



EL PIMPLÓN

**Boletín de cadencia irregular de los Cerveceros Caseros Españoles
Nº 0 (septiembre 2006)**

EDITORIAL

Aunque la elaboración de cerveza casera en España es una actividad incipiente, en el último par de años ha hecho aparición un curioso grupo de personas deseosas de compartir sus experiencias y, por supuesto, sus cervezas. Es a raíz de ello por lo que se crea el grupo de los Cerveceros Caseros Españoles, una entidad sin regularizar, ni falta que parece que le hace de momento, con el objetivo de tener un punto de encuentro e intercambio.

Entre las actividades principales que de momento se están llevando a cabo encontramos la lista de correo en Internet, en donde se discute y guasea, las quedadas cerveceras trimestrales, en donde se come, se bebe y se disfruta de la mejor compañía. Aparte, otro de los objetivos fundamentales del grupo es el aglutinarse para hacer pedidos de materiales conjuntos a precios asequibles, cosa fundamental cuando las producciones crecen a niveles importantes, vamos, para que no falte cerveza.

En fin, poco más de momento, que si quieres encontrarnos y unirte al grupo, puedes hacerlo en: www.cerveceros-caseros.es

5ª QUEDADA DE LOS CCE

Durante los días 9, 10 y 11 de junio de 2006 se celebró en Manjirón (sierra de Madrid) la 5ª quedada de los Cerveceros Caseros Españoles. Como de costumbre, buena compañía, cerveza y condumio.



Un par de magníficos cornis, una Brown Ale de los vascos Tchecho, Meno y Ricardo, así como la Pilsen pulgosa del alicantino Pfaffi brotaron a raudales y duraron más bien poco. También fue relevante la Calvos Head Pale Ale del Antonieitor,

ganadora del concurso de cata de la anterior quedada y que ya acondicionada estaba incluso mejor.

Y, por supuesto, como no iba a ser menos, mención obligada a al pectorajo, morro, cochinito y cordero del José Severiano, así como las papas aliñas del Pablogonz, el salmón del Zumoceba, el pastel de magré de pato y setas de José Carlos, el ..., y todas las longanizas varias que había por doquier. Eso si de pan cortitos. A ver si para la próxima vez.

En esta ocasión, se han organizado diversos talleres y presentaciones que han contribuido a la mejora del intercambio y a subir el nivel de las quedadas, ya de por si alto.

- Taller de cultivo de levaduras (Pablo).
- Taller de controladores electrónicos vía PC (Angel Buades).
- Presentación del proyecto fin de carrera "Fabrica de Cerveza" (Branchi y Cris).
- Taller de equipamientos: cornelius, birrierras, enfriador Avant 7, conectores y todo lo que con ello se puede hacer, que no es poco (Pfaffi).

En fin, que esperamos con ansia la próxima, que hay que empezar la nueva temporada de elaboración y consumo. Dichosos aquellos que aún cuentan con restos.

Se aproxima que la fecha de la próxima quedada. Será para los días 27, 28 y 29 de octubre en Valdemanco (Madrid).

ARTÍCULO TÉCNICO

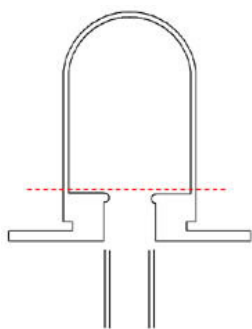
Un conector rápido casero

Uno de mis principales problemas, desde que me hice cervecero hace un año y medio, ha sido encontrar taponos oradados para colocar borboteadores, entre otros menesteres. Después de meses de desesperación me fije en un frasco cuenta gotas y me puse a maquinar con él. Esto es lo que se me ocurrió:

El material necesario no es más que un cuentagotas y tubo de silicona de los utilizados en los aireadores de pecera. Para ciertas aplicaciones se hará también necesario un frasco de vidrio con su tapa metálica, a la cual habrá que practicarle ciertos orificios con una broca para metales de 10 mm. La tarea no es fácil y a veces he tenido que tirar varias de ellas.



Al cuentagotas, el cual previamente se desmonta, se le corta la burbuja con una tijera, quedando una especie de tapón oradado con un labio en su orificio interior (ver dibujo más abajo). Es increíble como el tubo de silicona de pecera encaja en este orificio. En diámetro de ambos es de unos 6 mm y la lengüeta se encarga de que el sellado sea perfecto. Solo queda introducir estas gomas en los orificio de 10 mm que realicemos haya donde sea necesario.



Entre las varias posibles aplicaciones de este conector se pueden encontrar las siguientes:



A) Aireador de mostos



B) Starter con borboteador casero



C) Conexión de la sonda de temperatura del termostato al fermentador

Pablogonz (CCE)

WEBS DE INTERÉS

Para comenzar haremos referencias a dos páginas web que están bien documentadas y contienen buena referencias, una en inglés y la otra en español:

www.cerveceroscaseros.com.ar

Se trata de la página web de nuestros afines en la Argentina. Se nota que el grupo ya lleva tiempo trabajando, por lo que tiene buenos contenidos y es una buena referencia para los que no han tenido interés en estudiar inglés; aunque nunca es tarde si la dicha es buena, porque Internet tiene mucha, pero que mucha información en inglés.



www.brewery.org

Esta web, que está en inglés, tiene una librería muy extensa, con artículos que abarcan prácticamente todos los aspectos de la elaboración casera de cerveza. Además cuenta

con software, calculadora de recetas, foro y bastantes más cosas.

EL RECETARIO

Este boletín no tendría mucho sentido si en el no se reflejasen las creaciones de los miembros del grupo y, hoy por hoy, las hay muy buenas.

La siguiente receta tubo una excelente aceptación en la pasada quedada de Manjirón. De hecho el barril solo aguanto un rato.

Pilsen Pulgosa (del monje Pfaffi)

Densidad inicial	1.051
Densidad final	1.012
Contenido alcohólico	5 %
Amagor	28 IBUs

Ingredientes para 22 litros de cerveza:

Malta Pálida	4 kg
Malta Munich	0,6 kg
Malta Cristal	0,15 kg.
Lúpulo Challenger	25 gr (7%) 90 minutos
Iris Moss	½ pastilla
Levadura	lager
Azúcar	130 gr

Proceso:

- Macerar a 65 °C durante 90 minutos. Hervir el mosto 60 minutos (habrá 28 litros en la olla).
- Fermentación primaria durante 6 días entre 8 y 11 °C
- Fermentación secundaria durante 7 días entre 8 y 11 °C
- Para embotellar agregar el azúcar diluido en un poco de agua.
- Maduración en botellas a menos de 21°C durante un mes como mínimo.

EL OTRO RECETARIO

Torta de Casar Rellena de Carne

La idea original fue de Jose Severiano, quien la sugirió en la anterior quedada y, aunque el invento no estuvo presente, la mayoría babeaba solo de pensarlo. No lleva cerveza y parece que se acompaña mejor de vivo, pero por la

trascendencia que ha tenido nos hemos decidido a publicarla.



Finalmente, la receta escrita con la que contamos es la de Pfaffi, quien se atrevió a abordar su elaboración. Dice así:

Bueno, primero compras una torta de Casar. Le cortas la tapa como de costumbre y con tiras de chapata, vas untando y untando anta llegar al fondo (pero tu solo no que vas a palmar). Cuando termines con ella, no rebañes mucho y déjale un poco de queso por las paredes y el culo. Metes la corteza en la nevera, para que no se deforme y se mantenga tiesa.

Luego, en una sartén con un poco de mantequilla pones pimiento verde y rojo en partes iguales. Le agregas una cebolla a tacos y unas tiras finas de puerro. A continuación, le pones carne picada, si es posible de ternera, dejando que se dore bien. Después, un par de ajos picados y le cortas a tacos un tomate gordo o dos pequeños, sacándoles el corazón pero no pelándolos. Lo vas moviendo hasta que pierda el caldo y se seque bien.

Después, sacas la piel de la nevera y la rellenas con la mezcla, apretándola para que quede todo bien relleno. A continuación, untas el molde del horno con mantequilla. Luego, o realizas una masa de hojaldre o la compras de la tienda enrollada y fresca (Recuerda que sea hojaldre y no brisa). Con la masa extendida colocas la torta encima, con la tapa hacia el suelo. Luego cierras la masa como si fuese un regalo. Todo lo que sobre lo pones en el culo y luego la giras y la colocas en la bandeja del horno.

Pon el horno por la parte inferior, hasta que creas que esta hecha. Recuerda que el interior está ya cocinado, por lo que no es necesario que abuses el horno. Después, le pones el gratinador para que tome color y ya esta.

Es sencillo de realizar.

Yo la realice para dos personas, pero es mucho. Mejor una torta para cuatro personas. Una buena guarnición de verduras a la plancha, vino fresco de la zona y a disfrutar. Yo la devoré con cerveza de trigo y para esto pega mas el vino.

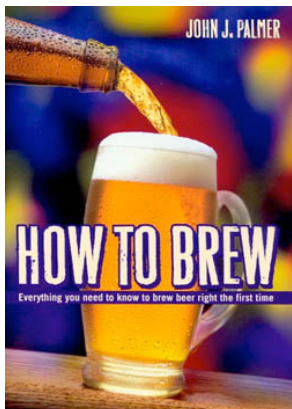
GALERIA DE INSTANTANEAS

Andabamos buscando la estupenda foto del "Caballo de Manjirón", pero se nos ha extraviado. Así que finalmente le ha tocado a la "Familia Starter" que creo que es del Alfredo , pero no estamos muy seguros. Que nos corrija y sacamos una fe de erratas en el próximo número. Jeje.



LIBROS DE INTERES

How To Brew (John Palmer)



Dado que se trata de un texto habitualmente referenciado en la lista de distribución de los Cerveceros Caseros Españoles, parece te es un buen primer libro al que hacer referencia.

Aunque está en inglés, el desarrollo es ameno y muy

asequible para todos aquellos que se acercan por primera vez al mundo de la elaboración casera de cerveza. Aunque acaban de lanzar la 3ª edición, la 1ª está disponible online. No obstante, para quien lo desee en papel, el libro es fácil de adquirir en la web por unos 14 \$ (algo más barato en €) más gastos de envío.

www.howtobrew.com

AGENDA Y CONVOCATORIAS

Quedada de los Cerveceros Caseros Españoles

Lugar: Valdelaguna (Madrid)

Fecha: 27, 28 y 29 de octubre

Más información en: www.cerveceros-caseros.es

Curso de iniciación a la elaboración de cerveza artesanal

Lugar: Valdemanco (Madrid)

Fecha: 8 de octubre de 2006

Más información en: www.tradicion.es

Fiesta "Oktoberfest" de la cerveza

Lugar: Salamanca

Fecha: a partir del 15 de octubre de 2006

Más información:

www.tribuna.net/noticia.asp?ref=27916

Congreso Anual de la Asociación Española de Técnicos de la Cerveza y Malta.

Lugar: A Coruña

Fecha: 20,21y 22 de octubre de 2006

Más información: www.aetcm.es

Becas Cerveza, Salud y Nutrición

El centro de información cerveza y salud, entidad de carácter científico sobre la cerveza y sus beneficios nutricionales, convoca dos becas dirigidas a la realización de un proyecto fin de carrera de estudios de postgrado o un trabajo de investigación experimental.

Plazo: del 15 de abril al 15 de noviembre de 2006

Más información:

www.cervezaysalud.com/diptico_becas06.pdf