



Somos Cerveceros

· LA REVISTA ·
EDICIÓN 11
AÑO 2021

Cervecerero del año 2019:
Alexis Reinoso

En busca de los Estilos Perdidos

Bohemian Pilsner

Cerveza Craft en Alemania

Honey Beer, Cervezas con Miel

Grape Ales

Salta ¡LA LINDA!

¡El Festival de Somos Cerveceros
por primera vez en el Norte Argentino!



13° FESTIVAL DE LA CERVEZA ARTESANAL
- OCTUBRE 2021 -

NACIÓ UNA NUEVA MARCA DE MALTA ARGENTINA, DESARROLLADA ESPECÍFICAMENTE PARA EL CERVECERO ARTESANAL.

Desarrollamos y producimos maltas de primera calidad y consistencia para maestros cerveceros, aquellos artesanos que son apasionados elaboradores de cervezas. Así, nuestra marca nace para contribuir a que en cada elaboración la cerveza artesanal sea aún mejor.



LA MALTA DEL CHAMÁN

La búsqueda hacia el nombre de esta nueva marca llevó a "Uma": palabra en quechua - idioma característico de la región norte-centro de Argentina y toda la zona de la Cordillera de los Andes.

La misma cuenta con 4 significados: la guía, el líder, el punto más alto y la cabeza. La figura del chamán se sitúa en el límite entre la naturaleza y el conocimiento humano.

El chamán aplica su amplio conocimiento para combinar ingredientes naturales y preparar sus cocciones que generan alegría, salud y felicidad en los miembros de su comunidad, al igual que el cervecero artesanal: el chamán de hoy en día.

Descubrí más sobre nosotros en nuestras redes y **¡empezá a disfrutar la experiencia que Uma Malta tiene para vos!**

Descubrí también las maltas especiales de nuestra marca hermana: Pauls Malt. Maltería inglesa con una tradición de casi 200 años en dedicarse a hacer maltas de alta calidad y consistencia.



umamalta.com.ar
@umamalta



EDITORIAL

Nuestra revista nació en 2010 acompañando el Tercer Festival Anual de Mar del Plata. Rezaba en su editorial: "No existe libre elección sin libre acceso a la información". Casi premonitoriamente, resumía sin saber, lo que hoy a diario nos parece prácticamente natural: poder elegir entre un universo de técnicas, estilos, autores, herramientas, ingredientes e ideas que se nos brinda a través de esa "bendita" información.

Es innegable que el alcance mundial de internet sumado a las redes sociales actuales hacen gran parte de ese aporte. Pero compendiar, canalizar y orientar esa información junto con la difusión de una cultura, es la tarea que ha distinguido a esta revista a lo largo de estos diez años.

Son 3000 ejemplares de esta edición los que llegarán a todo el país a través de las más de 20 agrupaciones nacionales. Es claro ya, que nuestra revista ha logrado posicionarse como un medio esencial de divulgación, ganándose a la vez un lugar de reputación en el ambiente.

Sin dudas el esfuerzo de nuestro equipo, colaboradores y por sobre todo de nuestros auspiciantes hacen realidad estas páginas. Gracias a ellos, a nuestros socios y lectores por permitirnos seguir creciendo con cada número.

Comisión Directiva Somos Cerveceros



STAFF

DIRECCIÓN EDITORIAL: *Comisión Directiva Somos Cerveceros*

CORRECCIÓN: *Juan José Torres*

PUBLICIDAD Y AUSPICIOS:
Luciano Cánepa, Christian Hancen, Victoria Pons, Daniel Rodríguez y Juan José Torres

PRODUCCIÓN Y DISEÑO EDITORIAL:

Ximena Cabello

DISEÑO GRÁFICO Y EDITORIAL:

Diego González

editorial@edicionesinterandina.com

COLABORAN EN ESTE NÚMERO:

Diego "Van der Saar" Castro, Ramiro "El Mágico" Rodríguez Etchelet, Sebastián Carrillo Miño y Sebastián Saavedra.

Somos Cerveceros Asociación Civil
CUIT: 30-71077118-5
Domicilio legal: Rosario 578 5°. CABA
Fecha publicación: octubre 2021

Esta es una publicación de distribución gratuita. Reservados todos los derechos de reproducción parcial o total por cualquier medio, salvo autorización escrita de la editorial.

La finalidad de esta revista es brindar información real y objetiva sobre la cultura cervecera y está destinada a personas mayores de edad. El contenido de los avisos es responsabilidad de los auspiciantes.

Aprender la cultura cervecera es también aprender a beber con moderación. ¡Si tomaste no conduzcas!

www.somoscerveceros.com.ar

NOVEDADES INSTITUCIONALES

Por Lucho Cánepa

02

AGRUPACIONES CERVECERAS, CAMARADERÍA INSTITUCIONAL

Por Juan José Torres

04

CERVECERO DEL AÑO 2019

Alexis Reinoso

08

SALTA ¡LA LINDA!

Somos Cerveceros se da cita en la tierra de Güemes

10

BOHEMIAN PILSNER

Por Dani Rodríguez

12

EN BUSCA DE LOS ESTILOS PERDIDOS

Por Diego "Van der Saar" Castro

18

CERVEZA CRAFT EN ALEMANIA

Por Ramiro "El Mágico" Rodríguez Etchelet

22

GRAPE ALES

Por Sebastián Saavedra

26

HONEY BEER, CERVEZAS CON MIEL

Por Sebastián Carrillo Miño

29





NOVEDADES INSTITUCIONALES

Estimadas/os Cerveceras y Cerveceros nos encontramos por acá nuevamente para poder compartir con ustedes las novedades de Somos Cerveceros en lo que ha sido nuestro trayecto como Comisión Directiva.

Para comenzar como todas y todos saben 2020 y 2021 no han sido tiempos fáciles. El covid-19 nos afectó tanto personal como institucionalmente y esto lo vimos reflejado tanto en los cursos que quedaron postergados como en los cambios de fechas de nuestro ansiado festival y los meses sin reuniones de camaradería. Pero gracias al avance del cronograma de vacunación y la reapertura paulatina que se viene dando, por fin tenemos la posibilidad de volver a generar actividades sin tantos obstáculos e incertidumbre.



Por **Lucho Cánepa**
Somos Cerveceros -
Presidente

REUNIONES DE CAMARADERÍA

Seguimos invitándolas/os a nuestras reuniones de camaradería, la idea es pasar un buen momento, compartir nuestras cervezas y despejar dudas. Es un placer volver a vernos y brindar por el tiempo en el que no pudimos hacerlo para ponernos al día, seguir hablando y aprendiendo de birra.

Si bien sabemos que la mayoría se llevan a cabo en Buenos Aires una vez al mes, en otras provincias también se realizan con una frecuencia similar. Aprovechamos este espacio para incentivar a las agrupaciones que aún no las han realizado a animarse y organizar un encuentro de los que siempre salen buenas ideas, recetas y personas de las cuales aprender para seguir mejorando nuestras cervezas.

COCCIONES

Las socias de Somos Cerveceros realizaron una cocción colaborativa junto a *Birreras* y distintas mujeres de la comunidad en conmemoración por el 8M. La cerveza fue una Belgian Blond Ale y lo recaudado será donado a una organización que ayuda a mujeres en situación de violencia de género.

Se llevó a cabo también, la cocción del Cerveceros del Año, donde el último ganador, Alexis Reinoso, elaboró una Baltic Porter en la cervecería Minga. Deseamos mencionar y agradecer también a *Uma Malta*, *Uruk Insumos*, *Demon Tienda Cervecera*, *Durian DB* y *Raal etiquetas autoadhesivas* por la colaboración brindada. La cerveza se distribuyó en latas y se pinchó en diferentes lugares del país. Como dato no menor, en el Festival de Salta también se la podrá disfrutar ya que estará disponible allí.



CAPACITACIONES 

Seguimos con nuestro proyecto federal de llegar a todo el país y ¡¡Vamos por buen camino!! Ya se dictaron capacitaciones en más de la mitad de las provincias y continuamos trabajando en la creación de nuevos cursos y capacitaciones para cerveceras y cerveceros que quieren perfeccionarse en distintas áreas.

TERCER CONCURSO ANUAL 2021

Pudimos llevar a cabo el último concurso por la carrera del Cerveceros/a del Año 2021. Estamos muy contentos por el nivel de muestras presentadas, lo que revela un incremento en la calidad de las cervezas en Argentina y el talento de las distintas personas que participaron.

Agradecemos a quienes competieron, a quienes nos acompañaron como juezas, jueces, asistentes, stewards, a la agrupación *Surveceros* por habernos ayudado en los rotulados y a *Diego "Van Der Saar" Castro* por seguir acompañándonos como Juez Director.



DONACIONES DE SURVECEROS 

Somos Cerveceros tuvo la oportunidad y el agrado de participar junto a la agrupación *Surveceros*, en la realización de un curso inicial con la finalidad de donar todo lo recaudado al comedor *Esperanza Kilme*. Felicitamos a la agrupación por esta iniciativa y esperamos que la misma se replique en todas las agrupaciones.

FESTIVAL ANUAL

¡Después de tanto tiempo tendremos nuestro tan esperado 13er Festival Anual!

La ciudad de San Lorenzo, en la provincia de Salta, será la sede del mismo y como en festivales anteriores habrá actividades para todos los gustos. Se realizarán talleres con disertantes de nuestro país y del exterior en tres salas de forma simultánea. No habrá una sino ¡dos reuniones de camaradería! en las que vamos a compartir nuestras cervezas. Tendremos nuestra tradicional Fiesta de Cierre, donde se dará a conocer la sede para el próximo festival en 2022 y premiaremos con la Pala Cervecera a la ganadora o el ganador del título de **Cerveceros/a del Año**. Como Comisión Directiva queremos agradecer a socias y socios, por seguir acompañando a nuestra asociación en una situación tan difícil como la que nos tocó atravesar en este último tiempo. Nos comprometemos a seguir trabajando como el primer día. Vendrán más cursos, más actividades y más federalismo.

Queremos mencionar particularmente a los siguientes socias y socios por colaborar permanentemente con la Comisión Directiva: *Matías Arraez, Rosa Ferraro, Christian Gorostiaga, Cristian Ledesma, Tincho Montenegro y Germán Quirico*.

Esperamos verlas a todas y todos en Salta para tener ese brindis que tanto se hizo esperar.

¡¡¡Salud!!!

La Fiebre del Lúpulo es un medio de comunicación y difusión de la cerveza artesanal e independiente. Uno de sus principales objetivos es la visibilidad de las ofertas formativas y culturales dentro del rubro. Así como la difusión y cobertura de copas/ campeonatos para homebrewer y micro cervecerías. Además de fiestas, eventos, congresos, capacitaciones, cervecerías, bares y todas las novedades del sector.

Contamos con una formación en el rubro como **BeerSommeliers, elaboración de cerveza y Especialistas en microcervecerías como Modelo de Negocio.** Durante estos años hemos formado parte de los equipos de prensa y comunicación de diferentes actores del Craft Beer como universidades, cervecerías, copas, congresos y proveedores, de América y Europa. En muchas ocasiones colaborando directamente en la organización de los eventos.

También participamos como **colaboradores en diferentes espacios de prensa en América Latina y España.**

www.lafiebredellupulo.com

@lafiebredellupulo

Agrupaciones Cerveceras, Camaradería Institucional



Por
Juan José Torres

Un grupo de personas se reúne por la mañana de un sábado cualquiera. Es temprano para ser un sábado y hace frío afuera. Mientras alguien pregunta dónde está la yerba para hacer unos mates, el resto discute acerca de la temperatura del agua que se calienta en una olla. El debate se interrumpe de pronto cuando la palma abierta de una mano con granos molidos aparece en el centro del círculo que se ha formado y desde atrás se escucha un "¡Che! ¿Así está bien o ajusto un poco más los rodillos?". Uno de ellos sentencia "Está perfecto, dejalo así". La charla se está por reiniciar pero nuevamente se detiene al abrirse la puerta. Llegó el que sabe. Es importante que esté presente. Tiene en su mano una bolsa con el nombre de la mejor panadería de la zona. Y eso lo hace tan o más importante que sus conocimientos.

Todos aquellos que formamos parte de una comunidad cervecera, por pequeña que fuere, entendemos exactamente lo que significa vivir la enorme pasión que nos conecta y nos une. Ese sentimiento es el que reúne a los amantes de esta actividad en todas las latitudes de Argentina. Y cada vez que se encuentran aparece esa llama que enciende un mechero cervecero. Así es como nacieron y viven nuestras agrupaciones nacionales.

Tal como lo prometimos en la edición anterior, continuamos presentándoselas. Hoy son veintidós: **Cerveceros del Alto Valle, Cerveceros de Santa Cruz, Cerveceros Tucumán, Cerveceros Artesanales de Entre Ríos, Cerveceros del Litoral, Surveceros, Cerveceros Caseros Bariloche, Cerveceros del Oeste, Cerveceros Ribera Norte, Cerveceros Córdoba, Cerveceros Santiagueños, Cerveceros Cordilleranos, Cerveceros Fieguinos, Somos Mosto, Lejano Oeste Cerveceros, Cerveceros Villanos, Cerveceros Santafesinos, Cerveceros Artesanales Región Norte, Cerveceros La Plata, Cerveceros de Misiones, Cerveceros de Mendoza y Cerveceros Jujuy.**

A nuestros lectores, hobbistas o profesionales, cercanos o lejanos, aficionados de cualquier nivel, los invitamos a aproximarse a nuestras agrupaciones de todo el país. Sentirnos cerveceros y reunirnos es lo que nos hace decir Somos Cerveceros.



LEJANO OESTE CERVECERO

Allá por 2014 un grupo de cuatro personas de Luján (Buenos Aires), que cruzaron sus destinos por casualidad, coincidieron en que tenían un mismo hobby: hacer cerveza. Por la cercanía y con el apoyo de Cerveceros del Oeste decidieron crear Lejano Oeste Cerveceros. Poco a poco, entre pintas y estudio, fueron conociendo más gente de la zona que compartía o daba sus primeros pasos en esta misma pasión. Hoy en día la agrupación cuenta con más de 100 integrantes de la zona de Luján, Mercedes, Suipacha, San Andrés de Giles, San Antonio de Areco y Chivilcoy entre otras. Gracias a la organización e incentivo del grupo, se realizan cursos, catas, concursos y juntadas de camaradería para seguir difundiendo la cultura de la cerveza artesanal. Pero no solo es

birra entre nosotros, también gracias al apoyo de productores locales y comercios vinculados a la cerveza artesanal realizamos actividades solidarias con comedores de la ciudad de Luján.



CONTACTO:

✉ lejanoostecerveceros@gmail.com

f [Lejano Oeste Cerveceros](#)

@lejanoostecerveceros

CERVECEROS CÓRDOBA

La creación se remonta al año 2012 en la ciudad de Córdoba, donde un grupo de cerveceros caseros se juntó para compartir cervezas elaboradas por ellos mismos, poder transmitir conocimientos y aprender juntos en este hermoso hobby que es la elaboración de cerveza. En aquel comienzo y desde hacía un tiempo no existía mucha información, como tampoco se podía acceder a la que tenemos hoy en día. La formación del grupo ayudó a los cerveceros, en su mayoría sin experiencia, a participar en competencias, presentar muestras en los concursos nacionales y regionales obteniendo medallas con muy buenos resultados. Desde nuestra creación hemos realizado y continuamos al día de hoy con diversas actividades, como cocciones, talleres sensoriales, juntadas de camaradería y cocciones en lugares públicos transmitiendo la pasión por la cerveza artesanal a los futuros cerveceros que se acercan. También brindamos apoyo a Somos Cerveceros en

actividades que la asociación realice en Córdoba. En este momento nuestro grupo cuenta con cerveceros caseros, como también de otros que llevaron esa pasión a sus proyectos comerciales hasta convertirse en microcervecerías. Nuestro WhatsApp permite un contacto más directo y diario entre cerveceros para consultas y programar actividades relacionadas con la agrupación.



CONTACTO:

f [Cerveceros Córdoba](#)

@cerveceroscordoba

CERVECEROS RIBERA NORTE

Surge en agosto de 2015, a raíz de una cadena de mails del foro de Somos Cerveceros, que buscaba cerveceros para compartir cocciones en nuestra zona. El primer encuentro se hizo en un bar de Vicente López (Buenos Aires), y a partir de ese momento empezamos a formalizarnos. Regularmente fuimos organizando reuniones y cocciones en las que, entre asados y risas, compartíamos recetas, técnicas, ideas y sobre todo birras. En esas juntadas surgieron actividades como sensoriales, técnicas de lupulado, diseño de recetas, cocciones en fábricas amigas y el "Big Worth" un "gran mosto" que nos permitió evaluar sensorialmente una gran cantidad de lúpulos. Establecimos el Día del Cerveceros Solidario, donde además de hacer una cocción abierta al público, recolectamos alimentos y ropa para un merendero de la zona de Tigre. Además, contamos con un panel de cata que ayuda a perfeccionar nuestras cervezas. Si bien la pandemia frenó los encuentros presenciales, continuamos con charlas virtuales quitadas

vía Zoom abiertas, con grandes exponentes que forman parte de CRN, como Alexis Balzán, Danilo "Mirko" Legisa, Hernán Mengoni y Sebastián "Gaita" González, bicampeón "Cerveceros del año 2017-18" de Somos Cerveceros. La premisa de CRN siempre fue, es y será, integrar a todos los cerveceros.



CONTACTO:

✉ cervecerosriberanorte@gmail.com

f [@crnsc](#)

@cervecerosribera

Blogspot: <https://cervecerosriberanorte.blogspot.com>

CERVECEROS TUCUMÁN

Se constituye formalmente a principios del 2020, ante la necesidad en la comunidad cervecera de integrar experiencias mediante eventos de camaradería, capacitaciones y diversas actividades para fomentar la cultura cervecera en el Jardín de la República. La agrupación cuenta con gran actividad en redes sociales, donde se crearon lazos con distintos medios y agrupaciones locales, nacionales e internacionales como Somos Cerveceros, quienes apoyaron fuertemente la difusión de talleres, charlas y capacitaciones online. Lamentablemente la creación de la agrupación fue contemporánea a la pandemia actual, lo que nos imposibilitó la organización de eventos presenciales. Sin embargo, optamos por "viralizar" la cultura cervecera, en vivos de Instagram con distintas agrupaciones, cocciones colaborativas, capacitaciones vía Zoom brindada por Somos Cerveceros, catas virtuales con cervezas tanto de nivel provincial como nacional, entrevistas/catas en vivo con cerveceros reconocidos como



Hernán Castellani, Martín Boan, Eduardo Deleuze y Marcelo Rogio entre otros. Somos un núcleo que abarca todas las ramas de la cerveza artesanal en la provincia (homebrewers, productores, bares, casas de insumos cerveceros, y comercios afines), en donde día a día nos proponemos mejorar, profesionalizar y disfrutar con amigos mientras creamos un espacio donde se juntan esfuerzo y amor por la buena birra.

CONTACTO

✉ cervcerostucuman@gmail.com
📷 @cervcerostucuman

CERVECEROS LA PLATA

Nace como un grupo de socios de Somos Cerveceros que comienza a reunirse en el año 2014. En 2015 creamos la Copa Platense de Cervezas que se desarrolló hasta la 5ta Edición en 2019 (hasta ahora la última). En 2017 estuvimos a cargo de la organización del 10mo. Festival Anual de Somos Cerveceros. El inicio del 2020 nos encontró enfocados en la organización de la agrupación, para dar apoyo a Somos Cerveceros y promover la cultura y la difusión de la cerveza artesanal desde nuestra ciudad. Para esto trabajamos en el armado de nuestro primer logo y en fortalecer nuestra identidad. Hoy en día la agrupación está compuesta por homebrewers, cerveceros profesionales y jueces BJCP, entre otros. El difícil contexto de pandemia hizo más lento este proceso, sin embargo comenzamos a involucrarnos con las actividades de la asociación y trabajar en conjunto. Pudimos concretar por ejemplo el taller de Análisis Sensorial Avanzado que



tuvo lugar en febrero del 2021 y difundir diferentes actividades. Nuestro objetivo es continuar capacitándonos y brindar a su vez capacitaciones, reforzar los vínculos con las distintas agrupaciones y seguir adelante con la difusión de este mundo que tanto nos apasiona.

CONTACTO

✉ cervcerosdelaplata@gmail.com
f Cerveceros La Plata
📷 @cervceroslaplata

CERVECEROS DEL ALTO VALLE

Somos una agrupación nacida en 2016, integrada por cerveceros de varias localidades de Río Negro, Neuquén y no solo del Alto Valle. Comenzamos como un pequeño grupo de entusiastas que primero compartíamos experiencias, dudas y resultados por medio de mensajes, hasta que logramos organizar juntadas de camaradería. Esos momentos son verdaderamente nutritivos para todos aquellos que quieren aprender más y compartir con otros cerveceros. Como grupo intentamos promover la cultura cervecera, siendo nuestro principal objetivo dar apoyo a toda la comunidad cervecera de la zona, principalmente al cer-



vecero casero a quien consideramos eslabón fundamental para el desarrollo y crecimiento de la cultura cervecera artesanal.

CONTACTO

✉ cervcerosdelaltovalle2021@gmail.com
f Cerveceros del alto valle
📷 @cervcerosdelaltovalle

EL CARIBE

Te espera

COPA DE CERVEZAS
SEMINARIO INTERNACIONAL
FERIA DE PROVEEDORES



CARTAGENA

COLOMBIA

WWW.CICLOCERVECERO.COM

📞 [+57] 3045783505

📷 @COPADELCARIBE



TAPROOM
de Fábrica
Viernes & Sábado

DEVOTO
Concordia 4726
@prinstonbrewery

RAMOS
Moreno 272
#prinstonramos

MORÓN
Bartolomé Mitre 998
@prinstonmoron

📷 @cervceriaprinston



CERVECERO DEL AÑO 2019 Alexis Reinoso

¿Cómo empezó tu pasión por la cerveza?

La cerveza me gustó desde siempre. En el año 2013, comenzamos a probar con mi hermano y un amigo (Mochi y el Hevy) cervezas importadas que se conseguían en nichos. Ahí nos dimos cuenta que había un mundo distinto al de solo rubia, roja y negra. En 2015 intentamos comprar ollas o algún termómetro... pero no había tanta información como ahora. Podías ver un par de videos de YouTube y las ollas eran muy poco accesibles. La forma de usar barriles cortados también nos resultaba muy costosa... así que todo quedó en el tintero. Luego de un viaje a Bariloche y de unas tomar birras artesanales ahí, volví con la necesidad de hacer eso en mi casa y me largué solo en 2017.

¿Con qué estilos te presentaste en Somos Cerveceros?

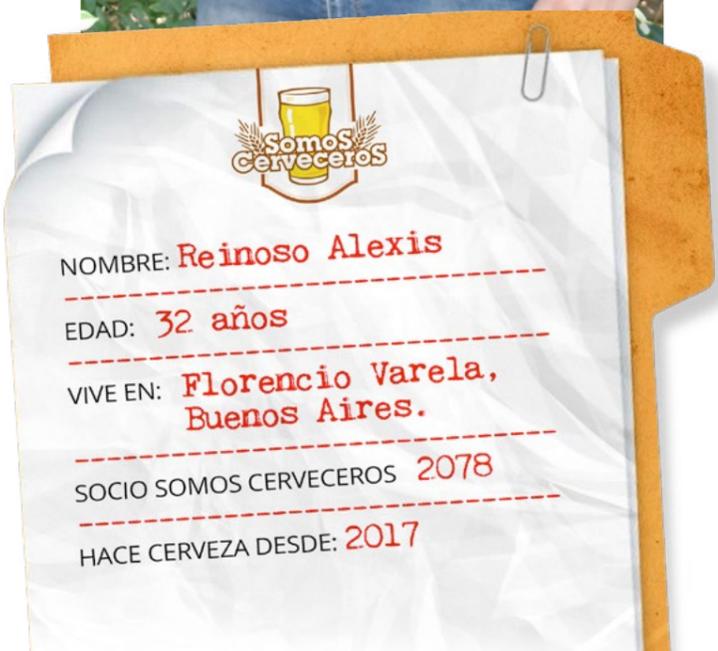
La primera que presenté fue una cerveza que hicimos en colaboración con dos amigos cerveceros de Varela, Marcos y Eric. Ese año comenzaron a participar estilos libres en los concursos, así que pude mandar una Baltic Porter que ganó Medalla de Oro, que es a su vez la receta que hicimos en Minga en la cocción del Cerveceros del Año. También gané Medalla de Plata con una Session Ipa y una Old Ale que me dejó en segundo puesto en la tabla por varios puntos de diferencia, ¡tenía que suceder lo imposible para que salga campeón! Y afortunadamente en la última instancia gané tres Medallas de Plata con Doppelbock, Wee Heavy y Hefeweizen.

¿Qué significó para vos haber sido premiado como "Cerveceros del Año 2019"?

Como cerveceros es tocar el cielo con las manos, pensó que es el mayor premio a nivel nacional para un cerveceros casero. Y poder disfrutarlo con mis amigos cerveceros de Somos Mosto, fue unos de los días más felices de mi vida.

¿Qué opinás de la situación actual en el ambiente cervecero de Argentina?

La pandemia generó una crisis económica que afectó profundamente al sector. Eso se notó en el cierre de bares y fábricas, ya que es sabido que muchos de los insumos son de procedencia extranjera como lúpulos, algunas maltas y levaduras que manejan un



NOMBRE: **Reinoso Alexis**

EDAD: **32 años**

VIVE EN: **Florencio Varela, Buenos Aires.**

SOCIO SOMOS CERVECEROS **2078**

HACE CERVEZA DESDE: **2017**

precio internacional. Independientemente de esto, estoy seguro que el alto nivel actual de las microcerveceras argentinas se debe en gran medida a la elevada calidad en el que se encuentran hoy los "homebrewers". No existe fábrica que no haya empezado en una casa y luego haya escalado su producción. Si bien ya no es un auge como hace años, la calidad siempre hace la diferencia.

¿Qué representa para vos la asociación Somos Cerveceros?

Gracias a ellos existe la cultura cervecera argentina. Incluso todos y cada uno de nosotros forma parte de eso: personas que laburamos sin ningún tipo de retribución para y por la cultura cervecera. Sin Somos Cerveceros lo que sucede hoy en cuanto a la cerveza no hubiese sido posible. No existe rubro en donde se enseñe de manera gratuita o se comparta tanta información para que puedas hacer la mejor cerveza del mundo en tu casa y de la manera más sencilla.



¿Cuáles son tus estilos preferidos?

Mirá, yo pienso que para cada momento hay una cerveza ideal. Para épocas de frío una Baltic Porter, una Imperial Stout, o una Doppelbock. Para un día caluroso una Cream Ale, Session Ipa o Hefeweizen. Para comer quesos o maridajes exóticos una Saison, Lambics y Sours. Siempre es un buen momento para compartir una birra.

¿Tenés algún consejo o recomendación para los nuevos cerveceros?

Les diría que sean curiosos, sean metidos, consulten y disfruten de las cocciones en casa. No hay nada más lindo que pasar una tarde cocinando cerveza y preparando una comida. Cocinen con amigos, experimenten, no tengan límites con la cerveza. Que nadie les diga cómo tienen que ser sus birras. Equivóquense, practiquen y no se frustren por una mala devolución o mala experiencia. En Argentina no hay carrera de grado para ser maestro cervecero, y la práctica hace al maestro.

PRODUCTO NUEVO

SELECCIONA LA BACTERIA PERFECTA PARA „KETTLE SOUR“

La elección de bacterias lácticas tiene un profundo impacto en el sabor y aroma de sus cervezas

SafSour
LP-652™

Bacteria
homofermentativa

Productora de
ácido láctico

Revela
frutas tropicales, cítricos y
otras notas afrutadas

SafSour
LB1™

Bacteria
heterofermentativa

Productora de
ácido láctico y ácido acético

Respetar
la posterior expresión
aromática de la levadura
en fermentación





Somos Cerveceros se da cita en la tierra de Güemes

A más de un año de haberse postergado con motivo de la pandemia, el 13er. Festival de la Cerveza Artesanal llega finalmente y por primera vez al Norte Argentino. Salta espera a conferencistas, emprendedores, jueces cerveceros, expositores, aficionados y profesionales de todo nivel. El mundo de la cerveza artesanal se reencontrará en un lugar que brinda una sensación mágica de frescura y tradición para poder coronar al Cervecerero del Año.



SALTA, LA LINDA

Salta es una provincia ubicada en la región del Noroeste Argentino. El asedio de tropas españolas durante la Guerra de la Independencia, hizo que fuera invadida numerosas veces entre 1812 y 1821. Fue Martín Miguel de Güemes quien, con sus ofensivas patriotas supo resistir dichos embates.

Ubicada en un área tropical, posee una diversidad de climas desde áridos a semiáridos, hasta llegar a bosques de estación seca, donde la altitud del lugar y las estaciones del año juegan un papel que marcan diferencias notables. Sus biomas, como el de Yungas, están compuestos por una amplia variedad de fauna y vegetación; mientras que altiplanos, valles, quebradas y sierras conforman paisajes sorprendentes y caminos únicos.

SALTA Y SU CIUDAD

Con más de cuatro siglos de historia y ubicada en el Valle de Lerma a 1.187 m.s.n.m. es la ciudad capital de la provincia de Salta. Fue fundada el 16 de abril de 1582 y aún posee una marcada fisonomía hispana que la destaca del resto de las ciudades del país y la convierte en una de las capitales de mayor identidad.

Su pasado se refleja en las calles, edificios, monumentos y construcciones del casco histórico que concentra los principales exponentes del patrimonio arquitectónico y rodean a la Plaza 9 de Julio. El lugar invita a disfrutar de un inigualable paseo.

Su perfil urbano está delineado por los cerros circundantes y una atmósfera, que combina lo antiguo y lo moderno, se unen a un espacio de juventud que la hacen diversa y a su vez multicultural.



LA CERVEZA ARTESANAL SALTEÑA

En la ciudad de Salta, el turismo gastronómico se proyecta como un mercado muy abarcativo, siendo la producción de cerveza artesanal una oportunidad para la innovación pues existe un marcado crecimiento en el desarrollo de la actividad. Esto se ve reflejado en la existencia de más de 40 fábricas y 12 establecimientos que poseen puntos de degustación como bares cerveceros, estaciones de recarga de growlers, y locales gastronómicos.

El consumo de cerveza artesanal cuenta cada vez con más adeptos. Las fábricas locales trabajan mancomunadamente para fortalecer sus capacidades productivas, ejecutan políticas ambientales sostenibles y logran sinergias desde la compra de materias primas regionales y actividades comerciales. Por ello cuando hablamos de este producto en estos "pagos" podemos hablar de trabajo a conciencia, centrado en la búsqueda de calidad, con gratos resultados en aromas, colores y sabores.

Los cerveceros salteños trabajaron con la Secretaría de Cultura y Turismo Municipal en la conformación de la Ruta de la Cerveza que junto a un mapa cervecero promueve el desarrollo de experiencias asociadas al mundo de la cerveza artesana local. Es posible conocer, degustar e incluso ser parte de la producción del producto, destacando que existen cervezas distintivas realizadas con insumos locales como cerveza a base de coca, frutas tropicales, hierbas de la puna y de los valles, entre otros.

El fortalecimiento de este producto gastronómico implica visibilizar el crecimiento del sector, acompañar el proceso de habilitación de nuevas fábricas locales y, particularmente, impulsar un calendario de eventos asociados a la temática como son el día de San Patricio, el IPA Day, los Big Brew, el Oktoberfest o el día de la Cerveza Artesanal Argentina entre otros.

EL FESTIVAL

Se realizará los días 29, 30 y 31 de Octubre. Este año (debido a ciertas limitaciones impuestas por la condición sanitaria) el formato del festival se modificará ligeramente. El predio elegido es una finca en la localidad de San Lorenzo donde las actividades se desarrollarán rodeadas de un hermoso paisaje autóctono, compuesto por una extensa vegetación y el corredor de un río. Llegar al lugar tomará unos quince minutos desde el centro de Salta.

La acreditación del primer día tendrá lugar en un brewpub en el centro de la ciudad, donde como siempre, habrá un refrigerio para los asistentes con una American Amber Ale elaborada para el evento. Los días siguientes, en el predio, los conferencistas desarrollarán las charlas propuestas en tres salas de manera simultánea durante la mañana. Habrá algunos disertantes extranjeros que expondrán de forma virtual e intercambiarán opiniones y preguntas con los asistentes.

Estarán presentes Hernán Castellani, Sebastián González, Clara Bruzone, Julieta Burini, Victoria Pons, Nicolás Balbarrey, Eduardo Deleuze, Hernán Testa, Claudio Centrone, Marcos Ragoni, Luca Fernández, Matías Conca, Diego Castro, Stella Maris Lavia, Martín Montenegro, Matías Cavanna, Luis Ramirez, Tomas Fernandez Araujo, Diego Perrota, Mariano Tiszone, Luis Fernando Sánchez Villalba, Guido "El Cabeza" Arezo y Rodrigo "Roro" Ríos. Los expositores virtuales serán Scott Janish y Laurencio Romussi.

En los intervalos, se podrá recorrer la zona de stands donde proveedores de insumos y profesionales del rubro exhibirán sus productos y novedades del momento. A partir del mediodía, tanto sábado como domingo habrá un almuerzo con platos regionales dando lugar a la Reunión de Camaradería, donde todos los asistentes, como es tradición, compartirán sus cervezas. En esta oportunidad habrá actividades lúdicas al aire libre durante la tarde, para disfrutar del tan esperado reencuentro. El último día llegando la noche, tendrá lugar la Fiesta de Cierre que será abierta y con acceso al público general. Allí se premiará y entregará la Pala Cervecera al cervecero o cervecera de este año. La música estará a cargo de bandas locales en vivo.

¡ESCANEA PARA VER EL MAPA DE LA RUTA DE LA CERVEZA EN LA CIUDAD DE SALTA!



Bohemian Pilsner

En República Checa nos encontramos con una de las perlas del mundo cervecero. Conozcamos un poco su historia y procesos de elaboración de este estilo que apasiona a los amantes de las cervezas Lager.

Este estilo se desarrolló en la región de Bohemia, actual República Checa, en 1842 y rápidamente fue ganando adeptos. Se diferenciaba de la mayoría de las cervezas de ese momento, que eran turbias y oscuras, e incluso de las cervezas de fermentación en "frío" que ya se producían en Alemania.

En la región de Baviera -Alemania- (lindante al este con Bohemia) se elaboraban cervezas con métodos similares y se almacenaban en bodegas frías, donde se usaban cuevas en las montañas. Notemos aquí una de las características principales de los estilos Lager: frío y guarda.

Josef Groll, un cervecero de Baviera, había sido contratado para encarrilar la producción en la cervecería Mestansky Pivovar de Bohemia (que más tarde pasaría a llamarse Plzensky Prazdroj). Fue él quien dio la impronta inicial y nacimiento al estilo. Groll llevó su conocimiento de fermentaciones usadas en Alemania con levaduras que trabajaban a baja temperatura con la idea de crear un estilo diferente característico con la nueva técnica de fermentación y guarda en frío. Así fue que se construyeron túneles en las cercanías del río Radbuza para el acondicionamiento en frío de la cerveza y la extracción de agua para la elaboración de la misma.

Este proceso de "lagering" le daba a la cerveza características que hasta el momento no eran muy comunes, mayor clarificación y suavidad, que no eran conocidos en la región de Bohemia. La visión de Groll y de un grupo de cerveceros locales dieron un vuelco rotundo a las características de las cervezas en la región. No sólo este fue el cambio: los métodos de secado de la malta se veían reflejados en una cerveza más ligera y brillante. Esta cerveza adquirió el nombre de Pilsner Urquell (que significa



Por Dani Rodriguez
Juez BJCP Certified
Cicerone®



pilsner original o de manantial originario), el cual se mantiene hasta el día de hoy.

Una de las características principales de este estilo de cerveza es el agua que se encuentra en la región de Bohemia, más precisamente en Pilsen. Mucho se habla de sus características, sobre todo de la poca cantidad de minerales que contiene: alrededor de 50 ppm de sólidos disueltos con muy baja cantidad de calcio (este último entre 15 ppm y 20 ppm). Encontramos aquí una de las diferencias con las "pils" alemanas que contienen un nivel más alto de sólidos disueltos y mayor concentración de calcio.

La cebada utilizada para el malteo provenía de la región de Moravia y Bohemia, que era más clara que las alemanas e inglesas. Hoy en día, las maltas que usan distintas cervecías del mundo industriales son igualmente claras. Es importante mencionar que la malta de Moravia tiene una baja cantidad de proteínas que ayuda al clarificado y brillante final del estilo.

El macerado se sigue haciendo actualmente con escalones de temperatura mediante "decocción" y se realiza en tres etapas. Este método consiste en extraer porcentajes del empaste en distintos momentos del macerado, llevarlos a hervor y devolverlos al macerado principal aumentando así la temperatura del mismo, logrando los mencionados escalones.

Una de las características de este proceso es ayudar a modificar el pH del macerado. Recordemos que el agua que se usa en este

estilo tiene un bajo contenido de iones lo que dificulta bajar los valores de pH en el proceso. El proceso de decocción contribuye también a una mayor intensidad de maltosidad.

El lúpulo característico de esta cerveza es el clásico Saaz, un lúpulo noble, al igual que el Hallertau, Tettang y Spalt. El lúpulo Saaz se cultiva en la región de Zatec de Bohemia y tiene características herbales, especiadas (pimienta) y florales con bajos niveles de alpha ácidos que rondan los 3-4 %.

Cuando hablamos de fermentación en este estilo de cerveza recordemos que Groll y algunos monjes llevaron desde Alemania estas "nuevas" cepas de levadura, que tenían características de fermentación a una temperatura menor que las usadas en ese momento en la región de Bohemia. Estas se mantienen hasta el día de hoy y se denominan "Levaduras Lager". Una de las cualidades de estas cepas es la baja a nula formación de ésteres frutados en aroma y sabor, y las fermentaciones limpias que producen, realzando los perfiles a malta y lúpulo.

Es importante que este estilo de cervezas se elaboren con insumos en buen estado de conservación ya que el mal cuidado de los mismos se percibe claramente en el producto final. Maltas frescas, lúpulos en condiciones óptimas para su uso, agua blanda y levaduras lager que hayan conservado su ca-

dena de frío, darán un producto lo más cercano posible a una auténtica Pilsener de Bohemia. Otro detalle a tener en cuenta es la cantidad y calidad de la levadura, ya que una fermentación deficiente traerá consigo subproductos que no corresponden al estilo.

La Pilsner Urquell tiene un perfil definido, equilibrado entre la malta de Moravia y el característico lúpulo Saaz. El valor promedio de 40 ibus, que si bien resulta alto, no se traslada a la cerveza en un amargor elevado. Esto se debe a la poca carga mineral del agua de Pilsen y al producto de las decocciones en maceración que, como ya dijimos, otorgan maltosidad en aroma y sabor, dándole a la cerveza un perfil agradable y delicado.

La Bohemian Pilsner o Czech Premium Pale Lager, como la denomina la nueva guía del BJCP debe ser brillante con un dorado profundo, espuma blanca cremosa, balance entre malta y lúpulo con un final largo, armonioso sin presencia de subproductos de la fermentación ni ésteres frutados. La clave del estilo es lograr una cerveza balanceada con la complejidad de la malta y el lúpulo. El amargor está presente pero nunca molesto ni persistente, estas características hacen de la Pilsner Urquell una cerveza refrescante de gran tomabilidad.



| Estadísticas vitales según el BJCP | | OG 1.044 / 1.060 | IBUs 30 - 45 |
|------------------------------------|--|------------------|---------------|
| | | FG 1.013 / 1.017 | ABV 4,2 - 5,8 |
| | | | SRM 3,5 - 6,0 |

| Receta | |
|----------------------------------|---------------|
| MALTA | |
| Malta Pilsen | 64% |
| Malta Vienna | 32% |
| Carapils | 4 % |
| LÚPULO | |
| Lúpulo Hércules | 14 gr 60 min. |
| Lúpulo Saaz | 60 gr 5 min. |
| LEVADURA | |
| Wlp 800 o Saflager w-34/70 | |
| CARACTERÍSTICAS GENERALES | |
| OG 1055 / FG 1012 | |
| IBUs 35 / ABV 5,4 / SRM 4,5 | |

- Agua lo mas blanda posible, si se usa agua de ósmosis inversa agregar cloruro de calcio 30-50 ppm.
- Temperatura de Macerado: 67°C, lavado de granos a 75°C.
- Tiempo de hervor: 75 minutos
- Temperatura de Fermentación: 11 grados, hacer curva de temperatura cuando la cerveza llegue al 50% de la fermentación, subir la temperatura de la misma todos los días hasta llegar a 18,19 grados Importante al hacer la curva de fermentación de esta forma eliminamos el Diacetil y logramos una fermentación completa, este proceso puede llevar un tiempo estimado de 12 o 13 días.
- Lagering: Madurar la cerveza en frío (1° - 2° grados) 20 a 30 días para obtener una cerveza como requiere el estilo.
- En lo posible realizar una carbonatación forzada con dióxido de carbono en barril.



ENTRADA A LA CERVECERÍA PILSNER URQUELL (PILSEN)

TITÁNICA



LA CERVEZA MÁS FUERTE DE ARGENTINA

Corría el mes de septiembre en el año 2018, y faltando 2 meses para el vigésimo aniversario Antares, alguien lanza la bomba: "Che, si para los 10 Años hicimos una cerveza de 10 grados de alcohol, ¿Para los 20 Años no da que hagamos una de 20 grados?"

Y así nació nuestra cerveza más fuerte; de hecho, la más fuerte en la historia de la cerveza argentina.

Titánica, es como una Eisbock pero sin partir de una Doppelbock, por lo que vendría a ser una Eisbier y es sin dudas uno de los procesos productivos más interesantes en los que nos hemos embarcado. Fue creada a partir de la Antares 20 años, una cerveza de fermentación belga con agregados de especias y madurada por 8 meses en barricas de Bourbon, Cognac, Grappa, Tequila y Oporto, para luego estar más de tres años en inoxidable.

¿Qué es lo que convierte a esta cerveza en Titánica?

Un proceso de doble congelamiento a -30 grados centígrados: lo que se derrite primero es un concentrado de los sabores, el amargor, el azúcar y el alcohol. Por otro lado, lo que queda es un témpano de agua pura.

Este procedimiento, nos llevó aproximadamente dos meses, y lo repetimos dos veces; con el primero llegamos a 14,5 grados de alcohol y con el segundo a 20 grados alcanzando así una cerveza muy compleja, aromática y sabrosa, con poca retención y formación de espuma. En su aroma, predominan caramelos y aparecen los destilados que contenían las barricas: madera, vainilla y coco. De sabor complejo, especiado y frutado.

Producción

Hicimos primero 20 litros para compartir en nuestro Aniversario, y luego reincidimos en el Festival de Cervezas Extremas donde quedó posicionada como la cerveza más alcohólica del Festival. Hoy vuelve de manera titánica: produjimos 500 litros (para los que necesitamos 1500 litros de Antares 20 años) traducido en un barril disponible para el bar de la fábrica y un par de latitas más.



PALABRAS CLAVES:
CONGELAMIENTO,
COMPLEJA,
BARRICAS.

SENSACIÓN EN BOCA:

De cuerpo medio, textura aterciopelada, se percibe tibieza por el alcohol.





Lúpulos Patagónicos

DESDE 1982

VENTA DIRECTA MAYORISTA Y MINORISTA

ENVÍO GRATIS*

*A PARTIR DE 4 KILOS, CONSULTAR VIGENCIA.

CONSULTÁ POR LAS PROMOS VIGENTES

ESCANEÁ Y DESCARGÁ NUESTRO CATÁLOGO



FINCA LÚPULOS PATAGÓNICOS
Circuito Mallín Ahogado
Ruta Prov. 86 Km 3.0
El Bolsón · Río Negro
Patagonia Argentina

+54 9 294 4498054
+54 9 294 4208200
info@lupulospatagonicos.com
LupulosPatagonicos
@lupulospatagonicos
www.lupulospatagonicos.com

VARIEDADES



CASCADE
Cítrico, herbal,
resina de pino.

India Pale Ale, American Pale Ale.



NUGGET
Terroso, herbal,
pino, resinoso.

Barley Wine, Lagers, IPA, APA, AAA.



BULLION
Fruta de carozo,
especiado.

IPA, NEIPA, APA, AAA, Stout, Bitter.



WILLAMETTE
Herbal, ananá,
frutado.

Golden, Brown Ale, Stout, Porter, Honey.



VICTORIA
Fruta tropical,
mandarina, pino.

IPA, NEIPA, APA, Stout, Bitter.



PATAGONIA RED
Multifruta, golosinas,
frutillas.

IPA, Session IPA, NEIPA, APA, AAA,
experimentales.

PROXIMAMENTE COSECHA 2022



**PATAGONIA
MONKEY (LPX 003)**
Banana

IPA, Session IPA, NEIPA, APA, AAA,
experimentales.



**PATAGONIA
PASSION (LPX 005)**
Maracuyá

IPA, Session IPA, NEIPA, APA, AAA,
experimentales.



H-OPI (LPX 006)
Multifruta

IPA, Session IPA, NEIPA, APA, AAA,
experimentales.

En busca de los Estilos Perdidos

Hoy día con el acceso a la información y la posibilidad de adquirir numerosas marcas de cerveza es poco probable que no conozcamos lo que es una American IPA, Irish Stout, Belgian Dubbel o Bohemian Pilsner. Todos en algún momento hemos tenido la oportunidad de probar y degustar más de un ejemplo de los estilos clásicos e incluso de elaborarlos por nuestra propia cuenta...

Pero... hay ciertos estilos, ya sea porque hace muchos años se dejaron de elaborar, por ser demasiado regionales o incluso muy exóticos, que nunca se nos presentó la oportunidad de conocer. Los invito entonces a descubrir aquellos estilos perdidos con los que posiblemente no estén familiarizados, ¡Y a seguir sumergiéndose en la historia cervecera!

HORNERBIER



Nacida en la ciudad de Horn, Austria, fue muy popular durante los siglos XVIII y XIX (particularmente en Viena). Algunas fuentes mencionan que fue creada por un cervecero llamado Faber allá por 1750, quien tenía el privilegio de elaborar esta cerveza hasta su fallecimiento. La producción de este estilo cesó por el año 1835.

Era elaborada con 100% avena malteada, lo cual le confería un color amarillo verdoso y una evidente turbidez. Efervescente y refrescante, con baja lupulación y hasta con el agregado de cremor tártaro (o bitartrato de potasio, un subproducto de la elaboración del vino) que se utilizaba para elevar su acidez mediante la adición en el macerado o al inicio del hervor.

Una melodía de finales del siglo XVIII atribuida durante mucho tiempo a Mozart, pero posiblemente compuesta por Wenzel Trnka según una investigación más reciente, menciona explícitamente la cerveza como un refresco de verano.

[5405] Sehr gut abgelegenes Horner = Bier [1]

in Pläzern ist während des Sommers täglich zu bekommen in der Stadt, oberen Bräunerstraße Nr. 1134, im Bierhaus zur weißen Taube.



Por Diego "Van der Saar" Castro
Ingeniero Químico ITBA, Juez BJCP National Rank, Juez Director Somos Cerveceros, Certified Cicerone®, Doemens Beer Sommelier, Consultor y educador cervecero

@vandersaarcastro



MERSEBURGER



Originaria de la ciudad sajona de Merseburg (cerca de Leipzig, Alemania), popular durante el siglo XVIII y principios del siglo XIX. Su notoriedad era tal que era exportada en grandes cantidades a ciudades vecinas.

Era una cerveza de color marrón, muy amarga (característica que ayudó a su preservación frente a otros productos de la época) y era considerada muy nutritiva. Llevaba largos meses de maduración.

Ciertas bibliografías señalan un nivel de amargor que alcanzaría los 125 IBUs, y con la adición de cáscara de naranja amarga y genciana. Relatos dicen que era "tan amarga como la muerte en la horca".



GRISSETTE



Estilo originario de la provincia belga de Hainaut, dentro de la Región Valona y de la zona donde también nacieron las Saison. Similarmente a estas últimas, eran cervezas de baja graduación alcohólica elaboradas para calmar la sed de los trabajadores frente a las dudosas condiciones de salubridad del agua de finales del siglo XVIII. Eran cervezas de un color dorado pálido, turbias por el uso del trigo, de bajo alcohol (3-5%ABV), secas y refrescantes.

Si bien las Saison estaban vinculadas al trabajo agrícola de temporada (llevado a cabo por los trabajadores estacionales o "saisonniers"), las Grisette estaban más ligadas al trabajo de los mineros realizado de manera constante a lo largo del año.

A diferencia de la producción de Saison (que se elaboraba en zonas rurales durante el invierno con los granos que había disponible de la cosecha previa y con elevada variabilidad), la Grisette era elaborada en núcleos urbanos y con una mayor consistencia en su proceso de elaboración.

Ciertas bibliografías mencionan técnicas relativamente modernas por aquella época en la elaboración de Grisette (fermentación en metal previo pasaje a barricas de madera, adi-

ción del lúpulo al final del hervor o como dry hopping para mayor preservación, entre otros). Utilizaba malta de cebada y trigo en bajas proporciones que aportaban espuma y turbidez, sumado a una buena dosificación de lúpulo.



Una teoría sugiere que el nombre Grisette ("grisecito") puede provenir del color velado y turbio de la cerveza. Hay otros que se lo atribuyen al color gris de los mineros empolvados luego de su jornada laboral. Una tercera hipótesis hace referencia a los vestidos grises que utilizaban las jóvenes que trabajan en las fábricas sirviendo cerveza a los mineros.

El inicio de la Revolución Industrial durante el siglo XVIII ayudó a desarrollar una mayor uniformidad en el proceso de elaboración de la Grisette (a diferencia de las Saison, quienes mantenían su carácter rústico y variable). Durante la Segunda Guerra Mundial las cerveceras belgas fueron desarmadas para utilizar el cobre con fines armamentísticos por parte de los alemanes. El rubro minero también se vio afectado, lo que generó que la Grisette desapareciera hacia 1960.

A fines del 2010 ciertas cerveceras en EEUU comenzaron a utilizar este nombre en algunos de sus productos.

GOTLANDSDRICKA



Su nombre significa "bebida del pueblo de los godos". Es un estilo tipo farmhouse de la isla de Gotland (Suecia), desarrollado en sus comienzos por los vikingos y que utiliza procesos de elaboración similares al Sahti finlandés. En la cultura vikinga las cervezas eran tradicionalmente elaboradas por mujeres, y la receta pasaba de generación en generación en el hogar o el pueblo.

Se utilizaban los granos que estuvieran disponibles en el momento, los cuales eran secados a fuego directo impartiendo así un característico perfil ahumado. Eran comunes adiciones de lúpulo y mirto de Brabante (una hierba). El mosto luego se separaba del grano utilizando ramas de enebro y paja colocados dentro de un canal de madera tallado con un agujero con tapón en el fondo ("rostbunn"). Cerveza pálida, ahumada y con carácter a enebro, algo dulce y amarga, de muy baja carbonatación.

Si bien es difícil de conseguir más allá de sus lugares de origen, todos los años se celebra una competencia de Gotlandsdricka en el sur de la isla.

Rostbunn

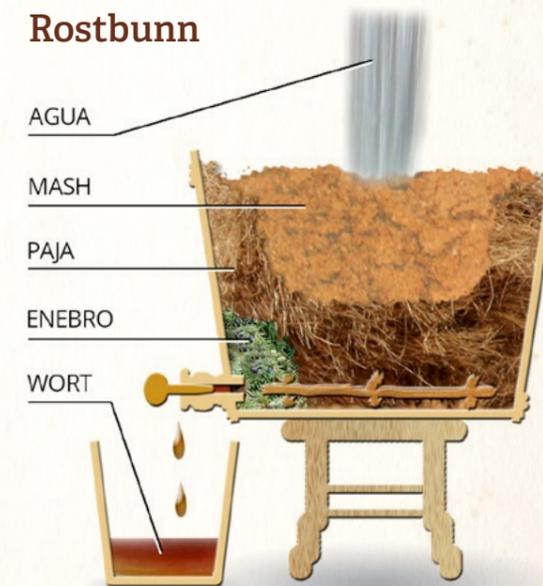
AGUA

MASH

PAJA

ENEBRO

WORT



PENNSYLVANIA SWANKEY



Un estilo regional del oeste de Pennsylvania (EEUU), económico y de bajo tenor alcohólico, prácticamente extinto hoy día a nivel comercial. Incluso si bien se mencionaba que hacia 1901 era elaborado en el condado de Allegheny, no era muy popular más allá de las zonas de comunidades alemanas del estado.

Se empleaban especias como el anís, otorgando perfil aromático muy característico que conjuntamente con su bajo nivel de alcohol (3%ABV) resultaba una cerveza muy refrescante. La base de maltas se asemejaba a lo que hoy día sería una Mild británica.

DANZIGER JOPPENBIER



Nacido en la ciudad de Danzig (o Gdansk, hoy en la actual Polonia), es un estilo hoy día extinto. Varios puntos llaman la atención respecto a esta cerveza.

Uno de ellos es su prolongado hervor, alcanzando una duración de 20 horas. Obviamente esto se traduce en una densidad inicial elevadísima de casi 1200. Conlleva también una fermentación espontánea muy lenta que puede durar varios meses, y alcanzando una densidad final de 1076. De color marrón oscuro, dulce, espesa, ácida, de muy baja lupulación.

El médico alemán Jacob Theodor von Bergzabern menciona en su libro *Neuwe Kreuterbuch* ("Nuevo Libro de Hierbas") que "Hay más nutrientes en un pequeño vaso de esta cerveza que en un vaso grande de una cerveza común". Decía además que fortalecía la sangre y otorgaba un color encantador a quienes la bebían.

Sin embargo, no se consumía tanto en su lugar de origen, sino que se exportaba mayoritariamente al Reino Unido en donde se la usaba con fines medicinales. Incluso hacia principios del siglo XIX se comenzó a elaborar una versión del estilo en Inglaterra (focalizándose en sus aspectos positivos para la salud), decreciendo por ende las importaciones provenientes de Danzig.

Si les ha despertado la curiosidad,
¡Es posible que continuemos con la
búsqueda de los estilos perdidos!
¡Espero les haya gustado!



DEVON WHITE ALE



También conocida como West Country White Ale, es un antiguo estilo inglés que se remonta a la Edad Media, previo a que el lúpulo se tornara un ingrediente común en la cerveza. Muy popular en la mayor parte del condado de Cornualles, desapareció hacia fines del siglo XIX.

Fermentaba espontáneamente y se elaboraba con ingredientes al alcance de la gente común. Utilizaba un mosto de malta de cebada, muy poco lúpulo, y el agregado de harina y huevos. Es factible que el mosto no se hirviera. La fermentación transcurría en horas y se bebía aun cuando estaba en actividad. Se le atribuían propiedades beneficiosas a la salud.

TO MAKE COCK-ALE



Take eight Gallons of Ale ; take a Cock and boil him well ; then take four pounds of Raisins of the Sun well stoned, two or three Nutmegs, three or four flakes of Mace, half a pound of Dates ; beat these all in a Mortar, and put to them twoquarts of the best Sack ; and when the Ale hath done working, put these in, and stop it close six or seven days, and then bottle it, and a month after you may drink it.

COCK ALE



Uno de los estilos más raros que se pueden mencionar, el cual nos retrotrae a la Inglaterra del siglo XVII. A una clásica Ale inglesa ya fermentada se le adicionaba una bolsa con, básicamente, carne de gallo y especias.

Al gallo, una vez limpio y destripado, se lo sancochaba y trituraba, y se lo sazonaba con especias como clavo de olor, nuez moscada y pasas de uva. Este agregado se dejaba varias semanas en la cerveza, luego de lo cual la misma era embotellada y se la dejaba estacionar por unos meses.

Se decía que era, según la receta original de 1600, una "cerveza muy fina", y de la preferencia del rey Guillermo III. Se la mencionaba también como una bebida afrodisíaca.

EL PROGRAMA CERVECERO

All Beer

TV



EN TODO EL PAÍS POR

flow

Domingos
Cablevisión 19.30 hs.

- CANAL 519 -
CABA y GBA - Canal 6



Martes y Jueves 13 hs.
Sábados 19 hs.

Seguinos: All Beer Tv

CERVEZA CRAFT EN ALEMANIA

Hace unas semanas desde Somos Cerveceros me pidieron que escribiera sobre el "movimiento craft" en Alemania. Al principio, realmente no sabía cómo encarar el tema, hasta que me puse a pensar en las diferencias entre el mercado cervecero argentino y alemán, considerando las distinciones que existen a la hora de elaborar el producto final en ambos países.

¿CÓMO LLEGUÉ A BERLÍN?

Hace unos años mi prima se vino a vivir a Alemania junto con David, su novio alemán que más tarde sería su esposo. Durante esos años y los consecutivos, tuve la excusa perfecta para conocer y visitar la ciudad de Berlín y como buen cervecero (o tomador) recorrer bares, fábricas y brewpubs. En 2019 vine a la capital alemana para perfeccionarme durante seis meses en el curso de Brewmaster en la VLB. No solo me dejó un entendimiento más acabado sobre la elaboración de la cerveza bajo las técnicas alemanas, sino también un gran cariño



Por Ramiro "El Mágico" Rodríguez Etchelet

Ramiro Rodríguez Etchelet, conocido en el ambiente como "El Mágico" comenzó a elaborar sus primeras cervezas como cervecero casero en 2001. En 2008 junto a su hermano y unos socios abrieron Breoghan, un bar en el porteño barrio de San Telmo. Fundó la cervecería Gorilla en 2016 en la ciudad de Avellaneda en la provincia de Buenos Aires. Desde febrero de 2021 produce cerveza Gorilla en Berlín, Alemania. Es también juez BJCP y Brewmaster recibido en VLB Berlín en 2019.

por esta histórica y gran ciudad. Finalmente en diciembre de 2020 me establecí en Alemania para comenzar a producir cerveza de nuestra marca (**Gorilla**) en Berlín.

LEY DE PUREZA

No se puede hablar de cerveza en Alemania, sin mencionar la **Reinheitsgebot**, la ley de pureza alemana creada por Guillermo IV de Baviera en el año 1516. La misma establecía, que la cerveza solamente se podía elaborar a partir de tres ingredientes: agua, cebada malteada (también trigo malteado) y lúpulo. Notemos que la levadura no se menciona, ya que la ciencia la descubrió mucho tiempo después. Dicha ley hoy en día sigue vigente, y en Alemania las leyes están hechas para cumplirse.

Pero entonces... ¿No se puede usar ácido cítrico para corregir el pH? ¡NO!

Y si tenemos problemas en el mash... ¿Se pueden usar enzimas? ¡NO! ¿Lactosa o maltodextrinas? ¡NO! ¿Frutas? ¡NO!... ¿Miel? NEIN, NEIN, NEINNNNN!!

CERVEZA EN ALEMANIA

La industria cervecera en Alemania es inmensa y emplea muchísima gente directa e indirectamente, desde fábricas de cerveza, hasta fábricas de equipos, envases, malterías, lupuleras, etc. motivo por el cual, hay mucha formación profesional. Para

ser cervecero diplomado hay que hacer un curso de tres años, que se divide entre teoría y práctica en una fábrica. **Brewdog** por ejemplo ofrece un programa de **Ausbildung** (pasantía). Una vez concluido el mismo y luego de dos años de experiencia laboral y un curso de un año, podés convertirte en Brewmaster. También, hay carreras de ingeniería cervecera y hasta doctorados. Cabe destacar, que toda esta formación está orientada a las necesidades de la elaboración de cervezas alemanas siempre bajo la ley de pureza. No se ven, ni practican muchas técnicas nuevas como tampoco el uso de ingredientes alternativos.

¿CERVEZERÍA ARTESANAL, INDUSTRIAL, CRAFT?

En Alemania la cerveza es parte de la cultura y hay que pensarla como tal. Hay cervecerías más grandes que otras, pero no existen los problemas de empresas monopólicas como sucede en toda América o en otros países. A lo largo del país, hay muchísimas cervecerías tradicionales y brewpubs muy antiguos. La cerveza en Alemania no representa el consumo de una "simple" bebida para sus habitantes; se trata de una insignia que define la identidad y es una gran distinción de su cultura regional. Y eso ocurre generación tras generación, mediante fábricas familiares que se suceden entre sus descendientes. Esto fortalece el orgullo y la autenticidad de la región, generando trabajo y delineando un espíritu de pertenencia. Los productos finales, no trascienden otras regiones, y menos mercados internacionales, con lo cual ¿podemos pensar que no se trata de cerveza artesanal? Hay muchísimas de estas pequeñas fábricas y/o pubs elaborando sus productos en el país desde hace muchísimos años a baja escala, usando productos locales que crearon estilos como las Rauchbier de Bamberg, las Rotbier de Nuremberg, etc.



Das Reinheitsgebot

CRAFT BEER

El concepto "**Craft Beer**" remite al consumidor local hacia algo más "experimental". Hoy ya existen muchas cervecerías alemanas medianas y chicas elaborando por ejemplo IPA o "Hopfenweizen" (una cerveza de trigo lupulada). Berlín es una ciudad muy cosmopolita, y el sector más permeable a descubrir la experiencia que ofrece el "Craft Beer" son los jóvenes y los extranjeros. Es por ese motivo, que el mercado es más grande allí que en otras ciudades germanas. Actualmente podemos contar más de diez bares especializados y más de una veintena de cervecerías craft y taprooms. Mientras que algunas están cambiando tímidamente de elaborar Pils o Weizen a Hazys o algún otro producto experimental, otras (como es el caso de Gorilla) comenzaron desde el inicio a elaborar cervezas como **Stout con chocolate**, **Mexican Lager con maíz**, **atreviéndose incluso a las Sour con frutas**, **Pastry Stout** y **cervezas de guarda**.





PERO... ¿Y LA LEY DE PUREZA?

¡Buena pregunta! Si se elabora una cerveza sin ingredientes extras no se debe declarar ni presentar documentación alguna a entes reguladores. En cambio, si se utiliza algún otro ingrediente (avena, maíz, chocolate, frutas, etc.) es necesario presentar la receta con todos los datos de la misma a un organismo gubernamental. Ellos poseen la facultad de aprobarla o no. Si otorgan el permiso se debe abonar alrededor de €300, y se la puede elaborar de manera ilimitada. Pero... ¿qué sucede si no aprueban

la receta? Se puede producir, pero no se la puede llamar cerveza, como es el caso de la famosa Radler, que no es más que una Pils con gaseosa de limón. Cabe destacar algo llamativo: se importan cervezas súper experimentales de otros países vecinos como Polonia y no se les cambia su denominación. La flexibilidad a la hora de otorgar la autorización, depende de cada distrito germánico. Hay regiones más reacias, como Baviera lugar de origen de la Reinheitsgebot.

Para cerrar diré que me he transformado en un apasionado de todo lo relacionado con la historia y la tradición de las cervecerías alemanas. Creo que la formación académica, que impide tomar atajos en los procesos de elaboración, utilizando sólo los cuatro ingredientes básicos, obtiene mejores resultados. Eso no implica necesariamente abandonar o dejar de lado nuevas técnicas de vanguardia, el uso de otras materias primas o experimentar con procesos.

El mercado "Craft" alemán está creciendo y tomando más protagonismo. Por mi parte me siento orgulloso de sumar mi granito de arena del Craft argentino a la nueva oleada del Craft alemán.

PROST!



¡DESCUBRA NUESTRO DÚO BELGA!

SafAle™ BE-134

IDEAL PARA CERVEZAS TIPO FARMHOUSE O SAISON



SafAle™ BE-256

LA SOLUCIÓN IDEAL PARA BELGIAN STRONG ALES



Nirobeer

MALTAS, LUPULOS & LEVADURAS

INSUMOS | EQUIPAMIENTOS | CURSOS

La mejor atención y el mejor precio del mercado.

Equipos de cocción, fermentadores, limpieza, macerado, medición, barriles, corrección de agua, molienda y mucho más.

ENVIOS A TODO EL PAIS



Productos sellados al vacío con inyección de nitrógeno almacenados en cámara de frío para que tu pedido siempre llegue fresco y conservando su calidad de origen.



Regístrate ahora y con tu primer pedido obtené un **50% de descuento** en el costo del envío.

www.nirobeer.com

☎ 11.5253.5869 / 11.5878.4072 ✉ ventas@nirobeer.com 📱 nirobeer

Eduardo Muñiz 950, ituzaingó, Buenos Aires



Grape Ales

Si bien el tema de usos de uva en cerveza ha tenido un boom los últimos años con la inclusión de las Italian Grape Ale al BJCP, este ingrediente no es nuevo en la historia de la cerveza. Los primeros vestigios de una bebida alcohólica en el mundo fue un híbrido entre cerveza, vino e hidromiel por el 7000 A.C en Jihau, China. Algunas de estas recetas fueron rescatadas en la serie de cervezas llamadas "Ancient Ales" realizadas entre Dogfish Head y el arqueólogo Patrick McGovern por el año 2000.



Por Sebastián Saavedra

Con el auge de las cervecerías artesanales volvió esta conexión entre la uva y el vino. Diversas cervecerías ubicadas en zonas viñateras comenzaron a utilizar esta fruta como un ingrediente más pero con la perspectiva de la viticultura y enología. Esta es una de las principales diferencias con las Fruit beers. Las Grape Ale tienen una profunda conexión con la localidad en que se cultiva la vid y con los procesos de vinificación para extraer lo mejor de las uvas.

Ya entrando en la parte más técnica, ¿Qué tenemos que considerar al utilizar las uvas?. Lo primero es la variedad. Existen más de 1000 cepas distintas, cada una con diversas características de color, aroma, taninos, azúcar y acidez. Para hacerlo más complejo está el factor "terroir" donde todas estas características varían dependiendo en la localidad que está plantada.

Una vez que está elegida la variedad, hay que decidir el estilo de cerveza que destaque bien las características de esa cepa. Por el alto contenido de azúcar de



la fruta por lo general se realizan estilos de mayor graduación alcohólica: Barley Wines, Imperial Stout, Belgian Strong Ales, etc, donde la uva nos ayude a subir la densidad inicial. Hay que tener cuidado ya que como son azúcares simples, bajará la densidad final de la cerveza haciéndola sentir con menos cuerpo. Por lo general también se utilizan variedades de tintas donde las notas frutales a diversos berries combinan bien con algunos ésteres, melanoidinas y tostado de algunas maltas.

Estilos en los que se benefician de la sensación de sequedad del azúcar, son las Saison, Tripel y Sour. Por lo general en estas recetas se utilizan variedades de uva blanca en que los aromas a frutas de carozo, tropicales y cítricos combinan bien con los de las levaduras belgas.

Otro factor a considerar es la acidez. La uva tiene pH menor a la cerveza por lo que tenderá a dar una leve acidez dependiendo de la cantidad de uva que se utilice. Siendo sutil si se utiliza entre 10-20% y más notoria a medida que tenga más



fruta. Acidez que combina bien en estilos sour espontáneos o con mucha fruta como las Berliner Weisse o Catharina Sour.

Ya teniendo la variedad de uva y el estilo de cerveza, ahora ¿cómo agregamos la uva? La forma más fácil es aplastar la bayas para exponer la pulpa y la piel, creando una mezcla, que tendrá color y taninos, dependiendo del tiempo de contacto que tenga el jugo con la piel. Este jugo se puede agregar en el final del hervor, opción que nos permite sanitizar las uvas para crear cervezas limpias pero con menor aroma por el efecto de la temperatura.

Otra forma de hacer una cerveza limpia, es utilizar jugo de uva y sanitizarlo pasteurizándolo con menor temperatura a 60-70 grados o con frío y sulfitos. Agregar el mosto en fermentación nos permite mantener más aromas pero tiene un mayor riesgo microbiológico. Por esto la mayoría de las grape ales son de fermentación mixta para aprovechar los diversos microorganismos que tienen las pieles de la uva. Donde a veces se agrega la uva para refermentar una cerveza como en el caso de las fruit lambics.

Cualquiera que sea la técnica que utilicen, la idea es que no se pierda el estilo base ni tampoco la tipicidad de la cepa. Tarea compleja en la que ayuda probar muchas cervezas y obviamente también ¡muchos vinos!



Sebastián Saavedra es Ingeniero Agrónomo de la Pontificia Universidad Católica de Chile, con mención en viticultura y enología. A nivel cervecero se ha especializado con cursos en Siebel Institute of Technology y VLB en Berlín. Trabajó en bodegas de vinos por 2 años y luego como Head Brewer en Cervecería Szot durante ocho años. Se ha desempeñado como docente en diversos cursos, diplomados y congresos cerveceros, tanto a nivel casero como profesional. Hoy está dedicado a su proyecto de cervecería gitana llamada El Fakín Project.

Cualquier duda lo pueden contactar a: codi@fkn.cl | [@elcodino](https://www.instagram.com/elcodino)

ES UN BUEN
MOMENTO

¿QUÉ ESPERAS
PARA PROBARLA?

MINGA
CERVEZA



BEBER CON MODERACIÓN Y PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

LalBrew®
PREMIUM SERIES



Lallemund Brewing ofrece una amplia variedad de productos innovadores de la más alta calidad para ayudar a los cerveceros expresar al máximo su creatividad.

WE BREW WITH YOU.™

lallemandbrewing.com

LALLEMAND

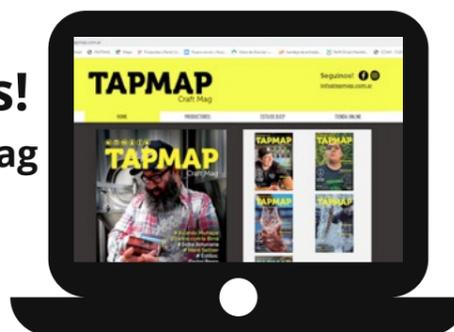
TAPMAP
Craft Mag

WWW.TAPMAP.COM.AR

NOTAS, ENTREVISTAS Y EDITORIALES SOBRE EL MUNDO DE LAS BEBIDAS ARTESANALES ARGENTINAS. CERVEZAS CRAFT, SIDRAS, VERMÚ, GIN Y MUCHO MÁS!

Seguinos!

@tapmapmag



Honey Beer, Cervezas con Miel: DEL PANAL A TU VASO



Por
Sebastian Carrillo Miño



Durante decenas de siglos la miel fue considerada como el endulzante universal y fue casi la única fuente de azúcar para muchas civilizaciones antiguas.

Antes de empezar es necesario considerar como están definidas las cervezas con miel:

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO:

Se define a la cerveza con miel, a aquella a la que se le ha adicionado miel hasta un máximo de 10 % en volumen. Acá conviene aclarar que, si el porcentaje de miel es mayor, la bebida deja de ser cerveza para convertirse en una Hidromiel o en un Braggot (porcentajes iguales de miel y malta en el caso de esta última).

BJCP GUÍA DE ESTILOS 2015:

Las cervezas con miel podrían clasificarse dentro de la Categoría 31B -Cervezas con Azúcar Alternativa- asumiendo que la miel es el único ingrediente especial utilizado. En este sentido la miel debe estar presente de manera evidente pero el estilo base debe ser el alma del aroma y sabor. Es decir que las características vitales como OG, FG, IBU, SRM y ABV pueden variar dependiendo de la cerveza base subyacente. Teniendo en cuenta esto, tenemos un gran rango de posibilidades en que podemos experimentar para lograr realzar, complejizar o armonizar cualquier estilo, fusionándolo con las características organolépticas de la miel dependiendo de como, cuando y cuanto la usemos en las diferentes etapas de nuestro proceso de elaboración.

MIEL DE ABEJA

La miel obtenida por las abejas en su estado natural tiene un porcentaje alrededor de 80% de azúcar (sacarosa), un pH de 3-5, un máximo de 18% de agua, y pequeños porcentajes de enzimas, levaduras salvajes y dextrinas. Estos parámetros son necesarios para definir una miel como tal. Algo que a veces no consideramos, y es muy importante saber, es que el néctar del cual proviene la miel define el sabor de la misma. Una miel hecha en base a néctar de plantas frutales tendrá un perfil de sabor y aroma distinto a una obtenida de flores. Hoy en día hay infinidad de tipos de mieles. En particular, en nuestra fábrica (Buller Brewing Co.),



usamos una miel proveniente de Mercedes (Buenos Aires) obtenida de huertos florales de cardo y alfalfa que le brindan a nuestra Honey un perfil floral, que a su vez se interrelaciona muy bien con los ésteres propios de la fermentación. Actualmente estamos haciendo pruebas con una miel extraída de un huerto frutal, específicamente de naranjos que le otorgan un perfil cítrico muy interesante. Por otra parte hemos tenido una mala experiencia con miel obtenida de eucalipto, que le otorgó un aroma fenólico medicinal que no armonizaba con el estilo base. Por lo tanto, es muy importante saber de dónde partimos, para saber a dónde queremos llegar y obtener el aroma, sabor y color deseado en nuestra cerveza terminada. Como regla general, cuanto más oscura sea la miel, mayor será su influencia en el sabor, color y aroma.

COCINANDO CERVEZA CON MIEL

¿Cuánta miel usar? La cantidad que usemos dependerá en la variedad y en la intensidad que deseemos obtener en el producto final. Los puntos de densidad, el contenido alcohólico y el cuerpo están sujetos estrictamente a cuanta y en que parte del proceso la agreguemos.

3 al 10%:

Aporta un sabor sutil. La mayoría de las mieles disponibles comercialmente, como el trébol, la alfalfa, el azahar, la salvia y la mezcla de flores silvestres, tienen una intensidad aromática muy suave.

11-30%:

La miel será claramente perceptible. Los sabores de lúpulo, maltas caramelizadas o tostadas, especias u otros ingredientes deben considerarse cuidadosamente al formular recetas para equilibrar los sabores de miel más fuertes en estos porcentajes.

+30%:

El sabor de la miel probablemente dominará los otros sabores de la cerveza. La bebida se considera ya como una Hidromiel o bien un Braggot.

¿EN QUÉ PARTE DEL PROCESO AGREGAMOS LA MIEL?

La respuesta es amplia, ya que la miel es un ingrediente versátil. En su estado natural la miel posee levaduras salvajes y bacterias, pero éstas se mantienen en estado latente debido al bajo contenido de agua y el alto porcentaje de azúcar. Pero tan pronto como la miel se diluye en agua o mosto, estos microorganismos son libres para crecer y proliferar. También las enzimas diastáticas (alfa y beta amilasas) que posee, podrían plantear complicaciones para la elaboración de la cerveza.

Estas enzimas están presentes en la cebada y son activadas y "manejadas" por el cervecero mediante la manipulación específica de la temperatura durante el proceso de maceración, para luego ser inhibidas también por temperatura en el hervor.

Considerando esto debemos tener recaudos en donde deseamos agregar la miel. Tenemos que ser conscientes del azúcar residual, las enzimas y las levaduras salvajes que entran en juego y de como podemos manejarlas o limitarlas para que no jueguen en contra nuestra.

Independientemente de en que parte del proceso la agreguemos, su contenido de azúcar influirá directamente en nuestra densidad específica, grado alcohólico y su cuerpo. Es importante que el cervecero tome nota de como manejar el perfil de temperaturas durante la maceración para compensar la formación de dextrinas; y reducir el porcentaje de azúcares fermentables propios de la malta que serán compensados con el agregado de azúcares fermentables otorgados por la miel.

Agregado durante el hervor:

Incorporar miel en esta etapa inactiva las enzimas y se destruyen sus microorganismos por efecto de la temperatura. La miel sufre una pseudopasteurización, a costa de perder aroma y sabor por la liberación de compuestos volátiles durante el hervor. Se la agrega en este momento con fines de aumentar el porcentaje de azúcares fermentables para incrementar el contenido alcohólico y disminuir el cuerpo de la cerveza terminada.

Agregado al inicio del hervor - 60 minutos

El sabor y aroma en el producto final son **imperceptibles**.

Agregado a mitad del hervor - 30 minutos:

El aroma y el sabor en el producto final son **leves**.

Agregado al final del hervor - 15 minutos y hasta el "Flame Out":

El aroma y el sabor en el producto final son **moderados**.

Agregado durante la fermentación:

Es importante considerar que para evitar la introducción de levaduras salvajes y las enzimas diastáticas de la miel (que puedan actuar sobre la levadura y los azúcares residuales en el mosto y así modificar negativamente la cerveza final) se recomienda realizar una pasteurización previa, como así también una dilución en el caso que se desee obtener una densidad específica establecida. El sabor y aroma a miel se-

rán más intensos en comparación al agregado de la misma durante el hervor.

Agregado en el pico de la fermentación ("High Kräusen"):

En esta etapa la levadura está en su etapa de actividad más alta y está concentrada en sintetizar los azúcares complejos de la malta (maltosa/maltotriosa).

Al agregar miel, que posee azúcares simples (glucosa/fructosa), la levadura se inclinará a procesarlos y dejará en segundo lugar los azúcares de la malta. Esto hará que la fermentación primaria requiera un par de días más, hasta llegar al punto de atenuación en que todos los azúcares fermentables hayan sido convertidos.

En esta etapa entra en juego la actividad diastática de las enzimas de la miel no pasteurizada. Estas pueden actuar sobre las dextrinas residuales producidas durante el macerado y modificar el perfil final de la cerveza. Se puede producir también una acción de las levaduras salvajes sobre los azúcares residuales que la levadura no llegó a procesar. Si esto ocurriese, estaríamos frente a una segunda fermentación no buscada.

Agregado durante la fermentación secundaria - Madurado en caliente:

El perfil de sabor y aroma será el más intenso al incorporar miel en esta etapa. Tomemos en cuenta que si la miel no está pasteurizada el riesgo potencial de "off flavors" será mayor.



CONCLUSIÓN

La miel es una sustancia versátil y altamente fermentable. Es excelente en cervezas especiales y festivas, Ales de calabaza o con nueces y especialmente en cervezas fuertes para añejar por un tiempo. De todos modos casi cualquier estilo puede beneficiarse de la miel.

La selección de la miel entre las distintas variedades contemporáneas, junto con las distintas técnicas y procesos de elaboración, combinadas con las cepas de levadura, las variedades de lúpulo y las notas de las varias maltas que hay en el mercado, hacen que la experimentación con miel sea prácticamente infinita.

Por lo tanto, mire a la abeja y su humilde trabajo con la miel y sea consciente que a veces los cerveceros somos injustos con este estilo, en el cual encontrar un equilibrio armonioso entre sus ingredientes no es fácil, y menos fácil que sea reproducible en el tiempo.

SEBASTIAN CARRILLO MIÑO:

Es ecuatoriano y está radicado en Argentina desde 2005. Proviene de una familia con tradición cervecera. Sus primeras experiencias de elaboración como cervecero casero se produjeron a fines de 2010. Ha cursado estudios de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos en la Universidad de Buenos Aires. En 2012 realizó su primeras prácticas en una cervecería artesanal ecuatoriana. Es el primer juez ecuatoriano BJCP certificado en 2012. En 2013 se profesionalizó en la pionera Cervecería Buller (Buenos Aires) y desde 2014 se desempeña en ella como Jefe de Producción. Durante su permanencia en la misma ha conseguido más de veinte premios nacionales e internacionales con estilos como, English IPA, APA, Session IPA, Stout, Hefeweizen, Pilsener, Imperial Stout, y en particular con Honey: Oro Copa Argentina 2017, 2018, 2019, Bronce Copa Argentina 2020, Oro South Beer Cup 2018, Plata Copa Mitad Del Mundo 2018, Best Argentina's Honey Beer en los World Beer Awards 2019, convirtiéndola por ahora en la cerveza con miel más galardonada de América.





Receta:
HONEY BEER

OG 15 - 17 Brix
FG 1.8 - 3.5 Brix

IBU 16
ABV 6.5 / 8 %
SRM 4

ESTILO BASE: DORADA PAMPEANA

MIEL

Floral > 3 - 5% sobre volumen total de mosto en olla > Agregado en mitad del hervor

LEVADURA

Levadura Neutra, US05 > Fermentación primaria: aprox 4-7 días, 18°C a 22°C
> Fermentación secundaria 4 días a 12°C

MADURACIÓN > En frío, mínimo 1 semana a 1,5°C / Recomendada 21 días

TIPS EMPÍRICOS DE ELABORACIÓN



Al utilizar un cultivo de levadura seca para inocular mosto con miel, he detectado un aumento en el carácter fenólico. Recomiendo utilizar levadura reutilizada de una fermentación previa.



La miel cristalizada otorga mayor aroma y sabor. En el invierno, debido a las bajas temperaturas, la miel tiende a cristalizarse. Para poder agregarla a la olla sugiero calentarla para disminuir su viscosidad. Se ha notado en el tiempo, que las cervezas elaboradas a partir de la miel cristalizada tienen más aroma y sabor. Recomiendo evitar calentar la miel a más de 60°C para evitar mucha formación de HMF (hidroximetilfurfural).

ANUARIO CERVECERO

★ CRAFT BREWERIES ★

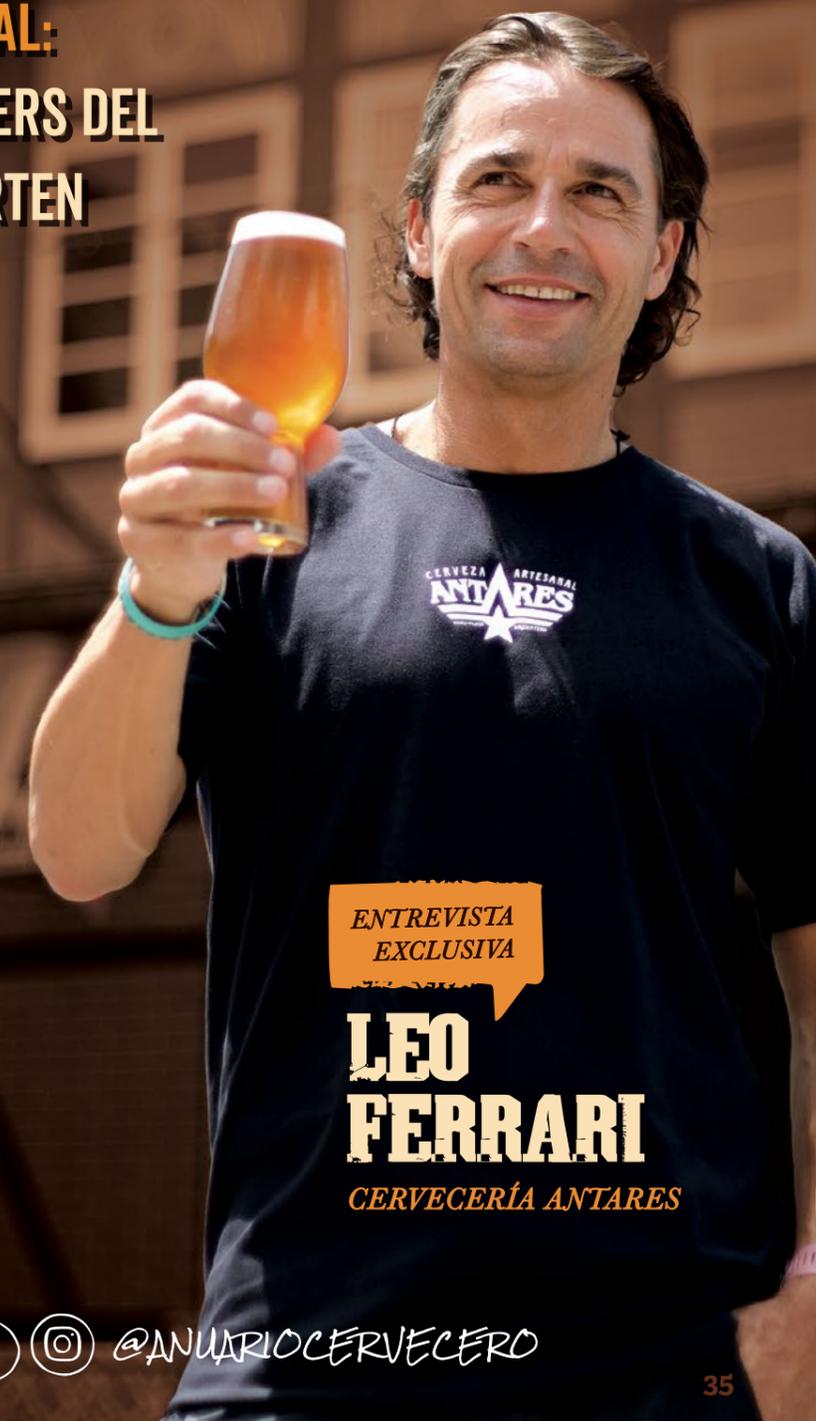
TERCERA EDICIÓN 2022

SABEMOS QUE LA ESTÁS ESPERANDO
HACE MUCHO! EN 2022 LLEGA
UNA EDICIÓN ESPECIAL:
LOS MEJORES BREWERS DEL
MUNDO NOS COMPARTEN
SU EXPERIENCIA Y
CONOCIMIENTO
CERVECERO!



EDICIÓN ESPECIAL

**BREW
MASTERS
DEL MUNDO**



ENTREVISTA EXCLUSIVA

**LEO
FERRARI**

CERVECERÍA ANTARES

SEGUINOS: @ANUARIOCERVECERO

LUPULOS ANDINOS



DEL CAMPO A TU PINTA

ENVÍOS DESDE LA PATAGONIA A TODO EL PAÍS

CONTACTO

info@lupulosandinos.com

INSTAGRAM

[/lupulosandinos](https://www.instagram.com/lupulosandinos)

WEB

www.lupulosandinos.com