



CONCURSO LATINOAMERICANO

“LA CERVEZA DE MI PAÍS”

NOMBRE DE FANTASÍA: IPA JARILLERA, REGIONAL MENDOZA

PAÍS QUE REPRESENTA LA RECETA: ARGENTINA

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1055/65; Densidad Final 1008/15; IBUs 35/60; SRM 6/15; %Alc 5,0/6,5.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA CERVEZA DESARROLLADA: *(Incluir una explicación de cuál es la característica distintiva que representa a tu País)*

La receta rinde homenaje a los pueblos nativos de nuestro país, en este caso Mendoza, ya que ellos usaban la jarilla por sus múltiples usos y características medicinales naturales.

Es por ello que me atrevo a incorporar esta peculiar y gran planta en una IPA ARGENTA, porque además es nativa de nuestro país, sobre todo en la región andina. Sabemos que en Mendoza está prohibido deforestar la misma, pero este es un proyecto que apunta a las RSE (responsabilidad social empresarial), dónde no solo pueda ser sustentable económicamente, sino también social y ambientalmente. Por está razón es que estoy totalmente convencida que podemos plantar y cultivar nuestros propios alimentos, por ende se puede lograr esto con la jarilla, como también la misma se puede conseguir en cualquier herboristería.

La jarilla, en esta receta aportará aromas a madera y en sabor ayudará mucho al amargor característico de una IPA ARGENTA.

Lista de Ingredientes:

pilsen 5kg

caramelo 30, 200 gr



Lúpulos

Cascade 30gr

Nugget 20gr

Jarilla 30gr

pastilla whirflock 1 unidad

Levadura

US- 05, 11gr

Comentarios adicionales sobre perfil de agua, carbonatación y otros

Agua declorinada

Procedimiento

ELABORACIÓN DE CERVEZA, IPA JARILLERA regional Mendoza:

Limpiar todo antes y después de usar las cosas (recomiendo usar los productos de limpieza específicos o que son para birra, ya que muchas veces otros productos pueden corroer material de nuestras ollas o enfriadores y generar contaminación en la misma).

1) MACERACIÓN:

a) AGUA

Colocamos en la olla el agua declorinada, en caso de no poseer filtro, dejar la misma reposar toda la noche anterior en la olla sin la tapa. También existe la posibilidad de hervirla y dejarla enfriar hasta los 75°C.

Se puede comprobar la presencia de cloro mediante la prueba de ortotolidina.

La cantidad de agua necesaria se calcula 3 a 1 (relación de empaste= 3 litros de



agua / kg de malta). Multiplicando la relación de empaste por 2,5 obtenemos la cantidad total de agua para el proceso. (Este valor nos asegura no quedarnos nunca sin agua)

Ejemplo: Para 5 kg de malta, por relación de empaste el agua necesaria sería 15 litros, y la cantidad total sería de 37,5 litros.

b) ARGEGADO DE MALTA

Calentar el agua para el empaste (15 litros) hasta los 75 °C.

Agregar las maltas en el minuto 0 (cero) en forma de lluvia de manera suave, teniendo la precaución de revolver continuamente para evitar la formación de grumos.

Apagar el fuego, tapar la olla y dejar reposar durante 90 minutos, tratando de mantener lo más constante posible la temperatura de maceración. Se recomienda que la misma se mantenga en 68°C; tomando la precaución de evitar que la temperatura caiga por debajo de los 65°C. En caso de tener que calentar hacerlo evitando que la temperatura supere los 76°C para no caramelizar el mosto.

Comprobar el fin de la maceración mediante la prueba de yodo. Esta prueba consiste en tomar una pequeña muestra del mosto y agregar unas gotas de yodo; si la muestra se torna de color “azul/ violáceo”, la etapa de maceración está inconclusa. Si no se tiñe, la maceración estaría completa.

2) RECIRCULADO

El recirculado consiste en extraer mosto de la parte inferior de la olla y volver a agregarlo en forma de lluvia sobre la parte superior de los granos.

Este proceso se realiza durante la última media hora del macerado (entre los 60 y 90 minutos) para de esta manera lograr clarificar el mosto y poder hacer una mejor



extracción de color y aroma.

3) LAVADO

Con los litros restantes de agua que declorinamos (a 75 °C), lavamos el grano con el fin de poder extraer restos de azúcares que se encuentran retenidos. El mismo se realiza en forma de lluvia y dejando un cierto nivel de agua por encima de la torta de malta. Para esto podemos usar una espumadera. Utilizar la cantidad de agua necesaria para llevar la densidad de nuestro mosto hasta el valor adecuado, en este caso podemos optar entre 1055-1065.

4) COCCIÓN

Colocamos todo el mosto en la olla, separándolo de los granos de malta (bagazo), y lo ponemos a hervir (una vez roto el hervor, esta parte del proceso durará 60 minutos). En el minuto 60 agregamos 10 gramos de cascade, en el minuto 30 agregamos 10 gramos mas de cascade, en el minuto 10 agregamos 30 gramos de JARILLA, en el minuto 5 agregamos la pastilla whirlflock (hidratarla en 50 cc de agua fría declorinada antes de su agregar a la olla) y en el minuto 0 agregamos 10 gramos de cascade y 10 de nugget. hidratado en 50 cc de agua fría antes de su agregado a la olla.

5) WHIRLPOOL

Lo que hacemos acá es revolver, tratando de formar un remolino, durante 5 minutos para lograr de esta manera, que todas las partículas se deposicionen en el fondo de la olla y así poder tener menos partículas que generen turbidez en la birra. Luego de formado el remolino hay que tapan la olla y dejarla reposar hasta que se detenga el movimiento.



6) ENFRIADO

Una vez detenido el remolino, debemos enfriar todo el mosto a menos de 27°C, y para ello contamos con un máximo de tiempo de 40 minutos aproximadamente

Es necesario que alcancemos esta temperatura para poder agregar las levaduras. podemos usar enfriadores a contra corriente o de placa.

7) ACTIVACIÓN DE LAS LEVADURAS

Colocamos en un recipiente limpio 110 cc de agua declorinada fría y agregamos el sobre de levaduras, dejando que se hidraten. Este proceso se realiza 30 minutos antes de agregarlas.

8) AGREGADO DE LAS LEVADURAS (INOCULACIÓN)

Ya con el mosto enfriado lo que hacemos es oxigenarlo, agitando de forma el fermentador.

Luego agregamos las levaduras.

Colocamos el fermentador en un lugar fresco para su fermentación.

9) FERMENTACIÓN

Esta parte del proceso dura 7 días, en la cual hay que cuidar que el lugar

donde se encuentra nuestro fermentador este a una temperatura de 18-20 °C.

En esta etapa realizaremos lo que llamamos dry hopping (es el proceso mediante el cual se añaden lúpulos secos a la cerveza en su estado de maduración, para darle un aroma mucho más intenso), en este caso agregaremos al tercer día de fermentación 10 gramos



de cascade y 10 de nugget (vienen bolsitas para el dry hop o se pueden agregar sueltos en el fermentador, tener cuidado en este proceso con la oxigenación).

10) MADURACIÓN

Pasada una semana de fermentación, lo que hacemos es trasvasar nuestra cerveza a otro recipiente evitando arrastrar levaduras y el lúpulo del dry hopping, las cuales se encontrarán en el fondo del fermentador y evitando también oxigenar la cerveza.

Luego llevamos nuestro recipiente a una heladera y lo dejamos allí por un mínimo de una semana, en lo posible dejarlo dos semanas. Esto permite que la cerveza se redondee en aroma, color y sabor, mientras que también hace que se vuelva más cristalina.

El frio es uno de los mejores precipitantes que hay.

Pasado el tiempo de maduración ya está lista para ser embotellada.

11) EMBOTELLADO

Una vez pasados los días de maduración, lo que hacemos es trasvasar la cerveza evitando arrastrar en el proceso sedimentos.

Se prepara un almíbar con 6.25 gramos de azúcar por litro de cerveza, y lo ponemos a hervir durante dos minutos. Mezclamos el almíbar con la cerveza, y embotellamos en botellas esterilizadas.

Embotellada la cerveza, la colocamos en un cuarto fresco durante dos semanas (a T° de fermentación).

ANEXOS:



Otras consideraciones importantes:

este procedimiento de elaboración puede aplicarse a cualquier cerveza, solo debemos cambiar y tener en cuenta el tipo de receta que vamos a cocinar, por ejemplo cantidad de maltas, agregado de lúpulos, etc