

EL PIMPLÓN

Boletín de cadencia irregular
de los Cerveceros Caseros Españoles
Nº1 (enero de 2007)



Refranero español: el buen bebedor bien sabe,
cuanta cerveza le cabe.



EL PIMPLON Nº1

Colaboran en este número:
(aunque sea indirectamente)

Javier Elejalde
Antonio Alcántara (Antonieitor)
Francho Joven
Boris de Mesones
Juan Carlos Cremades (Pfaffi)
José Severiano Fernández
Joaquín Segura
Javier Meno
José Carlos Vilchez
Antonio Martos (Urizen)
Diego Fernández (Diegitoff)
Sergio Bartolomé (Tzentzo)
Pablo González (Pablogonz)

Además, mención porque sí a:

(recopilación de Antonieitor de otros ilustres miembros)

Dani, Ricardo, Zumoceba, Tarazona, Angel, Alfredo, El Monje, Pepe, Antonio Martín, José Corral, Tito, <Branchi ♥ Cris> y aquellos que pudieran haber sido olvidados por despiste.

Portada: Javier Elejalde

Contraportada: obra maestra de Joaquín Segura a partir de retratos de Diego Fernández

Edita:

Pablo González
Cerveceros Caseros Españoles

Las opiniones expresadas en este boletín no tienen por que coincidir ni con la realidad, ni con nada razonable.

Declarado de utilidad pública por Cerveceros Caseros Españoles

**Copy Left 2006
Cerveceros Caseros Españoles**

Todos los artículos, ilustraciones, etc. pueden ser reproducidos, por supuesto, citando su procedencia.



SUMARIO

3 Editorial

4 Dossier

4 La increíble pero verdadera historia de los Cerveceros Caseros Españoles (CCE). *Antonio Alcántara (Antonieitor).*

9 www.cerveceros-caseros.es. Resumen de un año de visitas. *Francho Joven.*

12 Artículos técnicos

12 Secretos de maestros cerveceros y su leyenda. *Boris de Mesones.*

14 Adjuntos. Ser o no ser (Parte 1). *Juan Carlos Cremades (Pfaffi).*

17 Uso de cereales sin maltear en la elaboración de cerveza. *José Severiano Fernández.*

18 Mi método de control de la temperatura durante el fermentado. *Joaquín Segura.*

20 Oxidación del cobre. *Javier Meno.*

22 Recopilación

22 Mash Out. *Sergio Bartolomé (Tzentzo).*

23 La oxidación de la cerveza. *Respuesta de Boris de Mesones a preguntas de José Severiano Fernández.*

23 El recetario

23 First Calvo's Head English Pale Ale. *Antonio Alcántara (Antonieitor).*

24 Kalven Kopf Dunkel. *Antonio Alcántara (Antonieitor).*

25 Jamacuco Porter. *Pablo González.*

25 El otro recetario

25 Anchoas del Cantábrico. *Javier Elejalde.*

26 Pastelé de Castañé. *Antonio Martos (Urizen).*

26 WEBS de interés

27 Libros de interés

27 Agenda y convocatorias

27 Galería de imágenes

28 Pasatiempo

Fue el pasado septiembre de 2006 cuando salió a la luz el nº 0 de El Pimplón, un ensayo de lo que podía ser el boletín de los Cerveceros Caseros Españoles (CEE). Con muy poco contenido, y de limitado valor, sus escasas páginas pretendían dar una pincelada de lo que podría llegar a ser un futuro documento del grupo. Las críticas obtenidas, así como cierto reconocimiento por el tono jocosos utilizado, algo por cierto habitual en los escritos de los aficionados a la elaboración casera de cerveza, nos anima a tirar para adelante con el proyecto.

Sin embargo, ese nº 0 fue un ensayo elaborado por un miembro de los CEE, que solo pretendía mostrar una idea. Para conseguir un boletín que representase al grupo se hacía necesario contar con la colaboración de sus miembros, para lo que nos pusimos manos a la obra en una labor de búsqueda y coordinación de posibles aportaciones. Lo que a continuación os presentamos es el resultado de este trabajo, con el cual personalmente nos hemos quedado muy conformes, aunque todo hay que decirlo, el camino seguirá siendo arduo.

Aunque no del todo aparente, este nº 1 del Pimplón, ya convertido en verdadero boletín de los CCE está dividido en cuatro secciones. La primera de ellas trata de realizar, por una parte, una retrospectiva de la historia del grupo y sus reuniones, y por otra una revisión el estado de su página web y lista de correos. De la lectura de ambos artículos se puede obtener una buena idea de en que nos hemos convertido, intuyéndose la dirección hacia la cual nos encaminamos.

En una segunda sección, se exponen una serie de artículos técnicos elaborados en base a la experiencia y revisiones bibliográficas realizadas por motivados y afanados cerveceros caseros. Se tratan asuntos tales como la historia de los maestros cerveceros, el uso de aditivos y auxiliares de elaboración, la utilización de cereales sin maltear, u otros asuntos como un experimento sobre la oxidación del cobre o la exposición de un diseño para el control de la temperatura durante la fermentación.

En esta segunda sección, se a incluido también un apartado dedicado a la recopilación de algunas aportaciones realizadas en la lista de correos, un pozo sin fondo del que aquí solo aportamos una leve muestra de su interminable sabiduría. Dos incrustaciones, una sobre el Mash Out y otra sobre la oxidación de la cerveza, nos dan una visión de las grandes posibilidades que nos ofrece este apartado.

Ya en la tercera sección, nos encontramos con los recetarios. El primero de ellos, como no debe faltar en un texto de estas características, dedicado a exponer algunas recetas de valor elaboradas por miembros del grupo. Aunque aún sin muchas aportaciones, esperamos que se desarrolle más en un futuro.

El otro recetario, y no de menor importancia, habida cuenta de las tendencias gastronómicas de los CEE, está dedicado a la recopilación de aportaciones culinarias que los miembros realizan en cada una de sus intensas reuniones.

La última sección engloba un popurrí de cuestiones que habitualmente se vendrán incluyendo. Entre ellas encontramos algunos comentarios sobre paginas web o libros de interés, un calendario de eventos relacionados con nuestro mundillo, una galería de imágenes curiosas, así como pasatiempos.

En fin, que, con lo ya incluido en este número, tenemos como para empezar a discutir las tendencias que se deben ir marcando en el futuro próximo, al objeto de conseguir un boletín de utilidad para todos los que ya estamos y aquellos que se acercan más o menos tímidamente.

Como objetivo para el próximo número, que no sabemos cuando saldrá, pues como habréis podido leer en la portada, se trata de un boletín de cadencia irregular, trataremos de encontrar con quien compartir la edición de tan noble tarea. ¿Lo pillas?

Los/el editor

La increíble pero verdadera historia de los Cerveceros Caseros Españoles (CCE)

Antonio Alcántara (Antonieitor)

Introducción

Andaba yo, a mediados del 2004, en mis inicios de la fabricación casera de la cerveza, desesperado por encontrar información, proveedores, compañeros..., cuando he ahí que topé con la lista de Cerveceros Caseros Argentinos. No dudé en apuntarme, y al cabo del tiempo, contactamos varios cerveceros españoles (cinco, en concreto) y, en una serie de correos privados, con mucho entusiasmo, se fue planteando la creación de una lista de cerveceros españoles.

El origen

Dicho y hecho, se formó el grupo y la lista de Yahoo, cuyos primeros cinco miembros fuimos, como no, los padres fundadores, y a los que rápidamente se unió un pequeño pero activo grupete. Se intentó dar publicidad a la lista en foros, otras listas, etc.

Al poco, se colgó una página de CCE "en obras" con un enlace a la lista, obra del creador de la lista, Pepe Tornero, que fue reemplazada tiempo después por la actual, alarde creativo de nuestro webmaster Franchux.

Hace unos meses, y por causas técnicas, se optó por mudar la lista a Google, aunque la página del grupo con los correos iniciales y demás sigue estando operativa, y disponible para colgar fotos, encuestas, bases de datos, etc.

La primera reunión: Manjirón (Enero 2005). La leyenda.

Desde el primer momento una cosa estuvo muy clara: el unirnos debía servir para hacer compras en común que nos abarataran en gran medida los costes de los ingredientes. Con un solo proveedor de malta a pequeña escala, el precio era un factor importante y había que recortarlo.

En otoño de 2005 se puso pues en marcha la primera compra de CCE, para lo cual se pidieron varias ofertas, se compararon precios, se prorratearon los portes y... ¡el ahorro era mínimo! Claro, éramos cuatro gatos, el pedido era de ¡nueve sacos! de malta, además de lúpulos, levaduras, etc.

El tema se enfrió un poco y estuvimos a punto de rajarnos, ya que si al coste del pedido le sumábamos el viaje, la casa, la comida... Pero ¡qué cojones! Había que parir CCE como dios manda, así que nos echamos los restos de nuestras producciones al buga, los aperos de hacer birra, y pa Manjirón.

Para la historia, la compra se hizo en +Malta, y acudimos a la reunión Antoinetor, Cayetano, Meno, Ricardo, Tzentzo y Zumoceba (riguroso orden alfabético, jeje). La semana antes, se había incorporado Dieghitoff a la lista, con mucho entusiasmo, y lío a la parienta y a unos colegas para acercarse el sábado por la tarde, probar todas las birras y charlar compulsivamente del jombrigüin (sospecho que sus acompañantes se la tienen guardada).

Además de presentaciones, comer, beber, etc. destaca en esta reunión el reparto de la primera compra y la elaboración de birra, la afamada Manjirón Brown Ale. El resto, si has ido a una reunión ya te lo puedes imaginar, y si no has ido ¿a qué coño esperas?



Por su interés histórico y literario, transcribo la crónica de la reunión del camarada Tzentzovich:

Ahí va el relato de la primera reunión de los Cerveceros Caseros Españoles.

En la lista española están publicadas las fotos de Zumoceba y, en breve, las de Meno. Al resto de listas mañana les envío una selección.

Bueno, allá vamos:

Relato: "De cómo iniciamos el viaje de los Cerveceros Caseros Españoles" o "Cerveza Casera en España, de mito a realidad".

Lo primero de lo que me di cuenta el viernes día 21 de Noviembre del 2005 al despertar fue de que estaba nervioso. Nada más escuchar el atronador sonido que me arranca del sueño cada día pensé que esa misma jornada, por la noche, estaría bebiendo cerveza casera con los amigos cuya cara no existía todavía. Eso estaba bien, no parecía una reunión, parecía el comienzo de algo.

A duras penas me pude concentrar algo en el curro con los correos que iban entrando: "Son las 11:30 y salgo en 1/2 hora" decía Zumoceba. Joder, qué envidia. Vaya, se apunta Diego: "Los Astros se me han aliado!!!!!!", esto cada vez tiene mejor pinta.

Eran como las cuatro de la tarde cuando cogí la furgoneta, pasé a buscar a Meno por su casa y nos dirigimos al almacén donde la empresa de transportes había enviado nuestra compra comunitaria. Cargado el material, volvía a dejar a Meno en su clase de Alemán mientras esperábamos que Ricardo acabase de currar, y ya no podíamos pensar en otra cosa que no fuera el profundo olor a cereal en el que íbamos inmersos. Ese olor alegre, alegre por la sencilla razón de que alegró a nuestros ancestros que, en el caso de los vascos, eran totalmente distintos a los ancestros de otra gente ya que llevaban txapela y decían ahí va pues (o eso es lo que he oído a nuestros políticos).

Después cargamos el resto de las viandas y equipos y nos lanzamos ansiosos sobre la carretera. "De nuevo en camino" dijo Ricardo en referencia a nuestros viajes interminables. Sin embargo éste sería más corto. Apenas tres horas y cuarto después, quince minutos antes de la media noche, ganábamos Manjirón. Entonces fue cuando los rostros y las voces se acoplaron con las letras y pensamientos escritos, al principio torpemente por algún mecanismo reaccionario del cerebro y luego cada vez con más exactitud. Allí estaban las personas que originaban los correos que tanto habíamos disfrutado: Antonio "Zumoceba" Sánchez y Antonio "Antoneitor" Alcántara (acompañado por Cayetano, un colega. Un tipo cojonudo).

Cinco minutos tardamos en descargar los trastos. Al sexto minuto estábamos probando una Dorada Huertana producción de Antoneitor (¿os suena el nombre de la birra?). Me hizo recordar los comentarios de que la dorada pampeana exige un cierto control a la hora de balancear los sabores de la malta y el lúpulo. Con ésta comprendí a qué se referían, era una cerveza redonda en aroma y sabor. Después la "siete tiros", también de Antoneitor, una con miel de Zumoceba y otras... Luego empezamos a sacar las nuestras (aquellas que no tienen nombre) y, sin

darnos cuenta, estábamos recordando entre risas los problemas y satisfacciones que elaborar cerveza nos ha traído. Todo esto se completó, por supuesto, con una buena parrillada de carne, un exquisito chorizo de Zumoceba, jamón y queso de los Murcianos, y buen lomo ibérico y queso de Idiazabal que llevamos los norteños. Ya bien avanzada la noche, y con el cerebro a punto de estofarse, nuestra conversación comenzó a flocular, por el efecto de la isomerización de algunas neuronas imagino. La noche acabó sobre las cinco de la mañana con una de las espectaculares infusiones de Zumoceba que nos dió la puntilla para irnos a la cama (a alguno le costó encontrarla).

Al día siguiente, después de desayunar como en los anuncios de la tele, nos fuimos a un pueblo de al lado. Compramos los ingredientes del cuz-cuz y nos tomamos unas birritas y unas tapas, como dios manda. Luego Zumoceba nos dió una lección de maestría en los fogones y cocinó un cuz-cuz como nunca había probado yo. Esta vez se acompañó de lomo, quesos, pimientos con antxoas, cerveza casera y unos vinos que trajo Cayetano de Jumilla que levantaban el rabo de la boina (recuerdo en especial un monovarietal Petit Verdot que estaba de muerte). Luego la sobremesa, en la que se echó de menos, como ha dicho Antoneitor, a gente que supiera jugar al mús (no es necesario encontrar a nadie capaz de ganarme, sabemos que eso es muy difícil. Basta con gente que quiera participar).

Luego llegó Diego y señora acompañado de un amigo y señora (lo lamento pero no recuerdo nombres). Es aquí cuando empezamos a crear la Manjirón Brown Ale, cerveza creada a partir de un batiburrillo de equipos de distintas procedencias, a saber, macerador eléctrico y quemador de Málaga, olla de 50 lts de Bilbao y enfriador de Murcia. No le dedicamos todo el tiempo ni atención que se merecía y sin embargo ella, que ha sabido estar a la altura de las circunstancias como cerveza comunitaria inaugural, nos regaló un rendimiento espectacular. ¡¡Nos dio 27 litros de unos 4.5 kg de grano!! Fue de especial interés el funcionamiento del enfriador por inmersión portátil a jarrita del amigo Antoneitor. No creo que sea necesario comentar que todo esto se siguió regando con birritas caseras hasta la frontera del mareo. Esta vez duramos un poco menos (ya no tenemos edad de festejar dos días seguidos). Una infusión relajante y a dormir (muchas gracias Zumoceba).

Al día siguiente, y con esa tristeza que te deja despedirte de gente tan increíble, recogimos los trastos y repartimos la Manjirón Brown Ale que, en nuestro caso y me imagino que en el de todos, se obstinó en mantener la parte más activa de la fermentación en pleno viaje. Cada diez minutos abre y cierra la tapa.

Luego el viaje de regreso con una sola conversación: ¿Cuándo podremos repetir esto?.

Señores, ha sido un fin de semana espectacular. Ojalá repitamos pronto.

Un abrazo a todos de todas las listas.

Tzentzo

La segunda reunión: Manjirón (Mayo 2005). La consolidación.

Nos había dejado muy buen gusto la primera reunión, de ahí que nos juramentáramos para repetirla, con una muy justificada excusa: hacer la cata de las cervezas que habíamos fabricado con la materia prima tan duramente conseguida.

Mientras tanto, la lista seguía creciendo, de modo que a esta reunión fuimos unos cuantos más, además de todos los que acudimos a la reunión anterior, se unieron Dieguitoff (todo el finde), Seve, Tarazona y Elejalde. Además, Ángel también enredó a su señora y al niño para pasar el sábado con nosotros.

Para esta reunión hizo Tzentzovich una programación de actividades, que fue sepultada por el beber y el comer. Sí se elaboró cerveza, que fue una Pale Ale con levadura belga, una cosa curiosa (MPA).



La tercera reunión: Piñuécar (Septiembre 2005). La primera gran compra.

Para esta reunión se cambió de emplazamiento, no mucho en realidad, ya que estaban ocupadas las casas de Manjirón. La excusa también estaba clara: teníamos el reparto de la segunda compra común de CCE, que en esta ocasión se le hizo a Cervezas del Mundo. Hay que mencionar la dedicación de Ángel y Dani en el reparto de los materiales (yo ya les dije que pesar el grano era un coñazo...).

Tuvimos algunas faltas respecto a la reunión anterior, no vinieron Tzentzo, Tarazona ni Cayetano, pero el grupo siguió creciendo, ya que se animaron a venir varios nuevos fichajes, algunos de los cuales son auténticos pesos pesados de la lista, como Alfredo Ríos,

Pffafibeer, Franchux, Dani, Pepe, El Monje y Pixtaxo (colega de ZC).

El momento estelar fue la recogida de la compra en la nave de Cervezas del Mundo. El viaje desde Piñuécar se hizo un poco largo para los que nos habíamos castigado el alma la noche anterior, pero valió la pena.



Esa nave es como la Disneylandia del cervecero, con todo tipo de birras, jarras, copas, ropa, posavasos y un largo etcétera de chuches cerveceras, estuvimos horas salseando por las estanterías, acumulando trastos de todo tipo. Personalmente gasté más pasta en los cachivaches que fui cogiendo que en el pedido propiamente dicho. Además, tuvieron la gentileza de obsequiarnos con un surtido de birras que posteriormente sirvieron para hacer una cata. Es una lástima que en las últimas ocasiones no se nos haya permitido visitar la nave.

Otro evento reseñable fue el reparto de polos y gorras de CCE, confeccionados por Pffaffi, y que los que tenemos la suerte de tenerlos atesoramos como una reliquia.

Esta fue la primera reunión en la que no se elaboró cerveza, a pesar de que estaba

planificado, pero lo cierto es que la noche del viernes y la mañana en la nave fueron letales.



La cuarta reunión: La Romana (Febrero 2006). El primer concurso.

En la cuarta reunión se optó por variar el emplazamiento habitual de la zona centro y nos fuimos a La Romana (Alicante), donde se iba a celebrar el primer concurso de CCE, además de un completo programa preparado por Pffaffibeer, que se llegó a cumplir casi en su totalidad.

Algunos de los asistentes a la anterior no pudieron acudir, como Franchux, Ángel, Dani, Seve, Elejalde o Pixtaxo, pero siempre hay quien cubre las bajas, y en este caso tuvimos el retorno de Tarazona y Cayetano, y las nuevas incorporaciones de Antonio Martín, Pablogonz y José Corral (que vino con un colega de quien no recuerdo el nombre ☺).



Se volvió a fabricar cerveza en una reunión, una weizen al aroma de la leña, y Pffaffibeer nos

abrió los ojos con las posibilidades de hardware: cornis, birrieras, Avant, molino motorizado, etc.

Por la tarde se desarrolló el primer concurso de cerveza de CCE, y el estilo elegido fue la EPA, con únicamente seis participantes. Se trató a posteriori, por parte de cerveceros envidiosos y mezquinos, de desvirtuar el concurso dudando de la capacidad de los jueces, en un vano y miserable intento de deslegitimar la victoria de quien escribe estas líneas, jeje. Se puede ver en la foto la dedicación y seriedad del jurado.



La quinta reunión: Manjirón (Junio 2006). Mayoría de edad.

Bueno, para esta reunión no teníamos justificación de ningún tipo, ni compra, ni concurso, pero sí muchas ganas, y nos salió una de las más didácticas y organizadas de todas.

Con respecto a la anterior, no hicieron acto de presencia Tarazona, Antonio Martín, José Corral, Pepe, Alfredo, El Monje ni Cayetano, pero siguen haciendo aparición nuevos talentos, como fueron José Carlos, Abraham, Cris, y volvieron Seve, Dani y Franchux.

Se organizaron múltiples actividades, entre las que se puede destacar el seminario de propagación de levaduras de Pablogonz, más despliegue de cacharreo de Pffaffi, una demostración de Ángel de un chisme que servía para todo (?), la presentación del proyecto de fin de carrera – sobre una micro cervecería – de Branchi y Cris, el termostato que llevó Luís y no me acuerdo de más. Tampoco hicimos cerveza en esta ocasión, y va siendo un mal vicio, siendo cerveceros caseros como somos, pero lo cierto es que se trata de un engorro.

De esta reunión nos quedará, a los que tuvimos la suerte de presenciarlo (bueno, más o menos, estaba oscuro y la vista no iba del todo fina) el rodeo de medianoche con el que nos obsequió el compañero Daniel, que dará tema de conversación para generaciones de cerveceros.



Para no ser yo solo el que escribe, copio un mensaje de Pfaffbeer a vuelta de la reunión:

.....
Hola a todos. Espero que todos llegaseis bien.

Ya he probado la malta y de momento tiene muy buena pinta.

Tengo en el fermentador el primer lote que realice anoche de 22 librefos de Pulga German.

Ya os contare.

De la gente de la reunión poco hay que decir, los que nos conocemos sabemos lo que quiero decir, pero sigo sorprendiéndome con la gente nueva.

En pocas palabras una maravilla de personal, aparte de tener la misma afición, debe haber algo que une a la buena gente.

Cocineros un saludo.

Lo que se perdió el que no fue a la quedada:

La pedazo de clase de cultivo de levaduras.

La bestial explosión de cómo fabricar una fabrica cervecera con cuatro duros.

La demostración de tarjetas usb.

Interés en cacharros y más cacharros.

La cocina tradicional digna de cualquier restaurante sibarita.

La mejor gente del mundo.

Las cervezas más ricas y mas raras del planeta.

He dicho.

Saludos y a seguir así.

Pfaffi.

.....



La sexta reunión: Valdelaguna (Octubre 2006). La Comilona.



Y llegamos a la última reunión hasta el momento (octubre de 2006), cuyo motivo principal, además de saludar a los ya viejos

compañeros, era la tercera compra de CCE, que en esta ocasión se hizo en Browland, gracias a la fantástica gestión de Menotecon. Las cantidades ya van siendo importantes y coordinar a tanto comprador de opinión cambiante es un trabajo duro.



José Carlos no pudo venir esta vez, ni Zumoceba (su primera falta), Francho también se escaqueó, y Ángel al final tampoco se pudo

acercar. Sí que volvieron Alfredo y Elejalde, y se añadieron nuevos cerveceros, como PJ Segura, Tito y Urizen. También hubo varios “cerveceros pasivos” que se apuntaron a la reunión, Cayetano, Gonzalo e Iñigo.

Cambiamos otra vez de ubicación, y optamos por una casa enorme al sur de Madrid, donde podíamos haber fabricado un lote de birra, pero como viene siendo habitual, no estaban los cuerpos por la labor, y mira que había materia prima en abundancia.

Siempre, desde la primera vez, el tema gastronómico ha sido uno de los aspectos más destacados de las reuniones, con multitud de viandas variadas, sabrosas y abundantes. Pero en esta ocasión fue desproporcionado, en todos los aspectos, tanto en cantidad como en variedad y calidad, llegó un momento que las cervezas nos ayudaban a seguir zampando. Aquí tenéis un par de muestras: se ve la comida, pero ¿dónde están las cervezas?



Como nota final, incluyo unos mensajes “post-reunión” de Luís y Tzentsovich:

.....
De nuevas en el tajo.

Como me levanté temprano y desaparecí con rapidez y alevosía, quiero mandar un afectuoso saludo a todos los compañeros (incluidos los ausentes) de los que no me despedí.

Sería muy largo enumerar las cosas a recordar de esta nueva edición de CCE, pero yo me quedo con varias, sin desprecio del resto:

- *La compañía y camaradería. Aunque esta sea un clásico de todas las reuniones, no hay que dejar de nombrarla.*
- *Entrar en la casa y disfrutar con la vista y el olfato de un cerro de sacos de malta y otros archiperres. La compra ha sido fantástica. Mis felicitaciones a los implicados.*
- *Las fantásticas viandas aportadas (cervezas, vinos, orujos, aceite de oliva, carnes, embutidos, tartas riquísimas), chocolates, membrillo.....*
- *La cervecita que me guardó Antoineitorrr, con cadena, alarma, vigilante de seguridad y perro de ataque, por si alguien la "cataba". Un trago sublime.*

- *La casa, con sus recovecos, terrazas y ascensor "mágico".*

*Ha sido un verdadero placer veros de nuevo.
Los de las fotos ya estáis tardando.*

Un abrazo

Luis
.....

Pues sí,

la verdad es que ha sido un fin de semana con fundamento, como dice el amigo Arguiñano. Para mí lo más impresionante del finde ha sido la gran cantidad, variedad y calidad de platos que iban saliendo sin descanso de los fogones para dar asiento a las innumerables cervezas que se probaron.

Lo más positivo ha sido el incremento de la calidad en las cervezas que se tomaron. Vamos a mejorar ¡qué leches!. A este paso, y con gente todavía por ponerse a hacer cerveza, la próxima reunión albergará un concurso difícil e interesante (pienso llevar a un grupo de cheerleaders para meter presión al jurado).

Por cierto, otro de los momentos estelares fue el mismo domingo. ¿pensabas que no podrías beber cerveza en semanas del hinchazón? ¿Suponías que no te cabía ni un gramo más de comida en el cuerpo? ¿resaca espantosa? pues, como bien supo ver Antoineitor, ¿qué mejor, para olvidarse de ese mal cuerpo, que unos choricillos a la brasa y una cervecita?. Claro que fue echar los choricillos al fuego y ya tuvimos que acabar el salmorejo, las salchichas y las cervezas (de hecho Cayetano, generoso y decidido, bajo al pueblo a por más al ver el percal jejeje). Y porque no había nada más.... ¡Qué saque tenemos, cerveceros!.

Saludos a todos.

Tzentzo

www.cerveceros-caseros.es, resumen de un año de visitas

Francho Joven

En 2005 la web de CCE apenas tenía contenido público, todo se gestionaba a través del grupo de Yahoo, que obligaba a estar suscrito para acceder al contenido.

Siguiendo la máxima de “una web no sirve para nada si no recibe visitas” se tomaron varias decisiones:

- 1.- Se contrató en dominio CERVECEROS-CASEROS.ES y se redirigió todo el tráfico del

antiguo dominio (CERVECEROS-CASEROS-ESP.COM) al nuevo dominio.

- 2.- Se montó una lista de distribución propia bajo ese dominio.
- 3.- Se montó una página web basada en un gestor de contenido (Drupal).
- 4.- Se conecto la lista de distribución con los foros de la web, de esta forma todo lo que se manda a la lista queda publicado en los foros y viceversa.

2006 ha sido el año en el que todos estos cambios han empezado a dar sus frutos. Los principales buscadores han empezado a indexar nuestros contenidos y, por lo tanto, han empezado a enviarnos visitas. Por ejemplo, Google ya tiene cerca de 10.000 páginas indexadas de nuestra web.

En Mayo de 2006 se reforzó la web optimizando el "skin" para que las páginas pesaran menos y fuera más rápida su carga y se instaló el seguimiento de visitas a través de Urchin (uno de los mejores programas de estadísticas web) para complementar las estadísticas del servidor.

Se contrataron los dominios CERVECEROSCASEROS.ES y CERVEZA-CASERA.ES con vistas a realizar futuras acciones de marketing en Internet y facilitar el acceso a nuestra web (ambos están redirigidos al sitio principal).

Nuestros números para 2006

Tenemos 407 usuarios registrados en la web y 109 usuarios suscritos a la lista de correo.

Este año se han servido 363.970 páginas a un número estimado de 51.000 visitas (unas 4.000 visitas/mes)

Hay que tener en cuenta que el término "visitantes" es subjetivo, en este caso se considera que un "visitante" es una IP única que consulta X páginas durante un periodo aproximado de 10 minutos. En nuestro caso los usuarios consultan una media de 7,13 páginas por visita.

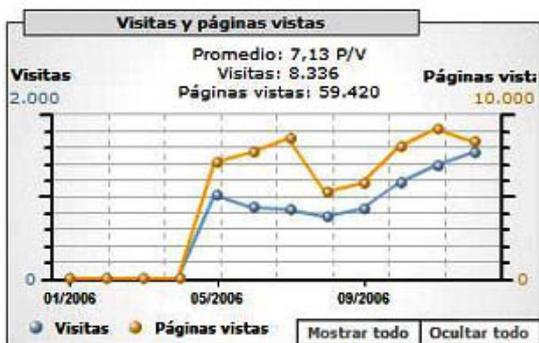
Las estadísticas que genera el servidor están basadas en el análisis de los logs (registros de actividad del sistema):

Mes	Peticiones	Páginas	Tráfico red (Gb)
Enero 2006	1.115.918	28.717	2,05
Febrero 2006	1.090.729	23.171	2,51
Mar 2006	1.410.645	33.057	2,28
Abril 2006	1.054.865	23.346	2,42
Mayo 2006	1.179.762	25.699	3,12
Junio 2006	556.888	20.390	1,26
Julio 2006	695.508	28.648	1,54
Agosto 2006	445.233	22.803	1,08
Septiembre 2006	416.754	21.355	1,10
Octubre 2006	581.198	33.730	1,29
Noviembre 2006	648.916	45.454	1,88
Diciembre 2006	927.306	57.600	2,30
Total	10.123.722	363.970	22,83

Las estadísticas de Urchin están basadas en los registros generados por un pequeño JavaScript que hay colocado en todas nuestras páginas. Genera unas estadísticas menos exactas en cuanto a número (no todo el mundo tiene Javascript activado) pero más útiles ya que son más legibles y tienen lecturas muy interesantes, como la del origen de las visitas.

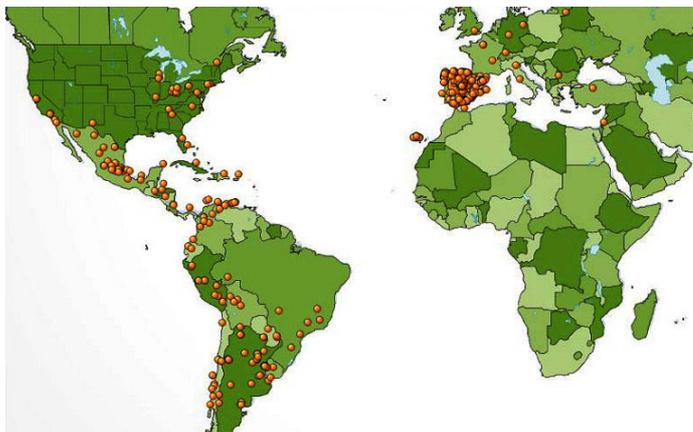
Aquí tenéis unos gráficos y tablas de ejemplo:





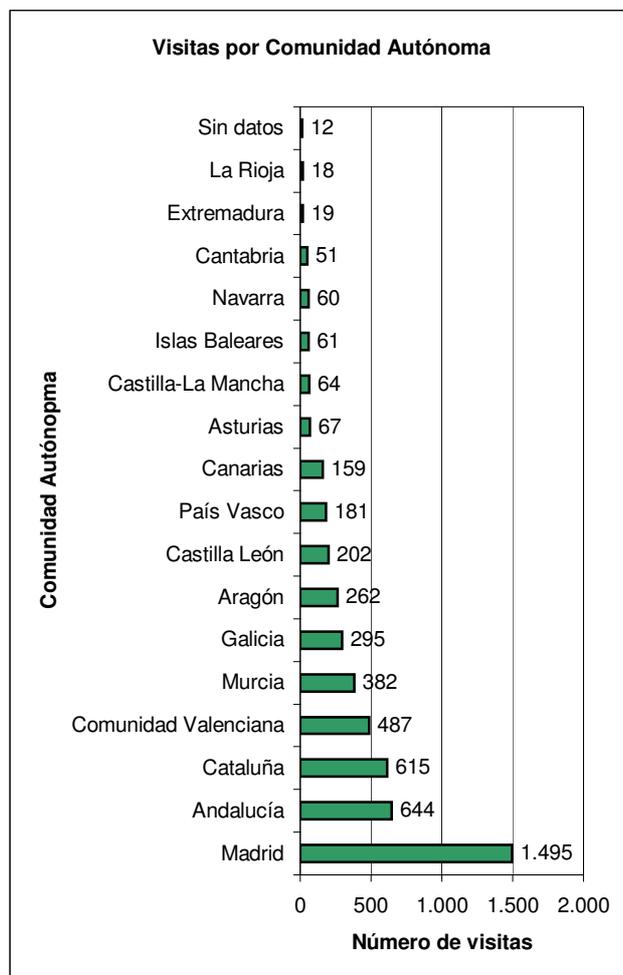
Visitas por países

País	Visitas	Páginas por visita
España	5.074	7,4
Argentina	1.012	8,24
México	471	4,2
Perú	408	6,81
Chile	311	8
Colombia	232	7,07
Estados Unidos	115	3,69
Venezuela	86	6,09
Brasil	69	12,06
Bolivia	66	6,5



Visitas por comunidad autónoma

País	Visitas	Páginas por visita
España	5.074	7,4
Madrid	1.495	7,7
Andalucía	644	6,18
Cataluña	615	7,89
Comunidad Valenciana	487	6,25
Murcia	382	8,13
Galicia	295	5,79
Aragón	262	11,31
Castilla León	202	6,78
País Vasco	181	5,99
Canarias	159	7,72
Asturias	67	5,36
Castilla-La Mancha	64	4,53
Islas Baleares	61	12,2
Navarra	60	9,93
Cantabria	51	10,04
Extremadura	19	3,05
La Rioja	18	7,67



¿De donde vienen nuestras visitas?

Las 5 palabras por las que la gente nos encuentra más son:

- Browland
- Cerveza+Casera
- Cerveceros+Caseros+Españoles
- Recetas de Cerveza
- Cerveza Casera

¿Y para el 2007?

El propósito para este año es mejorar la web haciéndola más amigable para los usuarios (sin perder de vista a los buscadores). Estoy trabajando en unos nuevos foros que sustituirán a los actuales y soportarán el tema de los ficheros adjuntos.

También tenemos pendiente un cambio estético y alguna que otra campaña de marketing para mejorar posiciones en los buscadores, en fin que todavía nos queda mucho camino por recorrer. Yo, de momento me voy a tomar una cervecita mientras lo medito... saludicos y a vuestra salud.

Secretos de maestros cerveceros y su leyenda

Boris de Mesones

Si la prostitución es la profesión más antigua del mundo, y la de vendedor de bienes le sigue en segunda posición, es muy probable que la de maestro cervecero este también en las primeras posiciones de esta reputable lista.

Es posible que en aquel entonces tuviera otro nombre y las labores estuvieran a cargo del hechicero, brujo o diosa sacerdotisa y prostituta del antiguo Egipto encargada del templo a través del cual se mantenían contactos con los dioses a base de ofrecer paquetes completos de placeres.

En casi toda la historia de las fermentaciones las bebidas resultantes se desarrollaron a base de improvisaciones y mejoras a partir de pequeños cambios realizados de manera constante. Si los cambios introducidos no mejoraban el sabor o aroma, sensación al paladar o capacidad para contactar con los dioses, o mejor entendido, potencia alcohólica, se cambiaban inmediatamente y se introducían nuevos cambios para seguir con la constante evolución.

Las fermentaciones son procesos complicados que hoy en día siguen teniendo su aura de misterio por la dificultad que existe en controlar todas sus variables a la perfección. Todos aquellos descubrimientos que se hacían a base de probar y probar se mantenían en secreto entre los cerveceros. Desde el tipo de ingredientes utilizados hasta las cantidades, tiempos o temperaturas de maceración, cocción y almacenaje.

El hecho de no entender o no saber cuantificar el proceso lógico o científico detrás de estos cambios hacia que cualquier mejora en algún aspecto de los mencionados arriba fuera un secreto que el cervecero debía mantener si quería mantener o aumentar su reputación.

Hay que hacer especial mención que estos avances estaban directamente relacionados con la técnica, proceso o ingredientes disponibles al

cervecero en cuestión en un momento determinado. Su secreto, en un principio, no iba mas allá de su entorno.

A medida que estos secretos básicos se iban publicando y su conocimiento se extendía, los procesos y técnicas de fabricación se fueron homogeneizando y aquellos secretos más vitales empezaron a cobrar mas relevancia y misterio.

Como secreto vital en la antigüedad se podría mencionar como el más importante, la capacidad de evitar contaminaciones o infecciones en los mostos fermentados que producen sabores y aromas indeseables. Ahora bien, lo que para unos eran contaminaciones descontroladas, para otros podían ser la base de una nueva fermentación, que si se aplicaba con cierta técnica, también secreta, podía producir un sabor especial y desconocido de carácter agradable o simplemente una mejora sustancial en el producto elaborado.

Estos avances se mantenían en secreto a nivel fabrica y solo el maestro cervecero jefe mostraba sus descubrimientos al cervecero que fuera a ocupar su posición cuando el se retirara. De esta forma podía mantener su hegemonía y poder dentro de la fabrica.

Con el avance de los tiempos y los descubrimientos científicos que han aclarado muchas de las dudas sobre los procesos de fermentación y maduración, que han sido publicados extensamente, los cerveceros profesionales han tenido que esforzarse en encontrar otro tipo de secretos que les pudieran mantener en lo alto para ejercer su poder a la vez que les permiten poder ofrecer una cerveza especial que la competencia no es capaz de reproducir.

Estos secretos, si bien ya explicados a nivel teórico, se basan hoy en día en el uso de determinadas técnicas de producción o ingredientes que se mantienen ocultos para evitar ante todo la clonación de estilos de cervezas por la competencia. El mantenimiento de los secretos a nivel personal como herramienta para ejercer el poder, solo se extiende entre las micro cervecerías de nueva

creación, donde este aspecto sigue siendo muy importante.

La famosa cerveza blanca de los belgas, Hoegaarden, esta desde hace casi dos décadas en manos de una multinacional muy conocida. Los antiguos amantes de esta cerveza aseguran que el nuevo dueño nunca fue capaz de igualar el sabor autentico de la cerveza original desarrollada por Pierre Celis. Un compañero de la escuela de cerveceros de Berlin visito la fabrica cuando aun estaba en manos de su fundador y estuvo observando a los cerveceros durante su trabajo.

En un momento especifico vio como traían unos cubos de una sustancia blanca espesa y los echaban a la olla de cocción. Aprovecho un descuido del personal y se llevo una muestra pasando su pañuelo por el borde de uno de los cubos vacíos. Tras volver a la escuela analizo en el laboratorio los restos secos pegados a su pañuelo y descubrió que la sustancia era almidón de patata.

La Hoegaarden de hoy en día no lleva almidón de patata y si se le preguntase a la multinacional por este dato negarían rotundamente su uso, posiblemente porque les es totalmente desconocido y también, porque seguro ellos habrán cambiado el proceso para abaratar costes. Si se le pudiera preguntar al fundador, este lo negaría también con rotundidad. Este tema quedara en los anales como un secreto que nadie sabe ni nadie sabrá nunca, por eso es un secreto y cualquiera que lo comente tras leer este artículo, será ignorado.

Los maestros cerveceros belgas son muy dados a ocultar los ingredientes que utilizan. Se suele decir que no tienen problema en darte, al menos, detalles sobre los datos de producción porque responden a todas las preguntas sin dudar. Ahora bien, es tan fácil dar una respuesta a medias para contentar al interlocutor, que no cabe duda que algo se puede estar ocultando siempre.

Garret Oliver maestro cervecero de la Brooklyn Brewery, comenta en su libro -Real beer for real Food- como pregunto al dueño de una fabrica de cervezas belga por el uso de un aparato especial y desconocido para la dosificación de lúpulo y su utilidad. El maestro belga le respondió: -usted no se preocupe por su utilidad,

que nosotros los maestros belgas, sabemos muy bien para que sirve-.

Respuesta que no solo oculta abiertamente una información, sino que también muestra un grado de arrogancia muy alto que el cervecero belga no tiene complejo en mostrar por la creencia extendida en Bélgica de ser ellos los poseedores de la autentica y más antigua técnica sobre fabricación de cerveza. Y en parte, hay que darles la razón. Son casi los únicos que rompen todas las normas de producción y elaboración que se aprenden en las escuelas de cerveceros internacionales.

También es común leer o escuchar comentarios, de los que han visitados fábricas belgas, que no se les ha permitido ver el almacén donde podrían ver que tipos de maltas, adjuntos y lúpulos se utilizan. También es conocido que las fabricas de cerveza no compran la malta típica en venta en las malterias, sino que solicitan una malta que se ajuste a sus propias especificaciones.

A nivel micro cervecería, el cervecero a cargo de la producción suele mantener en secreto algún detalle que no permita igualar el tipo de cerveza a cualquier otro que ocupe su puesto. Estos detalles pueden ser tan simples como añadir algunas gotas de un elemento ácido o alcalino durante la preparación del agua o algunas gotas de extracto de lúpulo sintetizado que aumentarían perceptiblemente el amargor o el tipo de aroma floral.

El primer profesor con el que estuve haciendo prácticas cerveceras, fue un maestro cervecero de la ex Alemania oriental con mas de 45 años de experiencia en países comunistas y a punto de retirarse. Cada vez que me explicaba algún proceso siempre añadía: -no te creas que esto es tan fácil, esto no se aprende ni en un día, ni en varios meses ni en un par de años-.

Al principio no le creí porque lo que él hacia me parecía de lo más sencillo del mundo. Con el paso del tiempo he llegado a entenderle, por mucho que expliques algo, hay una parte dentro de cada técnica que se basa en la percepción personal del maestro cervecero y en su capacidad de reaccionar y cambiar algunas variables para que el resultado sea mas positivo. Algo que solo se puede realizar tras muchos años de experiencia.

A este señor le vi hacer un proceso de tratamiento de levadura que siempre me llamó mucho la atención porque no entendía el porque, ahora, casi quince años después, he descubierto el por que, y pienso que probablemente sea el secreto mas ocultado por muchos cerveceros de la vieja guardia para evitar las contaminaciones.

Hoy en día este proceso es irrelevante a nivel fabrica de cerveza industrial e incluso a nivel micro cervecería por la cantidad de bancos de levaduras puras que existen y ofrecen sus productos a precios competitivos.

Otro tema muy interesante es el uso de la levadura durante varias generaciones. Recuerdo a un maestro cervecero estadounidense que definía el estado de la levadura en buenas condiciones a simple vista como -yeast is happy !- . Es difícil entender que se entiende como -la levadura esta alegre- si no se han tenido muchas cepas de levaduras de diferentes generaciones en las manos.

Cuando trabajaba en la micro de Magister en Madrid, yo solía colgar una bolsita dentro de los tanques de fermentación que contenía una pequeña cantidad de flores de lúpulo enteras. Estas flores impartían un sabor muy agradable que hacia balance con el resto de aromas y pasaba casi como imperceptible. A los dos años de dejar mi puesto de trabajo y cuando el dueño de la fabrica me pregunto que es lo que hacia yo para conseguir una cerveza con un toque tan especial, le conté el secreto, aun así, no han sido capaces de igualar el sabor. ¿Será porque se me olvido darles algún detalle más?

En este momento no entrego información a mis ayudantes sobre el proceso que sigo en la fabrica, si ellos están atentos y siguen todo con interés, es muy probable que descubran por si mismos toda la técnica, pero esto no ocurrirá en pocos días, ni en pocos meses, ni en pocos años.

Adjuntos. Ser o no ser. (Parte 1)

Juan Carlos Cremades (Pfaffi)

Se dice que los cerveceros caseros no gastan productos químicos para ajustar las cervezas.

Muchas veces nos da miedo llegar a convertir nuestras cervezas en comerciales.

Lo que sí que es cierto, que en muchos casos, nos pueden llegar a sacar de un apuro.

Aquí, en este artículo, vamos a echar un pequeño vistazo a los que yo e practicado. Muchos de ellos los gasto del mundo del vino, otros son exclusivos para cerveza.

No es malo saber manejarlos. Así que vosotros tomáis la decisión.

Antioxidantes



De izquierda a derecha, metabisulfito, ácido ascórbico, y pastillas sulfurosas.

Ácido Ascórbico (vitamina C): es uno de los más utilizados en la cerveza. Evita la oxidación, pero como desventaja, da un pequeño toque ácido. Cosa agradable en las cervezas de trigo, pero un poco extraña en el resto de las cervezas. Su uso recomendable es de 1 gramo cada 25 litros de cerveza.

Gas Sulfuroso: el que más uso, siempre en muy pequeñas cantidades. Aparte de ser uno de los que menos afecta a la cerveza, sirve como protector antibacterias (los entendidos dicen que no mata los microbios de la cerveza). En el proceso de elaboración de vino es insustituible, pero también es cierto, que es muy poco usado en el mundo de la cerveza. Solo es recomendable gastarlo en primario, pues en los trasiegos perderá el gas presente. Mucha gente está en contra de este gas en la cerveza, pero a mí me a dado resultados geniales.

Se puede utilizar de varias formas:

- **Metabisulfito potásico:** se utiliza a razón de 1 gramo cada 25 litros. Se puede gastar como

desinfectante a razón de 5 gramos cada 5 litros y, si se desea, se le puede agregar a gusto 3 gramos de ácido cítrico.

- **Pastillas de Sulfuroso:** Son muy concentradas, utilizándose 1 pastilla cada 500 litros de cerveza.
- **Gas sulfuroso puro:** viene en balones, parecidos a las botellas de CO₂, pero el collarín es verde. No deja sedimentos, pero su uso es muy complicado si no dispones de un dosificador.
- **Mechas de azufre:** estas no son peligrosas, utilizándose 1/4 de mecha cada 100 litros.
- **Cartones sulfurosos:** la dosis es igual que las mechas de azufre.
- **Discos de azufre:** un disco para 25 metros cuadrados de salón.

El más utilizado es el gas sulfuroso puro. El resto, como las pastillas de sulfuroso y el metabisulfito, tienen un pequeño residuo, que se deposita en el fondo del tanque, en forma de sales. Yo el que más recomiendo para los principiantes es el metabisulfito, por su facilidad de uso. El resto, como las mechas de azufre o cartones sulfurosos, los cuales para su uso hay que prenderlos, nos pueden llegar a crear un gran olor en el salón a aquelarre de brujas. Y son más recomendables para desinfección de locales y barriles de madera.

Clarificantes de mostos



De izquierda a derecha, bentonita, gelatina líquida, gelatina seca y cola de pescado.

Gelatinas:

- **En polvo:** para mi gusto es demasiado agresiva para la cerveza, al igual que la **arcilla de bentonita**. De todas formas yo he hecho prácticas con los dos, y en cervezas Pilsener, y dan buenos resultados si se gasta en pequeñas proporciones, a razón de 2 gramos cada 20 litros. Las bentonitas un poco más, aplicando 15 gramos cada 20 litros.
- **Líquida al 20%:** es similar a la anterior, pero con la ventaja de ser mucho más fácil de manejar. No hay que hidratar y se gasta directamente. Muy recomendada, para fijar los sedimentos en el embotellado.
- **Klarvit:** es un famoso compuesto clarificante, muy usado en vino y en cerveza. Para mi gusto, actúa igual que la gelatina. También existe una versión en líquida llamada **kieselso**, que se utiliza a razón de 15 gramos cada 20 litros.

Otros clarificantes:

- **Isinglass:** es uno de los menos agresivos para la cerveza. Lo ventajoso es que es líquido y fácil de usar. Yo le detecto una pequeña peste extraña cuando lo he usado. Pero a los cerveceros parece ser el que más le gusta. Se utiliza a razón de 10 ml para 20 litros.
- **Albúmina o clara de huevo:** si como suena. Es la clara del huevo. Pero ojo, el de la gallina, jeje. Es muy poco agresiva, y es de las que menos color arrastra. Pero, por desgracia, no da el mismo resultado que en el vino tinto. Se utilizan 2 claras cada 50 litros.

También se puede gastar, leche y otros compuestos caseros, pero vamos a dejarlo aquí.

Clarificantes de proteínas



Para estos menesteres yo solo conozco el Irish Moss. Se echan en la caldera de cocción entre 5

y 10 minutos antes de terminar. Existen dos formas:

- **Pastillas efervescentes** (a la derecha): son las que más me gustan. Se aplica una pastilla cada 30 y 50 litros.
- **Algas secas** (a la izquierda): se utiliza a razón de 5 gramos cada 25 litros. Producen una pequeña peste a pescado marino, pero gracias a dios, luego desaparece poco a poco. No es recomendable gastar en cervezas de trigo.

Control del pH en mostos



Existe una gran cantidad de reductores de pH. Ácido cítrico y tartárico, muy utilizado en vinos, y el ácido láctico, más recomendable para cervezas.

Personalmente, yo gasto el ácido láctico en cervezas normales y una mezcla de cítrico y tartárico para las cervezas de trigo. Es bueno bajar un pelo el pH en cervezas de larga maduración.

Luego está, para incrementar el pH, el carbonato de calcio, pero yo no recuerdo ningún caso en el que me haya visto obligado a utilizarlo en cervezas.

Aromas y Extractos

Por si nos quedamos cortos, en el amargor de nuestra cerveza, podemos utilizar **extracto de lúpulo isomerizado**. También se puede utilizar **aroma de lúpulo en pastillas**. Esto es una muy buena sustitución del "dryhopin". Son efervescentes y lo bueno que tienen es que no modifican el amargor, solo aportan aromas. Se disuelven en 5 días, y una pastilla sirve para 50 litros en cervezas inglesas y para 100 litros en cervezas con menos aromas. También, tenemos

gran cantidad de aromas frutales, buenos para las cervezas de frutas tipo lambic.



Colorantes

Caramelo Liquido: yo lo gasto del mismo que los de los flanes. Aporta un pequeño toque dulce no fermentable y, a su vez, color.

Clarimalt : es un potente colorante (9.000 EBC) a base de maltas tostadas. Aporta un aroma, para mi gusto, no deseable, similar a la malta que tomamos en casa. Tarda mucho en desaparecer.

Colorantes artificiales alimentarios: recomendados también para aportar colores y tonos de fruta. No te pases usándolos o se le pintara la lengua a tus invitados.

Otros adjuntos

Malto-dextrines o brew-body: es el más famoso incrementador de cuerpo en cervezas. Lo es usado en un par de situaciones y la verdad es que da muy buenos resultados. Se utiliza a razón de 500 gramos cada 50 litros.



Controles y medidas

Tiras de medida: se introducen en la cerveza, y comparando el color central con la tabla, nos da el pH del mosto en ese momento.

Iodine solucion: Igual que el yodo que gastamos todos, pero un poco más efectivo y caro.



Alimento para levaduras

Fosfato amónico: uno de los más famosos activadores de levaduras. Vamos como las espinacas de Popeye. Se le coloca un gramo al estárter y tras una buena oxigenación, las levaduras más rabiosas del mercado. También se puede utilizar en los tanques en los que cuesta el arranque de levaduras.

Nutrivit: más de lo mismo. Es un poco más caro y más especializado.



Recomendaciones finales

Bueno, pues ya tenéis para experimentar. Es recomendable, realizar pequeñas pruebas en el laboratorio antes de modificar partidas de cerveza.

Siempre es malo usar aditivos en las cervezas. Si la elaboración se realiza con cautela, lo mejor es no gastarlos. No caigáis en la comodidad de usar aditivos por no llevar cuidado en el resto de los procesos.

Uso de cereales sin maltear en la elaboración de cerveza

José Severiano Fernández

Este artículo contiene opiniones personales basadas en la propia experiencia así como descripción de técnica ya contrastada y expuesta en bibliografía, por lo tanto es susceptible de recibir correcciones o aportaciones por parte de compañeros que no hayan llegado a la misma conclusión en el transcurso de sus elaboraciones.

La ley de pureza alemana prohíbe el uso de cualquier adjunto en la elaboración de cerveza. Para muchos la adición de cereales sin maltear no aporta ningún beneficio a la cerveza. Pero lo cierto es que el uso de maíz arroz o incluso azúcar, es imprescindible en la elaboración de cervezas de alta densidad inicial. Y esto es debido a que rebajan considerablemente el cuerpo de la cerveza y la hacen más suave digestiva y equilibrada. En cuanto a los beneficios que aportan la cebada cruda, el trigo y la avena, están más relacionados con la retención de espuma.

Alguien dirá que si no es lo mismo añadir azúcar de caña para conseguir los mismos fines que el añadido de maíz o arroz. La verdad es que hay una diferencia fundamental a parte del sabor que puede aportar. La diferencia entre utilizar azúcar o harina de cereal, consiste en que el azúcar es 100% fermentable, mientras que la harina podemos macerarla de acuerdo al perfil que queramos darle a nuestra cerveza, obteniendo así un porcentaje y otro de dextrinas y de maltosa.

La principal dificultad en la adición de cereales sin maltear al macerado consiste en que al no tener estos poder diastático como ocurre con la malta, podemos llegar a saturar la carga enzimática de esta y que no sea capaz de convertir todo el almidón. Esto dará como resultado turbideces en el producto final y una mala conservación. Para evitar esto se utiliza una técnica de mini macerado aparte del macerado principal.

De disponer de ello es preferible el uso de cereales en forma de copos. Tienen la ventaja de haber recibido un tratamiento térmico lo que los hace más fácilmente transformables y además no atascan el filtrado.

Supongamos que vamos a hacer un lote de 5 kg de cereal y vamos a usar un 20% de harina de maíz, copos de maíz, copos de avena, o una combinación de varios cereales. Como dije antes los copos dan menos problemas de filtración, pero en estas proporciones se puede utilizar harina para arepas, maicena, o incluso arroz molido sin problemas.

Dispondremos de un cazo o cazuela de suficiente capacidad, lo ideal para lotes de este tamaño es que tenga entre 7 y 9 litros.

Se apartan 200 gramos de malta base que se añadirán al mini macerado, el cual estará compuesto por:

- 200 gr de malta Pilsen
- 200 gr de avena en copos
- 800 gr de harina de maíz o de maíz en copos

No es aconsejable el uso de maíz común para pienso pues tiene un alto contenido de aceite en el germen, y esta afectará negativamente a la espuma.

Procederemos de la siguiente manera:

Si es posible, unas horas antes de comenzar con la maceración, procederemos a mezclar en frío los ingredientes del mini macerado con 5 veces su peso en agua, en nuestro caso 6 litros de agua aproximadamente. Removiendo bien con unas varillas de batir para deshacer grumos. Cuando tengamos todo preparado para empezar, pondremos el cazo con el mini macerado en el fuego y sin dejar de mover con las varillas, llevaremos la mezcla hasta una temperatura de 73º. Haremos un estacionamiento de 15 minutos, aislando el cazo con una guata vieja o con toallas si no se dispone de un recipiente aislante fabricado para tal efecto con poliuretano o fibra de vidrio. Este estacionamiento hará que las alfa amilasas degraden en parte el almidón y si bien el efecto amiolítico es escaso por la poca cantidad de enzimas en la mezcla, el principal beneficio nos viene dado porque así evitaremos el apelmazamiento del empaste cuando subamos la temperatura y lleguemos a la de engrudamiento del almidón.

Una vez pasados los 15 minutos a esa temperatura, volvemos a subir la temperatura del mini macerado hasta la ebullición. En este preciso momento empezaremos con el macerado principal. Este lo comenzamos con un

descanso proteico y haremos coincidir el final de la ebullición del cereal con el final del escalón proteico. De esta manera al volcar la decocción del cereal sobre el macerado principal lograremos subir la temperatura del empaste hasta el siguiente escalón de sacarificación.

Si el adjunto es cebada, es conveniente hacer en el mini macerado un escalón proteico a 45º para aliviar la concentración de proteínas y deshacer enlaces específicos entre estas y el almidón lo que facilitará luego la conversión y evitará turbideces.

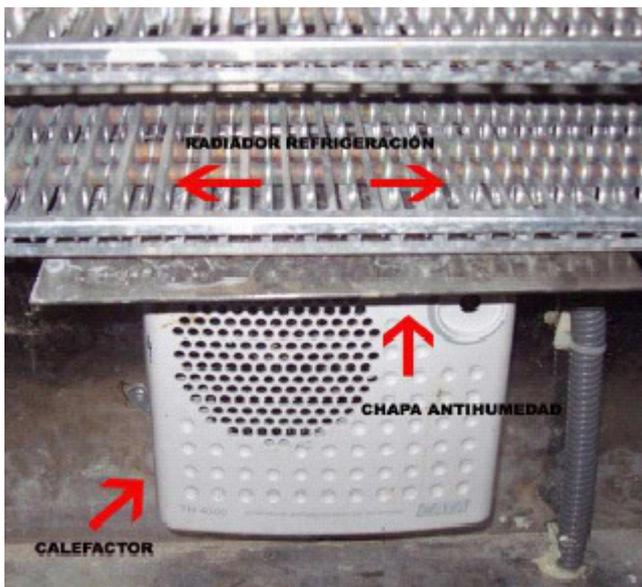
Mi método de control de la temperatura durante el fermentado

Joaquín Segura

Después de adquirir el equipo básico y hacer mis primeras cervezas, me planteé cuales deberían ser las próximas incorporaciones al por entonces enclenque "parque de maquinaria". Claramente la parte del proceso más inestable y sobre la que tenía menos control era la temperatura de fermentación. Hasta entonces buscaba el lugar de mi casa con temperatura más estable y más cercana a la que interesaba para mis propósitos. Mi cerveza viajaba por mi habitación, por el garaje.... Así que decidido ¡controlaremos la temperatura de fermentación!. Recopilo material de "reciclaje": una cámara de bebidas atropellada por un camión, tengo un autómata Siemens Logo y una estufa de resistencias de 1200 w.



Primeros problemas, quiero que mi sistema tenga capacidad para 2 barriles de 50l y las medidas de la cámara (950X350X400) no son suficientes ni en anchura ni en altura. Se recorta el frontal y la parte superior, alargando los laterales y recreciendo la altura (usando chapa de inox de 0,5 mm de grosor) queda con unas medidas interiores de 900X500X600, aislando la superficie añadida con placas aislantes y espuma de poliuretano. Las tapas de corredera que tenía la nevera no sirven ahora, así que puerta abatible de chapa de aluminio aislada con placas similares.



El control de temperatura que se busca se puede conseguir con un termostato, pero al tener en la "chatarrería" un autómata Siemens Logo se decide usarlo. Para quien no conozca estos autómatas son la gama básica de Siemens: un módulo de entradas/salidas digitales fácilmente programables con unos comandos precargados, se puede ampliar con otros módulos para diversas funciones (entradas de temperatura, presión, analógicas...). Concretamente se usa un módulo con entrada 6 a 24V y 8 salidas digitales con relés de 3ª, con su fuente de alimentación a 24V para la maniobra eléctrica. Para que funcionase como termostato se amplía con un módulo para dos sondas con PT100, lo que me permite controlar la temperatura y el tiempo de actuación de las salidas. La nevera tiene su propio termostato, se conserva y se puentea, con dos relés de 10A conservamos la opción de que funcione como nevera o como climatizador controlado por el autómata.

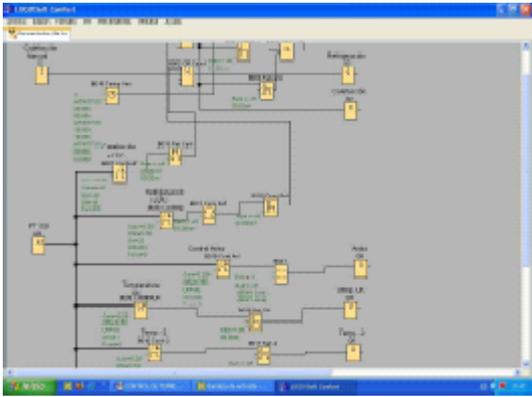
Como sistema de frío se usa el propio de la nevera, con la sonda PT 100 en el panel frontal a media altura, para el control de la temperatura. Para corregir posibles temperaturas por debajo de lo indicado para fermentar, se usa un calefactor doméstico de resistencias con ventilador. El funcionamiento de este se independiza del de la resistencia, tanto para poder aprovechar el calor residual, como para una mejor distribución del aire frío/caliente. Se protege el calefactor con un deflector de chapa inox para evitar precipitaciones de humedad condensada. El calefactor usa un sistema bimetal de protección ante sobrecalentamientos de la resistencia.

Para puesta en marcha y control de las conmutaciones entre nevera/climatizador y tener la posibilidad de accionar los sistemas de frío o calor manualmente, se instala un cuadro de mandos, al que se le añaden pilotos de control para todas estas funciones, así como una línea de "leds" que indican el desfase de la temperatura del climatizador respecto a la consignada. Se protege toda la instalación con un interruptor magnetotérmico de 15A, y un diferencial. El ventilador se maneja con uno de los relés del autómata, para la resistencia y el compresor de frío se usan relés de 10ª.



La programación del autómata se puede realizar desde el propio aparato, pero con el programa para PC Logosoft es mucho más cómodo y las posibilidades de olvidar consignar algún control se reducen al tener una visión global de toda la programación y poder hacer simulaciones de funcionamiento, para después transmitir todo al autómata.

Con la programación realizada se busca tener un margen de temperatura “buena” de dos grados. La protección del compresor ante ordenes de encendido repetidas se consigue con retardos de encendido y apagado. Los programas originales se corrigieron una vez puesta en marcha, la calefacción necesita apenas 10 segundos para vencer 2º de histéresis mientras a la refrigeración le ocupa 2' 30”.



La máquina se probó en octubre fermentando 50 l. de Ale a 17 °C comprobando la exactitud del control de temperatura con un termómetro digital de 1/10 °C de precisión. El mayor desfase observado fue de 0,5°C. Para carbonatar se bajo la consigna a 2°C, lográndose esta bajada en 30 horas (50 l.) con una temperatura exterior de 20°C.

La he vuelto a usar con una temperatura exterior de 8°C para fermentar una Weißbier a 20°C, entrando la resistencia durante unos segundos cada 20 minutos, lo que da una idea de la protección del aislante. Aun habiendo invertido mucho trabajo y considerando métodos más sencillos, estoy muy satisfecho del resultado: me permite hacer cerveza todo el año. Seguiré haciendo fermentaciones estacionales pero la temperatura ya no será un obstáculo insalvable cuando quiera hacer cerveza. Si alguien se anima a hacer algo parecido y tiene alguna duda técnica en la lista del foro me encontrará.



Oxidación del cobre

Javier Meno

Una de las preguntas que se plantean periódicamente en la lista de Cerveceros Caseros es “¿Cómo tratar al enfriador de cobre entre lote y lote?” “¿Y los demás artilugios que son de cobre?”.

Evidentemente, el hecho de no poder mirar cómo está por dentro es un inconveniente. Por ello he realizado una serie de experiencias con pequeños trozos de cobre (testigos) y diferentes disolventes y agentes de limpieza que habitualmente tenemos a mano o que se me han ocurrido.

Las experiencias las he dividido en dos:

- a) Desoxidación: ¿Qué limpia el cobre? Para ello he cortado varios testigos de cobre ya oxidados, tal y como los encontramos en la naturaleza (entre mis trastos, quiero decir).
- b) Oxidación: ¿Qué oxida el cobre? En este caso he usado los mismos testigos, pero les he sometido previamente a una desoxidación completa, usando las conclusiones del primer punto.

Me habría gustado haber incluido la justificación de cada proceso observado y la naturaleza y composición exacta de cada agente, pero es posible que sea objeto de otro texto en el futuro. Así que me quedaré en un artículo meramente empírico.

Desoxidación

Esta es la lista de agentes implicados y su disolución:

1. Ácido acético al 5%. A partir de ácido acético glacial al 99,8%. (Vinagre destilado) Se puede comprar en las tiendas de suministros para química indicando “para limpieza” por unos 6€.
2. Sosa cáustica al 3%. NaOH. Yo lo he localizado en el supermercado.
3. Bruclean en una concentración de 10g/l.

4. Alcohol al 70%. Lo hice yo mismo con alcohol de farmacia y agua destilada (en el super, para planchas y baterías de coche).

Se ha sumergido 4 testigos en frascos con las disoluciones y se ha esperado determinados intervalos de tiempo, marcados mediante la mariquita. Todos los frascos tienen cierta cámara de aire para simular el caso peor.



Evidentemente, me falta un testigo en condiciones tales que no deban darse oxidaciones, para poder compararlo, pero he usado las fotografías para solventarlo.

Regulando el complejo y preciso mecanismo de la mariquita, hice fotografías a los 20, 40 y 60 minutos, obteniendo los siguientes resultados:

Para las probetas 2, 3 y 4 no se estaban produciendo cambios apreciables, sin embargo, a los 20 minutos, en la número 1, ya había clareado visiblemente el cobre, adquiriendo ese tono crudo. En la imagen vemos la diferencia existente entre el progreso en la probeta 1 (izquierda) y la 2 (derecha) a los 40 minutos.



A los 60 minutos se tomó la siguiente fotografía, en la que están las probetas 1 a 4 de izquierda a derecha y se aprecia cómo es la única en la que produjeron cambios.



Vale, ahora nos preguntamos, ¿Qué ocurrirá al cabo de un tiempo largo de inmersión?

La única evolución que se produjo, fue en la probeta con NaOH, sosa cáustica, en la que tras 48h de inmersión se hizo la siguiente toma:



Vemos cómo la sosa ha oxidado hasta las últimas consecuencias al testigo de cobre, ya inicialmente oxidado. Así que nos ahorramos incluirla en las siguientes experiencias.

Los puntos verdes de las probetas 3 y 4, son restos de pintura de la sierra, no óxido de cobre.

Oxidación

Ahora partiremos de testigos desoxidados mediante la disolución de acético. Quiero indicar que es una disolución que se agota con cierta rapidez, es decir, que si la usamos con varias probetas, cada vez le cuesta más desoxidarlas y lo hace en menos grado.

La segunda experiencia la hice con:

1. Oxipro en la concentración indicada en el panfleto.
2. Acetona comercial.



Conclusiones: la acetona provoca un oscurecimiento progresivo, y el Bruclean no afecta al testigo.

En la última experiencia usé los siguientes agentes:

1. Bruclean en una concentración de 10g/l.
2. Alcohol al 70%.
3. Alcohol al 96%.
4. Agua oxigenada.

Se tomaron fotografías a los siguientes tiempos:

- Inicial.
- 30 minutos.
- 60 minutos.
- 9 horas.
- 14 horas.
- 32 días.

Foto de familia inicial:



Para resumir diré que no se notaron cambios apreciables hasta las 14 horas.

Sin embargo la diferencia se marcó al transcurso de un mes, y en ese momento se tomó la siguiente foto:



La disolución de Bruclean es la que no ha producido una evolución apreciable, mientras que en los otros casos encontramos:

En el 2: oxidación uniforme visible.

En el 3: oxidación visible y mucho mayor en el punto de apoyo con el fondo de la probeta.

En el 4: oxidación visible y puntos de picado.

NOTA: Se ha desenfocado algunas fotos para que parezca más creíble (¿quién se creería que existe el Yeti si tuviéramos fotos perfectamente definidas y en primer plano?).

Conclusiones

La limpieza del cobre se puede realizar casi perfectamente con una disolución de ácido acético al 5%. Además se puede reutilizar un par de veces.

Las disoluciones más inocuas a larga exposición para tener lleno el serpentín de cobre son:

- Oxipro.
- Bruclean.

Bueno, ya sé que no es la experiencia más exhaustiva y que hay cosillas dejadas en el tintero, pero para andar por casa... ;)

Seguiremos mejorando,

RECOPILACION

Mash Out

Sergio Bartolomé (Tzentzo)

El mash out es un último escalón a 78°C (no menos pero tampoco hay que pasarse de 80°C). Esto destruye las enzimas y, por lo tanto, "fija" la cantidad de fermentables y no fermentables que hemos querido para nuestro mosto.

Si hago varios escalones a distintas temperaturas y el último a, digamos, 72°C y luego me pongo a recircular, el mosto se irá enfriando en ese paso y hasta que lo ponemos a hervir, por lo tanto el mosto pasará por 72° - 65° (las dextrinas se siguen convirtiendo en fermentables) - 55° (aquí se empieza a joder la espuma). Luego lo pongo a hervir y la temperatura vuelve a subir gradualmente por los escalones hasta los 78°C en que se destruyen las enzimas.

Solución: una vez que todo el almidón se ha convertido en azúcar (muy importante porque si no tendremos turbidez) y pasados los escalones deseados, subimos la temperatura del mash a 78°C y, de esta manera, destruyo las enzimas. Si me baja la temperatura ya no me afecta al perfil de la cerveza. Lo he "fijado". Se nota mucho en la estructura y retención de espuma.

La oxidación de la cerveza

Respuesta de Boris de Mesones a preguntas de José Severiano Fernández

Pues eso, que el José tenía unas dudas y el Boris se las respondió de la siguiente manera:

Oxidación durante la maceración

1. ¿Se notaría en la cerveza final una posible oxidación del mash?. Yo creo que no, pero tampoco hay que pasarse, porque agitar mucho parece que despierta los betaglucanos, se pone espeso el mosto y se te atasca la filtración.

2. ¿Se produciría esta oxidación por batir el mash?. No en cuanto a la oxidación.

3. ¿Se produciría esta oxidación en el recirculado sea cual sea el método?. No creo.

Oxidación durante la cocción

4. ¿Es probable que los movimientos necesarios del mosto durante la cocción produzcan oxidación?. No, para nada, todo lo contrario, has de cocer a lo bestia para volatilizar mejor.

Oxidación durante el enfriamiento

5. ¿La incorporación voluntaria de oxígeno antes de la fermentación debe ser medida para evitar

oxidación?. No, por mucho que le metas aire no saturas más de 8 gramos (según tablas), y esto, dicen, se lo papea la levadura (si has echado la necesaria) en 30 minutos.

Oxidación durante los transvases

6. ¿Es necesario tomar precauciones especiales durante los trasiegos?. Sí, muchas.

7. ¿Merece la pena trasiegos extras frente la posible oxidación, frente al temido sabor a levadura muerta?. En cuanto a oxígeno, los trasiegos extra no merecen la pena nunca. Lo de la levadura muerta es difícil que te ocurra si haces las cosas bien y refrigeras siempre. En las micros conservamos las levaduras en los conos de los cilindrocónicos mientras la cerveza esta encima hasta dos y tres meses y no pasa nada.

Oxidación durante el embotellado

8. ¿Probabilidades y precauciones frente a oxidación en el embotellado?. Todos y todas.

.....
Adicionalmente, el amigo Boris comenta en uno de sus correos una buena manera de aprender a reconocer el sabor a oxidado, lo que parece un razonable punto de partida para aquellos que somos unos negados a la hora de reconocer sabores fuera de tipo (off flavor). Dice así:

Coge cuatro botellas de cerveza rubia tipo supermercado, abre una, vacía la mitad y agita el resto hasta que te canses. Ponle la chapa de nuevo. Una semana después lo haces con la segunda y agitas la primera de nuevo. Otra semana después la tercera y agitas las otras. Y otra semana después eliminas la carbonatación de la cuarta sin agitar y haces una cata de las cuatro. Evita catar entre semanas porque condiciona un poco.

EL RECETARIO

First Calvo's Head English Pale Ale

Antonio Alcántara (Antonieitor)

Fue la ganadora del concurso CCE 2006. El nombre hace alusión a la variedad de lúpulo, jeje. Saqué unos 33l litros finales embotellados

Parámetros básicos:

Densidad inicial	1.057
Densidad final	1.011
Contenido alcohólico	6 % v/v
Amargor	45 IBU
Atenuación	80 %

Ingredientes para 33 litros de cerveza:

Malta Pale "Maris Otter"	6,5 kg
Malta Crystal	0,55 kg
Malta Ambar ligeramente tostada	0,1 kg
Copos de maíz ecológico	0,5 kg
Lúpulo Northern Brewer (9,9 % AA) 60 m	26 g
Lúpulo First Gold (8,2 % AA) 60 m	20 g
Lúpulo First Gold (8,2 % AA) 45 m	17 g
Lúpulo Northern Brewer (9,9 % AA) 60 m	10 g
Lúpulo Fuggles (4,7 % AA) 15 m	25 g
Lúpulo Fuggles (4,7 % AA) 0 m	15 g
Dry hopping en secundario con lúpulo Fuggles	30 g
Levadura Wyeast 1968 London Ale ESB. Estárter del lote anterior	

Proceso:

- Macerado durante 30 m en 12 litros de agua a 63°C.
- Macerado durante 30 m más, añadiendo 7 l de agua hasta alcanzar los 69°C.
- Fermentar 2 semanas en primario a unos 18°C.
- Pasar a secundario y madurar con dry hopping 4 semanas a unos 15°C
- Un par de días antes de embotellar se retira el lúpulo y se añaden 15 ml de isinglass.
- Embotellar con 5.5 g/l de azúcar y esperar un mínimo de 1 mes (en la fecha del concurso llevaban unos dos meses en botella).

Nota: se me olvidó añadirle el Irish Moss, pero supongo que no le hará mal, aunque con el isinglass quedó muy cristalina.

Kalven Kopf Dunkel

Antonio Alcántara (Antonieitor)

Esta es la receta de la Dunkel que llevé a la reunión de Valdelaguna. Por la fecha en que la hice (finales de septiembre) está claro que la adapté a los restos que tenía de grano. Es una birra oscura tipo Munich o Praga.

Densidad inicial	1.044
Densidad final	1.010
Contenido alcohólico	4,5 % v/v
Amagor	25 IBU
Atenuación	77 %

Con los ingredientes que indico llené un corni y embotellé 9 l, así que saqué unos 28 l:

Malta Pilsen	3,5 kg
Malta Viena	1,5 kg
Malta Caramalt Dunkel	0,1 kg
Melanoidin	0,1 kg
Malta Black	0,08 kg
Lúpulo Nordbarauer en copos (9,8 % AA) 60 m	36 g
Lúpulo Hallertau Tradition en pellets (5,4 % AA) 0 m	20 g
Irish Mosh (15 m)	3/5 pastilla
Levadura Pils Urqll 2001	

Proceso:

Macerado (infusión escalonada), aplicando calor directo al macerador:

- Amasado con 19 l de agua a 57°C.
- 20 min a 52°C (escalón de proteólisis).
- 60 min a 67°C (escalón de sacarificación).

Lavé hasta recoger unos 40 l con una densidad antes de hervir de 1.036.

Elaboré un estárter de un par de litros al menos (yo usé el tocino del fondo del fermentador de dos lotes anteriores, y podría haber fácil un par de litros de fango).

Fermentar 7 días en primario a unos 10/12°C. Pasar a frío (< 5°C) y mantener cuanto más mejor.

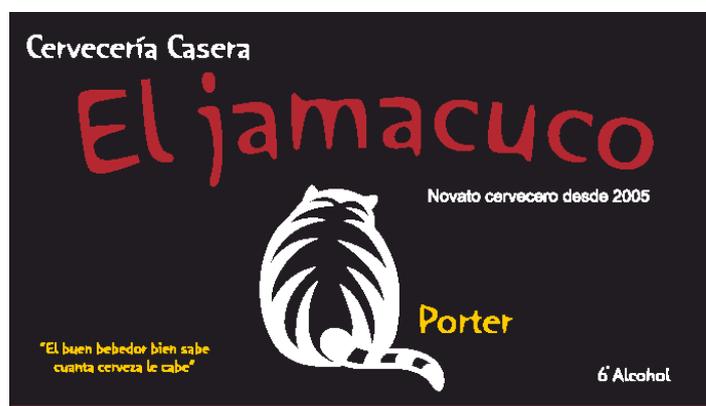
Después del madurado en frío, sacar un día a temperatura ambiente, después embotellar con 5.5 g/l de azúcar



Notas: Debido a la gran cantidad de levadura que tenía, el arranque fue muy rápido y vigoroso, así que la fermentación primaria la hice en abierto.

Jamacuco porter

Pablo González (Pablogonz)



Diseño de etiqueta: Carmen Caballero, que se bebe mis cervezas sin rechistar.

Como solo hay dos aportaciones de recetas en este número, me he decidido a incluir la que creo ha salido mejor de mis primeros 13 intentos.

Densidad inicial	1.061
Densidad final	1.015
Contenido alcohólico	6 % v/v
Amargor	36 IBU
Color	32 SMR (1)

(1) ahora ya calculo en unidades europeas EBC, que son las unidades europeas.

Los ingredientes para 27 litros de cerveza son los siguientes:

Malta Pálida	6,4 kg
Malta Chocolate	0,4 kg
Malta Cara-Pils	0,216 kg
Malta Crystal	0,186 kg
Malta negra	0,143 kg
Cebada tostada	0,035 kg
East Kent Golgins (5,1 % AA) 60 min	58 g
Cascade (5 % AA) 60 min	14 g

Styrian Goldings (5,1 % AA) 60 min	8,3 g
Irish moss 15 min	½ pastilla
Wyeast 1028 London Ale (1)	

(1) Estárter a partir de cultivo propio en viales con agar-agar técnico y extracto de malta.

Proceso:

- Infusión a 68 °C durante 90 minutos con agua de la red de pH 8,4 que bajo a 5,8 durante el macerado. Relación agua/grano = 2,5
- Fermentación en primario durante 9 días a 21°C
- Fermentación en secundario durante 22 días a 20°C
- Acondicionamiento a 25 °C. Estábamos cerca del verano y no había opción de mantenerla más baja.
- Carbonatado con 124,7 g para conseguir 2,3 volúmenes de CO₂ a partir de una cerveza que tenía 0,65 volúmenes.



Para la próxima reunión lo he intentado de nuevo, con ciertas variaciones, pero como voy muy justo de tiempo estoy forzando la carbonatación con azúcar y he introducido las botellas al baño María a 22 °C. Espero que en 15 días hayan carbonatado.

EL OTRO RECETARIO

Anchoas del cantábrico

Javier Elejalde

Los detalles no los recuerdo, pues hace tiempo que ya no se elaboran en casa y yo no lo hacía, sino mis padres.

A las anchoas se les quita la cabeza y la tripa, y sin abrirlas se ponen en capas alternadas con sal gorda en un recipiente (recuerdo una lata grande redonda).

Se pone una tapa redonda que encaje por dentro del recipiente y se pone encima un peso (una piedra gorda) para que las anchoas queden "prensadas".

El tiempo mínimo que se dejaba era de tres meses, aunque pueden estar más (alguna vez se han dejado cuatro).

Pasado este tiempo, se sacan del recipiente y se limpian de sal (SIN AGUA). Hay que quitarles la sal en seco (bueno, al margen del líquido que ellas mismas han soltado). A continuación se sacan los lomos y se embotan rellenando con aceite de girasol.

Pastelé de Castañé

Antonio Martos (Urizen)

Ingredientes:

- 500grs de castañas
- 2 huevos
- 250g de azúcar moreno de caña
- 125ml de leche
- 100g de mantequilla
- 1 sobre de levadura en polvo
- 1 poco de trufa rallada (opcional)

Cobertura de chocolate:

- 150g de chocolate (si es de cobertura, pues mejor)
- 30g de mantequilla
- 50ml de leche



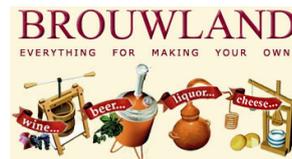
Hervimos las castañas 30 minutos. Una vez hecho esto, las escurrimos y las metemos en un bol o recipiente con la mantequilla, el azúcar, la leche, la trufa, la levadura y los huevos. Le metemos la batidora hasta que quede todo

homogéneo. Lo vertemos en una fuente para hornear y lo metemos al horno previamente calentado a 180°. Lo cocemos unos 45 minutos (el tiempo es aproximado). Estará cocido cuando le pinchemos con un palillo o similar en el centro y salga limpio. Ya cocido se saca del horno, obviamente, y se deja enfriar. Una vez frío le añadimos la cobertura (fundir el chocolate al baño María con la mantequilla y la leche).

Que aproveche!!!

Nota: Puede hacerse con castañas pilongas pero no tiene el mismo sabor que con castañas frescas. Para pelar las castañas frescas lo menos costoso es cortarlas por la mitad con un cuchillo y dejarlas en agua hirviendo unos cinco o diez minutos, para pelarlas cuando todavía están calientes

WEBS DE INTERES



www.browland.com

Fascinante web en inglés de una empresa belga dedicada al suministro de materias primas y equipamiento para la elaboración de cerveza y vino. Aborda otros temas como fabricación de quesos, transformación de frutas, alimentación natural, etc.

Es un lugar habitual de abastecimiento de algunos los CCE, e incluso de alguna que otra compra del grupo. Tiene un pequeño problemilla, que aunque tiene prácticamente de todo, el precio de los portes es muy elevado. Por ello, la malta, debido a su peso, resulta cara de adquirir. No obstante para cosas menudas como levaduras, lúpulo y pequeños accesorios llega a traer cuenta.



www.cervezadelmundo.com

Comercio Ubicado en Madrid especializado, en lo referente a elaboración, en el suministro de kits para elaboración de cerveza. Aborda tanto los básicos (a base de jarabe), los intermedios (jarabe más malta), como los avanzados (todo granos). La malta el molida.

Es, además, un buen portal para la adquisición de cervezas de todos los rincones del planeta, así como artículos relacionados con el coleccionismo cervecero.

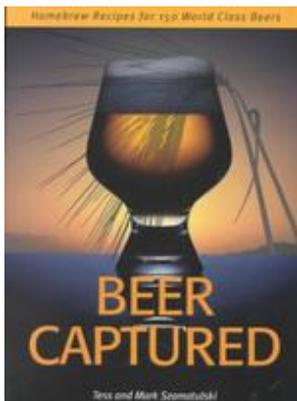


www.cervezasinfo.com

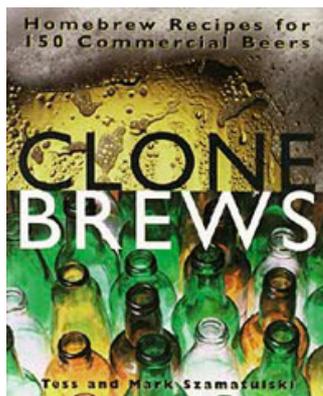
Suministrador de materias primas y equipos para la elaboración de cerveza ubicado en algún lugar de Cataluña. Suministra una razonable variedad de kits e ingredientes sueltos, que permiten la elaboración de cerveza según diseños propios. También suministran algunos equipos y utillaje. La malta es molida.

LIBROS DE INTERES

Desgraciadamente no existen grandes libros en español dedicados a la elaboración casera de cerveza. Sin embargo, los dos que os presentamos a continuación, escritos por Tess y Mark Szamatuski, son de un interés especial. Con un poco de trabajo, y un diccionario de inglés – español, veréis la utilidad que le sacáis.



Edit.: Maltose-Press
ISBN 0-9703442-5-2



Edit.: Storey Publishing
ISBN: 1-58017-077-3

Ambos textos se encuentran divididos en varias secciones entre las que se incluyen temas tales como: nociones básicas sobre la elaboración de cerveza casera y la cata, listados exhaustivos de los tipos de maltas, adjuntos, lúpulos y levaduras, así como un resumen de los principales estilos de la Beer Judge Certification Program (BJCP), entre otras cosas interesantes.

Sin embargo, todos estos apartados tienen como función fundamental el apoyo al corazón de estos libros, que es el desarrollo de ambos recetarios. Describen, tanto la elaboración a partir de extracto, como la maceración parcial y la todo-grano, o sea, muy completo. Cada una de las recetas descritas se estructura de la siguiente forma (basado en "Beer Captured" que es el más desarrollado de ambos libros):

Marca y nombre de la cervecería	Volumen de la receta y perfil esperado
Breve descripción de la cerveza	Elaboración con maceración parcial
Elaboración con extracto	Elaboración todo-grano
	Trucos de elaboración
	Sugerencias para servir

En conclusión, son altamente recomendables, sobre todo "Beer Captured".

AGENDA Y CONVOCATORIAS

7ª Reunión de los Cerveceros Caseros Españoles

Lugar: La casa del Abuelo, en Villarejo de Salvanés (Madrid)

Fecha: 2, 3 y 4 de febrero de 2007

Más información: www.cerveceros-Caseros.es

Fiesta "Vine a Fer Cerveza" (Ven a hacer Cerveza)

Lugar: Ayuntamiento de Barcelona

Fecha: algún sábado de abril de 2007

Más información: cervezas.info/actividades.htm

II – Mostra de Cerveza Casera a Mediona

Lugar: Ayuntamiento de St. Joan de Mediona

Fecha: algún sábado de abril de 2007

Más información: cervezas.info/actividades.htm

Cursos de Cerveza Artesana

Lugar: Valdemanco (Madrid)

Fechas: 10 de febrero, 14 de abril, 17 de junio de 2007

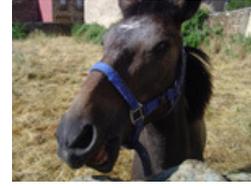
Más información en: www.tradicion.es

GALERIA DE IMAGENES

En esta ocasión, para nuestra galería de imágenes, hemos seleccionado dos maneras de plantearse la elaboración casera de cerveza

PASATIEMPO

Trata de localizar o relacionar en la foto de familia de la reunión de Valdelagunas de octubre de 2006 a los siguientes cerveceros o allegados.



Título (editores): Embotellado Zen
Autor: José Carlos Vilches Pena



Título (editores): Macerador marciano.
Autor: José Severiano Fernández de la Cruz





La mandolina del capitán Urizen
(Composición a partir de retratos de los asistentes a la 6ª reunión de los CCE)