa Fe de la Asociación Civil Somos Cerveceros y están organizando el IV Festival Internacional de la Cerveza Artesanal que se llevará a cabo en su pago el 26 y 27 de noviembre y que convertirá a esa ciudad, como sucedió en el 2008, en una verdadera Tierra de Cerveceros. ¿Harán pesar su localía?

Se te hace cerveza la boca

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

taberna



Todo para la elaboración de la cerveza
CURSOS
equipos y accesorios
asesoramiento técnico
insumos

CIBART
YOSO

CENTRO INTEGRAL DE
BEBIDAS ARTESANALES

www.todocerveza.com.ar

info@cibart.com.ar

Bs.As: 011-6009-0911

Cba: 4730605

DISTRIBUIDOR OFICIAL



LALLEMAND



MiniCerveceria

TODO LO NECESARIO PARA ELABORAR CERVEZA

INSUMOS - EQUIPOS
CURSOS
MICROEMPRESARIOS
ASESORAMIENTO

Tel.: 4312-1644 | Cel.: 15-3163-8798

Maipú 987 - 3° Piso - Of. 11 | Ciudad de Buenos Aires

www.minicerveceria.com | minicerveceria@minicerveceria.com





Protocolo de limpieza y uso responsable de los elementos de seguridad

Por Rodrigo "Ian" Loran, ingeniero industrial y homebrewer

En los primeros dos números de **Somos Cerveceros** se ha hablado de la importancia de tener buenos protocolos de Limpieza y Sanitización. En esta nota quiero abordar no sólo eso sino también la relevancia que tiene la manera en que utilizamos los productos químicos y, sobre todas las cosas, cómo nos debemos proteger físicamente de ellos, algo que, lamentablemente, muchos no tienen en cuenta hasta que es demasiado tarde.

La limpieza de nuestros equipos implica generalmente la utilización de agentes químicos que son peligrosos o nocivos para la salud y que por lo tanto deben manejarse con responsabilidad. Ésta abarca no sólo el momento que los vamos a utilizar, sino también el almacenamiento y la disposición final de los mismos.

La limpieza de equipos con soda debe hacerse con una concentración al 3 por ciento con agua a 60 o 70 grados que hace aún más eficiente el trabajo de la misma.

Si bien existen diferentes productos químicos que utilizamos para la limpieza profunda de nuestros equipos, la gran mayoría de ellos acarrearán riesgos para la salud. Los más utilizados debido a su bajo costo y alta efectividad son la soda cáustica y el



ácido fosfórico que, si no se utilizan con responsabilidad, pueden causar graves daños a la salud.

Como norma general es importante que siempre que adquiramos cualquier producto químico le exijamos al proveedor la hoja de seguridad del mismo. De ella podremos recabar datos importantes: tipo de peligrosidad, condiciones de almacenamiento y manipulación, y fecha de vencimiento. También debemos conocer las disoluciones y tiempo de contacto para que la limpieza sea efectiva.

Al lavar con soda cáustica ollas, tanques cornelius, botellas o cualquier adminículo que utilicemos en la elaboración no debemos dejar nunca de utilizar anteojos de seguridad con protección lateral, guantes y ropa que cubra todo el cuerpo (preferentemente de policloruro de vinilo -PVC). Si la limpieza se hiciera con agua caliente y hubiese contacto con los vapores, sería necesaria la utilización de una mascarilla ya que éstos son dañinos para la salud. Asimismo es menester tener las mismas precauciones cuando se utiliza el ácido fosfórico.

También es importante la forma en la que se prepara la solución. Siempre hay que completar con el agua en primer lugar y luego agregar la soda ya que hacerlo de otra forma implica tener por algunos minutos una concentración altísima de cáustica lo que genera, además, una elevación de la temperatura que sumada al agua caliente que estamos utilizando puede generar una deformación en tus bidones o quemaduras por salpicaduras en piel y ojos (ver imagen).

La limpieza de equipos con soda debe hacerse con una concentración al 3 por ciento con agua a 60 o 70 grados que hace aún más eficiente el trabajo de la misma. Un tiempo de contac-

BUENA BIRRA SOCIAL CLUB

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 o al 1564283457

www.facebook.com/buenabirra
[@buenabirra](https://twitter.com/buenabirra)



to de 30 minutos debiera ser suficiente para conseguir buenos resultados. Es importante remarcar que para que la limpieza sea efectiva toda la superficie debe estar en contacto con la solución, por lo tanto si no se cuenta con un sistema CIP (Clean In Place), debería completarse la totalidad del volumen con la soda al 3 por ciento.

Una vez terminado el lavado es necesario un muy buen enjuague, preferentemente con agua a la misma temperatura con la que se lavó.

Luego, una vez enjuagado, se vuelve a lavar pero esta vez con una solución al 2% de ácido fosfórico. Con esto se neutralizan los restos alcalinos que pudieran haber dejado una deficiencia de enjuague y adicionalmente se podrían remover restos orgánicos que no hayan sido totalmente eliminados por la soda. Al igual que en el primer paso, la limpieza con fosfórico es por contacto por lo tanto debemos asegurarnos que toda la superficie a limpiar quede cubierta por la solución. Una exposición de 20 minutos es suficiente.

Nuevamente es necesario un enjuague con abundante agua cuando termina el proceso de recirculado. Una vez completado el enjuague se debe dejar escurrir bien.

El equipo ya está limpio y sólo queda sanitizarlo con el producto que elijamos, alcohol 70 por ciento o ácido paracético al 0,5-0,7 por ciento.

Existen también otra serie de productos para limpieza de los equipos. Algunos industriales que podemos conseguir en las químicas; otros, como el Oxipower® bastante utilizado por los homebrewers, que se pueden comprar en el supermercado más cercano. Independientemente del producto que elijamos, hay que tener siempre en cuenta lo que se ha dicho anteriormente: pedir las hojas de seguridad del producto y, aunque nos parezcan tontas, seguirlas al pie de la letra. Recordémoslo siempre: si se puede evitar no es un accidente.

Equipo básico para hacer tu cerveza en casa



Macerador



Olla de Cocción



Enfriador



Fermentador




CERVEZA UNA MAS
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



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 Cervejar: 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 Breggan 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.ar

Degustación Cerveza Artesanal La Plata

Músicos
Invitados

CAMINANTES
DE
FINISTERRE
FOLK CELTA

Mas de 15
productores
platenses



Cerveceros
Artesanales
Platenses

Organizan



ESTACION PROVINCIAL
centro cultural

Calle 71 y 17 - Planta Alta - La Plata

VIERNES 5 DE AGOSTO 20:00 HS

BANCO DE FRÍO

BARES
BRS
DIVISIÓN FRÍO

Diseño de usuario
para múltiples traslados.

Estructura robusta.

Realiza hielo visible
en 30 minutos.

Forzador compensado.

Enfria 3 líneas
(20 mts c/u 8mm acero)
para alto despacho.

Cero mantenimiento.



MODELO A1.
ESTRUCTURA: 100% acero inox. 316
BACHA: fibra de vidrio reforzada. 40ltrs
MOTOR: 1/2 HP. R22
MEDIDAS: 430mm x 430mm x 790mm
PESO: 45kgrs.

3 EQUIPOS EN UNO

ventas@cervezabaires.com.ar 011-4458-2135



Ondas Cerveceras:

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

> www.porsiempreradio.com.ar

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

> www.fmsignos.com.ar

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

> www.fmrockandpop.com

Música y Cervezas - Pale Ale

En toda manifestación sensible del hombre, dada su historia, hay clásicos. Y dada también esa característica innovadora que tiene la humanidad, esa chispa que la empuja a no detenerse jamás, es que esos clásicos se reinterpretan permanentemente.

La Pale Ale es un estilo clásico que ha sido, y es, reinterpretado

por cerveceros caseros y artesanales de todo el mundo. Este estilo sabroso, complejo, especiado, nació en Inglaterra en los albores del Siglo XVIII con el objeto de cubrir la necesidad vital a las tropas británicas en la India y su particular elaboración le permitía sobrellevar el largo viaje en barco sin deteriorarse.

Hoy, podemos encontrar diversas reinterpretaciones de este clásico británico y, para maridarlo, nada más apropiado que este disco de la banda alemana "TokTokTok" en el que muestran su particular mirada sobre canciones de The Beatles.

El disco se llama Revolution69 y a través de la voz de la cantante germano-nigeriana Tokunbo Akinro y de la sutil instrumentación del saxofonista Morten Klein nos presentan en formato acústico a Lennon y McCartney de la misma manera en que un maestro cervecero nos ofrece una copa con la culminación de su receta. Sólo resta prestar una especial atención a la versión de "Come together" y disfrutar este disco en compañía y con una deliciosa Pale Ale en el vaso.

Para degustar:

http://www.youtube.com/watch?v=55_WFjwVFDg&feature=related

más info:

<http://www.toktoktok.net/>



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
(0223) 15-5741706
Mar del Plata

La Herejía

Tragos con cerveza

por Esteban Motto, bartender profesional y homebrewer

Arenas del Caribe

Mezclar en una coctelera:

1/10 de ron Malibu (ron con coco)

2/10 de Agua de coco

3 cucharadas de crema

2 cucharadas de Azúcar

Completar el Copon con Cerveza NEGRA a gusto.





Como abrir una Cerveza

En YouTube podemos encontrar un video sobre como abrir una cerveza de una forma no muy simple.

Es altamente recomendable y lo pueden encontrar poniendo en el buscador "Rube Goldberg Beer Opener" o con el siguiente link:

<http://youtu.be/mvCqxbUncmw>

How to Open a Beer

- in a very complex way

YouTube™

ARROZ CARLOS MORNELLI

POR CARLOS HUELLA,
DESDE MONTEVIDEO

INGREDIENTES:

5 CHORIZOS DE CERDO (O MEZCLA VACUNA - CERDO DE BUENA CALIDAD), 5 MORCILLAS SALADAS, MEDIO MORRÓN VERDE GRANDE, MEDIO MORRÓN ROJO GRANDE, 1 KILO DE ARROZ, CALDO DE VERDURAS, SAL, CURRY, PIMENTÓN AHUMADO (SI ES DE LA VERA MEJOR), ACEITE DE OLIVA O ALTOLEICO, 330 CC CERVEZA NEGRA, 500 GRAMOS DE PULPA DE TOMATE.

PREPARACIÓN: 1.- CORTAR EL MORRÓN EN CUADRADITOS CHICOS (BRUNOISE), RESERVAR. 2.- CORTAR LOS CHORIZOS EN RODAJAS FINAS, RESERVAR. 3.- CORTAR CADA MORCILLA EN TRES TROZOS, RESERVAR. 4.- CALENTAR UNA PAELLA DE 30 CM DE DIÁMETRO, LIGERAMENTE ACEITADA. 5.- AGREGAR LAS RODAJAS DE CHORIZOS Y SELLAR POR TODAS LAS CARAS, DESGRASAR A GUSTO. 6.- RETIRAR LOS CHORIZOS Y RESERVAR. 7.- RETIRAR LA GRASA DERRETIDA DE LOS CHORIZOS DE LA PAELLA, DESECHAR. 8.- EN LA PAELLA AGREGAR LOS MORRONES Y SOFRITAR HASTA MARCHITAR. 9.- VOLCAR LA PULPA DE TOMATE. 10.- CUANDO ESTA CALIENTE AGREGAR LOS CHORIZOS Y COCINAR A FUEGO SUAVE DURANTE 5 MINUTOS. 11.- SUANAR EL ARROZ Y SALTEARLO HASTA QUE SE CONSUMA EL LIQUIDO. 12.- VOLCAR EL CALDO CALIENTE (3 TAZAS) Y LA CERVEZA NEGRA, CUANDO ROMPA EL HERVOR BAJAR LA INTENSIDAD DEL FUEGO. 13.- CONDIMENTAR CON SAL, CURRY Y PIMENTÓN. 14.- A LOS 5 MINUTOS DE ROMPER EL HERVOR, DISTRIBUIR LOS TROZOS DE MORCILLA. 15.- A LOS DIEZ MINUTOS A CONTAR DEL PASO 12, AGREGAR MÁS CALDO. LA PROPORCIÓN EN UN ARROZ PARBOILED ES MÁS O MENOS 1 TAZA DE ARROZ POR 2 TAZAS DE CALDO. 16.- EL TIEMPO ESTIPULADO DE COCCIÓN DE UN ARROZ EN PAELLA ES MUY CERCAÑO A LOS 18 MINUTOS. TRANSCURRIDO ESTE TIEMPO APAGAR EL FUEGO, DE SER POSIBLE TAPARLO CON UN PAÑO Y DEJAR DESCANSAR POR 5 MINUTOS. 17.- SERVIR.



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



All Beer
hacé tu cerveza

PARA ELABORAR
EN SÓLO 3 PASOS
TU
CERVEZA

www.allbeer.com.ar | ventas@allbeer.com.ar | Call Center (011) 6009-0910



Dry Stout - Guinness Draught Stout



La historia negra de la cerveza

La actual Dry Stout evolucionó como un intento de capitalizar el éxito de las Porters de Londres y terminó eclipsándolas de tal modo que las primeras llegaron a estar extintas mientras que la stout gozó siempre de gran popularidad desde su nacimiento. El término "stout" (fornido) asociado a cervezas negras fuertes se remonta a 1630, año en que una cerveza denominada "stout butt beer" evolucionaría hasta convertirse en la porter en el siglo XVIII. Ambas historias están ligadas desde los orígenes. Las cervecerías de la época ofrecían una porter y una stout porter, siendo la segunda una versión más fuerte y robusta de la primera. Con el tiempo los dos estilos se fueron desarrollando por separado y la stout se ganó su nombre propio.

Con todas las similitudes entre una y otra, y con su origen común, es muy difícil precisar cuándo la stout se convirtió en un estilo en sí mismo. Existe evidencia de que desde cerca de 1820 hay diferencias tangibles entre porter y stout a nivel comercial. En comparación con las porters, todas las stouts tenían mayor densidad, menos atenuación y un amargor relativamente mayor. A pesar de esto, es evidente que ambos estilos están íntimamente relacionados, comparten una misma herencia y se diferencian únicamente en aspectos técnicos.

Esta vaga diferenciación continuó hasta el siglo XX, probablemente hasta el deceso de la porter en Gran Bretaña a mediados de los setenta. En la actualidad, la stout está definida por un único productor comercial, Guinness, y todas sus variedades son representaciones clásicas del estilo.

Diacetilo

Términos asociados: mantequilla, caramelo de leche, leche

Componente activo: 2-3 butanodiona (diacetilo)

Origen: producido por la levadura durante la fermentación. Altos niveles se deben a una contaminación con una bacteria láctica.

Características: es un sabor extraño en las cervezas lagers y es aceptable en algunas ales. En altas concentraciones es indeseable porque es señal de contaminación.

Umbral de percepción: 0.07 ppm a 0.15 ppm



RUEDA DE SABORES

Etil acetato

Términos asociados: quitaesmalte, acetona, solvente, ésteres.

Componente activo: etil acetato

Origen: producido por la levadura durante la fermentación. También es producido por contaminación con levaduras salvajes.

Características: está presente en todas las cervezas, su concentración es variable dependiendo del tipo de cerveza. En altas concentraciones es un sabor extraño.

Umbral de percepción: 30 ppm





Carolina Pérez

Aroma: 8/12

Notable aroma a malta tostada, con reminiscencias de café y chocolate. No se perciben ésteres frutados. El aroma a lúpulo es casi imperceptible.

Apariencia: 3/3

Color negro con tonalidad rubí que a la luz no presenta turbidez. La espuma es generosa, color canela, duradera y cremosa. Forma pequeñas burbujas.

Sabor: 15/20

Presenta sabor a malta tostada notable, con reminiscencias a café. Presenta un retrogusto a chocolate amargo. El sabor a lúpulo es bajo, la sensación de amargo es media. Algo ácida pero limpia, sin diacetilo. Balanceada y de final seco.

Sensación en boca: 4/5

El cuerpo es liviano y con textura suave y cremosa. La carbonatación es media alta. Presenta astringencia debido a la cebada.

Impresión general: 7/10

Cerveza oscura, liviana con textura cremosa y con alta tomabilidad.

Total: 37/50

Diego "Van der Saar" Castro

Aroma: 8/12

Se perciben los aromas torrados (principalmente a café, aunque también a chocolate, cacao). Muy bajo a lúpulo. No se percibe ni diacetilo ni ésteres.

Apariencia: 3/3

De color negro con reflejos granate, con una densa, compacta, suave y persistente espuma de color marrón claro. A trasluz se la ve clara.

Sabor: 11/20

Predominio de los sabores a café, chocolate, cacao. Bajo a lúpulo. Sin ésteres ni diacetilo. Se la percibe oxidada. Amargor medio alto, el cual predomina en el retrogusto, conjuntamente con el torrado de la malta. El balance es hacia la malta, con un final bien seco.

Sensación en boca: 4/5

De cuerpo medio bajo, con una carbonatación medio baja. Ligera astringencia debido al uso de los granos torrados.

Impresión general: 7/10

Una cerveza oscura, torrada, amarga, con un final bien seco. Esta muestra en particular presenta cierto grado de oxidación; sin embargo, la misma es un buen representante del estilo.

Total: 33/50

La Guinness 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

NORFOLK
CERVECERÍA

Equipos **Cursos** **Insumos**

Tel: 011-4207-8257 / www.norfolkcerveceria.com.ar



Un salto de calidad

por Leo Ferrari, brewmaster de Antares

Esta sección está enfocada en la calidad y apunta a aquellos que comercializan. Por eso, intentaremos describir qué debe hacer una pequeña cervecería para lograr que su producto sea siempre el que el cervecero quiere lograr. Esto incluye los procesos que ocurren desde fuera de la fábrica hasta que el cliente la toma. Buscaremos marcar los pasos que en Antares nos salieron mal sin querer revelar una verdad absoluta aplicable a todas las cervecerías artesanales.

Hoy vemos nuestras prácticas de 2001 como un ejemplo que no hay que seguir, aunque las cervezas nos parecían buenas y a los clientes les gustaba. Entonces, ¿por qué cambiamos? ¿Por qué incorporamos más y mejores métodos? Sencillamente porque la experiencia, la prueba y el error, los reclamos de los clientes, la bibliografía y aquellos que hacen cervezas alucinantes nos mostraron el camino.

Estos son algunos de los procesos que se modificaron durante la década que va desde el 2001 a la actualidad.

Control de materias primas

| | 2001 | 2011 |
|----------|--|---|
| Maltas | --- | • Control visual y gustativo de la descarga |
| Lúpulo | • Aroma y sabor | • Aroma y sabor |
| Agua | • pH (tiritas de papel) | • pH (pHmetro resolución 0.01) • Adición de sales (yeso, cloruro de calcio, sulfato de cinc) |
| Levadura | • Número de generaciones de repique • Probar si la cerveza "estaba buena" | • Cuento de células • Viabilidad • Presencia de organismos extraños (microscopio) |
| Miel | --- | • Prueba de sabor y aroma |

Calibraciones

| | | |
|---------------|-----|-----------|
| Refractómetro | --- | • Semanal |
| pHmetro | --- | • Semanal |

Control del producto

| | | |
|---------------------|-----|------------------------------|
| Cerveza en tanques | --- | • CO2 (probando) cada batch. |
| Cerveza en botellas | --- | • Esporádico, no sistemático |

Reclamo de clientes

| | | |
|--|-----|--|
| | --- | • Registro y análisis de cada barril con problemas |
|--|-----|--|

Control del proceso

| | | |
|----------------|---|---|
| Molienda | • Visual | • Visual |
| Maceración | • Temperatura | • Temperatura • Densidad y pH del recirculado. • pH y densidad último enjuague (ocasionalmente) |
| Cocción | • Tiempo de hervor • Densidad final | • Tiempo de hervor • Densidad final • pH del mosto final • Inocuidad mosto frío final manguera (semanal) |
| Fermentación | • Cant. de levadura inoculada (número de baldes) • Densidad (diario) • Prueba de sabor (diario) | • Cantidad de levadura inoculada (Kg) • Densidad (diario) • Prueba de sabor (diario) • pH final • Detección de organismos extraños al final (microscopio) |
| Maduración | --- | • Purgas de levadura • Temperatura (diario) • Aroma y sabor antes de filtrar |
| Filtrado | • Inspección Visual | • Inspección Visual |
| Almacenamiento | --- | • Análisis microbiológico con medio MP. |
| Limpieza CFP | --- | • Inocuidad mosto frío final manguera (semanal) • Inocuidad fermentadores (semanal) |

Inspecciones

| | | |
|-------------------|-----|---------------------|
| Enfriador mosto | --- | • Bimestral |
| Fermentadores | --- | • Trimestral |
| Bocha CFP | --- | • Trimestral |
| Limpieza Choperas | --- | • Cada 15 - 20 días |

Algunos consejos que considero pertinente dar se refieren a: **Limpieza y sanitización.** Este es el aspecto donde más beneficios de calidad podemos obtener la mayoría de los cerveceros y a menudo lo descuidamos. Es fundamental limpiar y sanitizar absolutamente todo lo que usamos. La mayoría de los que comercializamos venimos del homebrewing; muchas veces somos muy pulcros cuando hacemos tandas de veinte litros pero nos vamos desviando lentamente cuando pasamos a equipos de 250, 500 o 1000 litros, probablemente porque son más difíciles de limpiar. Y si bien precisamos un mínimo de infraestructura para hacernos la vida más simple, la limpieza y sanitización es



una cuestión de actitud, no de dinero. Es importante desarmar las piezas chicas (toma muestras, piedra de oxigenación de mosto, etc) y lavarlas o por lo menos hervirlas 15 minutos, ya que el CIP no es la solución para todo.

Levaduras y fermentación. Casi todos los cerveceros muy chicos, debido a que no cocinan mosto todos los días (a veces ni siquiera todas las semanas) y no tienen cómo conservar adecuadamente las levaduras, tienen problemas con la fermentación. Hay que intentar adecuar el volumen de nuestras fermentaciones para conseguir regularidad en la producción y mantener la cepa siempre viva y fresca. O preguntarse: ¿no será mejor usar directamente levadura seca nueva cada vez que fermento? ¿Los beneficios no superan ampliamente el costo? Esta práctica la vimos recientemente en algunas cervecerías chicas fuera de Argentina y bien vale la pena estudiarla cuando nuestra fábrica está en etapa de crecimiento pero sin una venta que nos garantice continuidad.

Puertas afuera. ¿Qué pasa con nuestra cerveza desde que sale de la fábrica? Tenemos que tener un plan para que le llegue bien al cliente. El primer paso es comercializar bien cerca de nuestra casa, porque podemos visitar a los clientes y asegurarnos que la roten bien y la mantengan en frío; hasta podemos ir una vez por semana y probarla. Si vendemos cerveza en barriles debemos sanitizar las líneas de servido cada quince días. Y si nos alejamos, hay que garantizar que se mantiene en frío o pasteurizar. Si no, tarde o temprano, nuestros clientes van a sufrir las consecuencias. Cuando alguien que pagó por la cerveza tiene un problema la responsabilidad es siempre nuestra.

Laboratorio. Un microscopio con aumento de X1000 cuesta \$1200. Luego de usarlo dos meses, el microcervecero se va a preguntar: "¿cómo es que no lo usé antes?". Antares esperó doce años para implementarlo y no debe ser así. Se puede montar un pequeño laboratorio con un microscopio x400 y una estufa hecha de una heladera de camping con un controlador de temperatura y una lámpara, para realizar test sobre mosto y cerveza en botellas.

Aspecto humano. Nadie hace nada solo. Para conseguir hacer la mejor cerveza tenemos que contagiar nuestra forma de ver la calidad a las personas con las cuales formamos un equipo. Este costado de la fabricación de cerveza se hace cada vez más relevante a medida que nuestra empresa crece y, en definitiva, es el más importante porque no vamos a hacer cerveza rica a menos que todo nuestro equipo esté comprometido con lograrlo.

En Antares aún nos falta recorrer un camino largo para llegar a donde queremos con la gestión de calidad en nuestra cervecería. Podemos hacer más en el punto de venta, calibraciones, mantenimiento preventivo; es un camino sin fin. Lo importante es disfrutarlo mientras lo hacemos y nunca renunciar a nuestro sueño de fabricar la mejor cerveza que podamos. En definitiva, eso es lo que nos hace especiales a los cerveceros artesanales.

Salud!



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

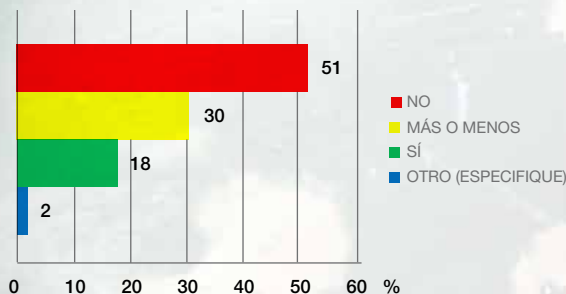
info@babrew.com.ar
www.babrew.com.ar



Biofilms: ¿Qué son? Prevención y control

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

El disparador de este artículo lo constituyó una de las preguntas formuladas en la encuesta del foro de Somos Cerveceros realizada en septiembre de 2010: "¿Sé lo que es un biofilm y cómo removerlo?". La respuesta arrojó el siguiente resultado:



El 51% de respuestas negativas, sumadas al 18% de "más o menos" ya es interesante de por sí, pero no menos que una de las que se ubicó dentro del 2%, que es un buen punto de partida para explicar qué es un biofilm. El encuestado dijo: "No sé cómo definir biofilm, pero sé lo que es una bacteria, hongo u otro microorganismo que pudiera ser contaminante."

Quienes elaboran cerveza artesanal por hobby o comercialmente, se ven obligados a adquirir ciertos conocimientos vinculados con los microorganismos a fin de evitar contaminaciones y efectuar un correcto manejo de las levaduras utilizadas en la fermentación del mosto. Todos, en mayor o menor grado conocen las características de los distintos tipos de microorganismos y, si bien relacionan los biofilms con las contaminaciones, quieren y necesitan saber qué son exactamente para poder prevenirlos.

Existen muchas y diversas teorías que explican qué es y

cómo se forma un biofilm, pero casi todas coinciden en que los biofilms son comunidades de microorganismos que se mantienen unidos por una matriz extracelular y que los mecanismos para su formación pueden variar dependiendo de las condiciones de su medio ambiente y de algunos atributos específicos de cada especie (1). Una de sus características es que se desarrollan sobre superficies y que dicha matriz les permite sobrevivir en un ambiente hostil; eventualmente, también pueden desprenderse de la superficie a la que están adheridos.

Es importante subrayar que el biofilm posee un comportamiento distinto al de los microorganismos que lo conforman cuando están en su forma planctónica. Es tan diferente que la resistencia de estos microorganismos en el biofilm es mayor que cuando se encuentran en estado planctónico, es decir, libres (2). Tal resistencia hace que los procedimientos de limpieza y sanitización (L y S) de rutina puedan no ser suficientes para removerlos.

Para que los microorganismos formen parte de un biofilm se requiere de la combinación de algunas condiciones básicas: la presencia de sustratos, agua y una superficie a la que adherirse.

Lo primordial para nosotros es eliminar las condiciones que facilitan el desarrollo de esos microorganismos, por lo que siempre se debe limpiar y secar los equipos, de modo que queden sin restos de agua ni humedad, y sin restos de subproductos de producciones anteriores. Esto, junto al desarmado y limpieza de las piezas que por diseño puedan ser reservorios de detritos o convertirse en una superficie apta para la adhesión de microorganismos (rayaduras, superficies rugosas, roscas, etc.), nos ayudará a prevenir la formación de biofilms.

De a poco debemos ir pasando a equipos que sean "autodrenables"; en lo posible nos conviene ir reemplazando las piezas o cañerías que representen "refugios" para un microorganismo, y lo que parece obvio, eliminarle toda fuente de "alimento".

BAIRES
one million

www.cervezabaires.com

Envíos al interior | Alquiler de choperas | Eventos | Equipos | info@cervezabaires.com.ar



RECETA FACIL PARA OBTENER UN BIOFILM



La mayor resistencia que poseen los microorganismos cuando son parte de un biofilm podría estar dado por algún tipo de adaptación al medio, incluso los agentes sanitizantes verían limitada su penetración hacia la matriz del biofilm y, en parte, hasta la inactivación del sanitizante (3).

¿Cómo se remueve el biofilm? La batalla contra éste y su formación es una de las más duras y es fuente de preocupación en la industria alimenticia, cosmética, farmacéutica y de dispositivos médicos. Incluso se los encuentra en sitios donde su formación es difícil de imaginar (ej.: sistemas de generación y distribución de agua purificada en los que se supone que no hay sustratos que podrían ser alimento de un microorganismo).

Si bien en el N° 2 de esta Revista dimos la secuencia básica de un proceso de "L y S", cabe señalar que no es suficiente.

Una cosa es el proceso de limpieza y sanitización que se realiza con cada lote y otra es el proceso de remoción de biofilms, que conviene hacerlo en forma programada. Aquí la palabra clave es "remoción", para entender que se debe desprenderlos de las superficies a las que están adheridos. Realizar una sanitización aceptable sin una remoción del biofilm podría significar la postergación de un problema.

Un efectivo control de los biofilms exige que se conozca la naturaleza de los residuos contaminantes presentes (hidratos de carbono, proteínas, piedra, etc.) en la parte del equipo de la que lo queremos eliminar. Es por eso que la selección de agentes de limpieza y detergentes, ácidos y álcalis a usar, puede verse limitada por el tipo de material con que está construido el equipo. Sea como sea, es recomendable la aplicación del concepto de "Programa de Remoción de Biofilm". Es decir, ésta se

debe programar independientemente de que se perciba o no una contaminación.

Idealmente la frecuencia de remoción se establece en base a una metodología (validación) que está fuera del alcance de un microcervecero o homebrewer. Por eso, en nuestros casos, se deben basar en el riesgo que se desea asumir de sufrir una contaminación por esta causa, en el conocimiento de los puntos críticos de nuestro equipo y en el histórico de contaminaciones (ej.: una vez cada tres meses; una vez cada 3 – 6 lotes, otra frecuencia). La remoción de biofilm se puede llevar a cabo con los mismos agentes usados en una "L y S", aunque no necesariamente en idénticas condiciones o concentraciones.

Existen distintas formas de removerlos, pero en general consiste de una limpieza alcalina ($\text{pH} > 12$), otra con un agente ácido ($\text{pH} < 2$ de fosfórico y/o nítrico) y un oxidante. En aquellas partes en que el material no tolera una limpieza alcalina y ácida, el desmontaje y limpieza con paños o cepillos que no rayen las superficies es la opción obligada. Donde sea posible, una alternativa válida es la secuencia de hidróxido de sodio 3% a 70°C por 30', enjuague con agua a 70°C y ácido peracético 500 ppm con 30-45 minutos de tiempo de contacto (nótese la alta concentración de peracético).

Las soluciones alcalinas, ácidas y oxidantes comerciales suelen contener coadyuvantes de solubilización y quelantes que facilitan la limpieza y remoción a menores concentraciones. Ante el desconocimiento de su composición cuantitativa lo más adecuado es seguir las instrucciones del fabricante, pero es importante reiterar que para la remoción de biofilms dichos productos no siempre se utilizan en las mismas condiciones y concentraciones que en una "L y S" rutinaria.

Fuentes

- López, D., Vlamakis, H. y Kolter, R. Biofilms (2010). Cold Spring Harb Perspect Biol, pp 1-12.
- Meyer, B (2003). Approaches to prevention, removal and killing of biofilms. International Biodeterioration & Biodegradation 51, pp 249-253.
- Simoës, M., Simoës, L y Vieira, M. (2010). A review of current and emergent biofilm control strategies. LWT - Food Science and Technology 43, pp 573-583.



CENTRO DE CATA DE CERVEZA



www.SouthBeerCup.com

Te esperamos en el 2012!!

Cursos:
Expertos en Cerveza 2/8.
Intensivo en Cerveza 21/11.
A Distancia:
Elaboración. 16/8.
Sensorial. 4/10.



Contacto:
info@centrodecatadecerveza.com
Tel.: 011 1541696691 -Martín Boan



Logia Cervecera

De paseo por San Telmo

El cervecero aprovecha cada oportunidad que tiene a su alcance para proveerse de su amado elixir. Por eso adonde vaya su instinto predatorio lo lleva a cazar cervezas, ya sea en unas vacaciones familiares, en un viaje a Córdoba para ir a ese brewpub enclavado en el medio de las sierras o en un simple paseo por las calles de San Telmo mirando antigüedades y bares cerveceros. Esto último fue lo que hicimos, paseamos por las calles de este emblemático barrio que nos transporta al pasado.

Nuestra primera parada fue Waffles Sur, en Estados Unidos 509, donde hay variedad de waffles salados y dulces y cerveza Gulmen. Tienen en botella todos los estilos de esta noble cervecera de Viedma y sólo les faltaría tener alguna tirada. Pedimos una de Trigo y una Lager Ahumada, excelente cerveza que acaba de ganar una medalla en la South Beer Cup, liviana y refrescante con un ahumado intenso que iba bárbaro con un waffle de lomo y queso. El lugar es alegre, de colores veraniegos, no tiene aspecto de lugar cervecero, la atención es muy buena, como sus waffles y su cerveza. Es ideal para un almuerzo o una merienda cervecera.

Nuestro paseo siguió por los mercados de antigüedades; uno se pierde en esos lugares donde hay miles de artefactos y muebles con historia. Cuando caía la tarde llegamos a Gibraltar en Perú 895, un clásico pub inglés que ofrece una buena variedad de cervezas tiradas industriales y artesanales como para complacer a todos los gustos: Quilmes, Budweiser, Warsteiner, Antares, Gambrinus, The Mula y Kingston. Con happy hour hasta las 22 y buenas opciones para picar como currys y hamburguesas inmensas, es un lugar perfecto para ir con amigos. El servicio es eficiente y las cervezas y las comidas salen rapidísimo, aunque

la atención no es muy simpática. Degustamos una de las novedades, The Mula IPA, una muy buena Indian Pale Ale de amargor bien presente balanceado con el sabor y dulzor de las maltas. También tomamos una Kingston Cask Ale, una cerveza interesante que tiene segunda fermentación en barril, es suave, de notas dulces y poca gasificación porque no tiene CO2 agregado.

Paseamos por las calles de este emblemático barrio que nos transporta al pasado

Caía la noche, y si bien estábamos un poco cansados, nos quedaban fuerzas para ir a un restaurant alemán que es la joya oculta de San Telmo: Untertürkheim, en Humberto Primo 899. Allí se pueden disfrutar de ricas picadas y platos típicos alemanes con una muy amplia carta de cervezas nacionales e importadas. En cervezas de barril tienen Antares y Warsteiner y en botella Antares, Barba Roja, Kraken, El Buho, Erdinger, Fuller's, Grolsch, Duvel, por enumerar sólo algunas.

En esta "bier haus" la decoración cervecera abunda en sus paredes lo que genera que uno se sienta transportado al bar de un pueblito alemán. Nos sorprendió gratamente encontrar en la mesa unas cartas de cervezas de Antares y de Barba Roja, una muy buena iniciativa de estas cerveceras.

Nos pedimos una picada que incluía delicias como queso ahumado, leberwurst con trufas, salchicha alemana asada, bon-

Franquicia Cork Brew Pub
cerveza artesanal

franquicias@corkbrew.com

CERVEZA ARTESANAL

Neffer
original



diola cocida ahumada y chucrut. Para acompañar bebimos una Kuntsmann Bock y una Paulaner Weissbier, servida cada una en su vaso correspondiente. De postre comimos un marquise (brownie de chocolate) con helado de crema y una Antares Porter tirada que iba bárbaro con el maridaje. Es muy destacable la excelente atención, amable y dedicada, en cada detalle. Da gusto ir a estos lugares.

Así terminó nuestra recorrida por San Telmo, un barrio donde abunda la oferta gastronómica y la buena cerveza. Nos quedaron muchos lugares recomendables por visitar y material para muchas notas más.

Peter Dark

www.logiacervecera.com



www.cerveceriaowe.com.ar



Av. Olascoaga 2150

NEUQUEN

Irigoyen 470



Un pequeño paso para el cervecero, un gran avance para la Cerveza Artesanal del país.

Cerveceros emprendedores, reunidos en el marco del encuentro de Somos Cerveceros realizado en la ciudad de Mar del Plata en agosto del 2010, coincidieron y manifestaron que es un buen momento para unir voluntades y canalizar el impulso de la cerveza artesanal en nuestro país. En medio de festejos y mucha cerveza, acordaron reunirse para trabajar en la convocatoria de todos los cerveceros artesanales comerciales y gestar una asociación.

Así se concretaron reuniones mensuales, con espíritu de integración y colaboración. El grupo creció y hoy se presenta en sociedad.

La Asociación busca contribuir con la calidad de todas las cervecerías artesanales comerciales de Argentina, promover la categoría "cerveza Artesanal" en todo el país y proteger la actividad de todos los emprendimientos cerveceros independientes.

Ese norte se traduce en pautas de trabajo concretas tales como:

- Capacitar a los emprendedores y su personal de producción en temas de calidad mediante cursos, material informativo y asistencia en consultas e inquietudes.
- Comunicar y promocionar en conjunto las virtudes de la cerveza artesanal generando degustaciones y eventos a tal fin que permitan disfrutar de la cerveza artesanal.
- Dar apoyo a otras entidades cerveceras, desde "hobbistas" hasta asociaciones regionales.
- Participar en todo evento cervecero que promueva la categoría.
- Difundir material educativo sobre cerveza artesanal en todos los niveles.
- Promover la actividad de modo sustentable y la búsqueda de

mejoras ambientales.

- Acercar las novedades del segmento y realidades de otros países.
- Ayudar a mejorar los vínculos con proveedores.
- Propiciar mejoras en la eficiencia y conveniencias corporativas para resolver problemas de la actividad.
- Participar activamente en la mejora de los marcos legales que regulan nuestra actividad.
- Educar sobre el consumo responsable de alcohol.

Se realizaron reuniones con muy buena participación de las cervecerías oriundas de la Ciudad de Buenos Aires, Gran Buenos Aires y Mar del Plata. Algunas de ellas fueron: Una Mas, Baires, Buller, Otro Mundo, Antares, Zeppelin, Santa Coloma, Cork, Spangher, Duff, Kraken, Breoghan, Ceres, Gambinus, Nat, Centurión, Neffer, Coleman y Sixtofer.



La Asociación tomó gran ánimo y entusiasmo, estableciendo inteligentes modalidades de trabajo por comisiones: Relaciones Institucionales, Técnica/Calidad, Legales/Protección de la actividad, Comunicación/Marketing y Eventos/Concursos. Cada una contó con un coordinador.

Entre las actividades realizadas, la Asociación participó formalmente y brindó apoyo en la South Beer Cup. En dicho evento dio a conocer los resultados del censo que viene realizando desde diciembre y sumó más cerveceros. Otras acciones fueron la identificación e inscripción formal de la Asociación, la confección de material institucional, la presentación de un mini taller sobre calidad, la confección de material sobre educación cervecera (que fue presentado a los asistentes de la Copa Sudamericana), entre otras.

La Asociación busca motivar a las cervecerías del país a que se sumen de manera individual como grupo regional. Se propone apoyar activamente al evento de Somos Cerveceros de noviembre en Santa Fe y a aquellas actividades vinculadas con la cerveza artesanal como por ejemplo los cursos de calidad. También trabaja en elaborar un directorio de proveedores del sector, que beneficie al conjunto de cerveceros.

El camino está abierto. El impulso de la categoría Cerveza Artesanal no lo hace una sola persona, ni tampoco una sola empresa. La suma de voluntades, acciones y sobre todo la pasión de los cerveceros es la que puede generar un gran empuje en el mercado. Con una actitud positiva, el espíritu de los cerveceros artesanales crecerá. Quedan invitados a participar. La Asociación es de todos.

ECOLAB®



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

Distribuidor oficial: www.ba-malt.com.ar



problemas de la cerveza artesanal en la Edad Media...



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.



CRAFT BREWERS CONFERENCE 2011

Del 23 al 26 de marzo se realizó en San Francisco, Estados Unidos, la Craft Brewers Conference, una tradicional conferencia que congrega a los cerveceros artesanales del país del norte, Europa y América del Sur y en la que se reunieron 7000 personas para escuchar a más de 100 oradores. Alan Sullivan de Cork Brewing cuenta para Somos Cerveceros La Revista su experiencia.

Un grupo de cerveceros argentinos nos encaminamos a la difícil tarea de representar en San Francisco tanto a la asociación como a nuestros propios emprendimientos. Los oradores de la conferencia eran verdaderos pesos pesados, entre los que se encontraban Charlie Papazzian (BA), Sam Calagione (Dogfish), Vinie Cilurzo (Russian River), Ray Daniels, Ken Grossman (Sierra Nevada), Greg Koch (Stone) y Ron Lindnerbusch (Lagunitas). Pete Slosberg fue el gran embajador.

Durante la jornada de conferencias tuvimos la suerte de poder conversar en privado con Charlie Pappazian sobre sus comienzos y la evolución de la cerveza artesanal en sus tierras. Nos comentó que "los inicios fueron complicados, con producciones bastante descontroladas y poco foco en la calidad. Con el tiempo, la unión de cerveceros (mediante la Brewers Association) y los homebrewers empezaron a levantar el umbral de calidad. Los cerveceros se educaron. El acceso a financiamiento hizo que los emprendimientos se armaran con buenas instalaciones. Muy buenas cervezas aparecieron y rápidamente se extendió de costa a costa por todo Estados Unidos".

Cuando la noche amenazaba con irse nos cruzamos a Sam Calagione. El titular de Dogfish Head es un personaje que todos quieren conocer. Desde sus apariciones en BrewMasters

series y Beer Wars, Calagione es un defensor de la cerveza artesanal y emana pasión cuando habla de ella. Se quedó muy intrigado con lo que sucede en el sur y con la organización que está surgiendo, pequeña pero certera.

Nos dejó como mensaje que debemos "ser creativos a la hora de producir e ir más allá de los límites". Nos despedimos y quedó abierta la posibilidad de que asista a una conferencia de Somos Cerveceros.

Otro gran amigo cervecerero que conocimos es Chris "The Gubna" Katechis de Oscar Blues. El oriundo de Colorado fue uno de los cerveceros que más intrigado estuvo sobre lo que sucede en Argentina y se mostró con muchas ganas de viajar a nuestro país. El hecho de que estemos dando los primeros pasos y que haya aún mucho por hacer genera adrenalina y ganas de participar.

Junto a Leo y Mariana Ferrari, Pablo Rodríguez, Ricardo Muhape, Martín Boan y Sergio Brikman volvimos con una sensación de orgullo total tras representar a la Asociación, con el placer de haber cumplido una tarea, de haber construido un puente y con la certeza de que hay mucho por aprender y por hacer.

Una frase de Benjamin Franklin que aparece en algún libro de Michael Jackson resume el sentimiento que nos dejó el viaje:

"la
cerveza
es una prueba
viviente de que Dios
existe y nos quiere
ver feliz"





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

"Sumergite en el MÁGICO MUNDO de la CERVEZA."

