

Diseño de Cervezas

(Clase 4)



Lic. Sebastián Oddone
ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

Ejercicios de Diseño



Old Ale

Una ALE fuerte (no tostada) de las Islas Británicas

17B. Old Ale (Ale Antigua)

Impresión General: Una ale de moderada a bastante significativa graduación alcohólica, más intensa que las cervezas estándar, aunque por lo general no es tan fuerte o tan rica como un Barleywine. A menudo inclinada hacia un balance maltoso. “Debe ser una cerveza cálida del tipo que es mejor beber en medias pintas junto al calor del fuego en una noche fría de invierno” - Michael Jackson.

Aroma: Maltosidad dulce con ésteres frutales, a menudo con una compleja mezcla de frutos secos, vinosa, acaramelada, a melaza, nuez, toffee, ligero jarabe de melaza y/u otros aromas de maltas especiales. Algunas notas de alcohol y oxidativas son aceptables, similares a las encontradas en el Jerez o el Oporto. Aromas a lúpulo no suelen estar presentes debido al envejecimiento prolongado.

Apariencia: Color ámbar claro a muy oscuro marrón-rojizo (la mayoría son bastante oscuras). La edad y la oxidación pueden oscurecer la cerveza aún más. Puede ser casi opaca (si no, debe ser clara). Espuma moderada a baja de color crema a suave canela que puede verse afectada negativamente por el alcohol y la edad.

Old Ale

Sabor: Carácter a malta medio a alto con una deliciosa complejidad, a menudo con sabores a nuez, caramelo y/o como a melaza. Sabores ligeros a chocolate o malta tostada son opcionales, pero nunca deben ser prominentes. El balance es a menudo a maltosidad dulce, pero también puede estar bien lupulada (la impresión de amargor a menudo depende del nivel de envejecimiento). Ésteres frutales moderados a altos son comunes y pueden tener un carácter a frutos secos o vinoso. El final puede variar de seco a algo dulce. El envejecimiento extendido puede contribuir con sabores oxidativos similares a un fino Jerez añejado, Oporto o Madeira. La intensidad del alcohol debe ser evidente, aunque no agobiante. Diacetilo bajo a ninguno. Algunas versiones añejadas en madera o mezcladas pueden tener un carácter láctico o a Brettanomyces; pero esto es opcional y no debe ser demasiado fuerte. Cualquier acidez o tanino por edad debe estar bien integrado y contribuir a la complejidad del perfil de sabor, no una experiencia dominante.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a pleno, masticable, aunque los ejemplos de más edad pueden tener menos cuerpo debido a que la atenuación continúa durante el acondicionamiento. La calidez de alcohol es a menudo evidente y siempre bienvenida. Baja a moderada carbonatación, dependiendo de la edad y el acondicionamiento. Una ligera acidez puede estar presente, así como algún tanino si fue envejecida en madera; ambos son opcionales.

Old Ale

Comentarios: Intensidad y carácter varían ampliamente. La cualidad dominante definida para este estilo es la impresión de envejecimiento, que puede manifestarse de diferentes maneras (complejidad, láctico, Brett, oxidación, cuero, cualidades vinosas, etc.). Incluso si estas cualidades son faltas en otras condiciones, si el carácter resultante sigue siendo grato, bebible y complejo, entonces esas características son aceptables. De ninguna manera estas características permisibles deben interpretarse como el poder elaborar una cerveza imbebible que esté de alguna manera ajustada al estilo. La Old Peculier es un tipo bastante único de cerveza que es muy diferente a otras Old Ale (Ale Antigua).

Historia: Históricamente, una cerveza envejecida utilizada como cerveza almacenada para la mezcla o disfrutada a intensidad plena (envejecida o almacenada se refiere a cervezas que fueron envejecidas o almacenadas por un período significativo de tiempo). Hay al menos dos tipos definidos en Gran Bretaña hoy en día, las más suaves que son similares a una Mild envejecida de alrededor de 4,5%, y las más fuertes que a menudo son de 6-8% o más.

Old Ale

Ingredientes Característicos: La composición varía, aunque generalmente similares a las Ales Fuertes Británicas. El carácter envejecido es el mayor conductor del perfil de estilo final, que es más manipulación que elaboración. Puede ser envejecida en madera, pero no debe tener un carácter fuerte a ella.

Comparación de Estilos: Se superpone de forma aproximada a las Ales Fuertes Británicas y en el rango inferior del estilo Barleywine Inglés, pero siempre con una cualidad de edad. La distinción entre una Old Ale (Ale Antigua) y un Barleywine es algo arbitraria por encima de los 7% ABV y generalmente significa que tiene una cualidad envejecida mayor (en particular a partir de la madera). Los Barleywine tienden a desarrollar más una cualidad “madura”, mientras que las Old Ale pueden mostrar más las cualidades del barril (láctico, Brett, vinoso, etc.).

Estadísticas Vitales:	OG: 1.055 – 1.088
IBUs: 30 – 60	FG: 1.015 – 1.022
SRM: 10 – 22	ABV: 5.5 – 9.0%

Ejemplos Comerciales: Burton Bridge Olde Expensive, Gale's Prize Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier.

17A. Ale Fuerte Británica

Ingredientes Característicos: La receta de granos varía, a menudo basadas en malta pale, caramelo y especiales. Algunos ejemplos más oscuros sugieren que maltas oscuras (por ejemplo, chocolate, black) pueden ser apropiadas, aunque con moderación para evitar un carácter demasiado tostado. Adjuntos azucarados son comunes, así como complementos ricos en almidón (maíz, copos de cebada, trigo). Los lúpulos de finalización son tradicionalmente ingleses.

Old Ale (materias primas)

Maltas: incluye por lo general malta Pale Ale muy modificada. Puede incluir adjuntos para incrementar la densidad como azúcar, maíz. También puede incluir alguna proporción de maltas oscuras.

En recetas comerciales se utilizan maltas chocolate o maltas negras (rara vez se aplican ambas al mismo tiempo).

Si se usa chocolate, en un 80% de las recetas también se agrega alguna malta caramelo o cristal.

Si se usa malta negra entonces las cristal o caramelo sólo se aplican en un 67% de las veces.

Old Ale (materias primas)

Lúpulos: muy poca variabilidad en la elección de los lúpulos. La familia Golding es muy común (el 75% de las recetas). Frecuentemente en combinación con Fuggle o Challenger. Otras opciones son Hellertau, Progress, Northern Brewer, Target.

Balance BU:GU: el valor promedio de las recetas es 0,58. el 80% de las mismas caen dentro del rango 0,45 a 0,70.

Agua: 60 a 120ppm de Calcio, 8ppm Magnesio, 165 a 300ppm Sulfato

Old Ale (procesos)

Maceración: En general por infusión simple y a altas temperaturas (68 a 70°C).

Lupulado: normalmente se aplican en hervor, pero también en Hop Back, incluso en Dry Hop.

Fermentación: Se suelen elegir cepas inglesas de baja o media atenuación. Sin embargo, también hay recetas que aplican levaduras ALE americanas o alemanas. Puede inocularse *Brettanomyces* para emular las características más “sour” de las recetas más antiguas.

Añejamiento: una Old Ale de DI mayor a 1060 se vuelve más tomable e interesante luego de 2 o 3 meses de añejamiento.

Receta Old Ale #1

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1092; Densidad Final 1019;
IBUs 50; SRM NE; %Alc. 9,8

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

Maltas

6,0kg Pale Ale,
1,0kg Carapils,
1,0kg Munich,
250gr Caramelo 120

Procedimiento

Empastar con 20 litros de agua para lograr 69°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado, lavar con agua a 78°C.

90 minutos de hervor total.

30gr Northern Brewer (60 minutos)

14gr de Perle, 250 de dextrosa y el Irish Moss (30 minutos).

Apagar el fuego y hacer whirlpool.

Enfriar y fermentar por 7 a 8 días con Windsor, luego trasvasar, madurar en frío por 2 días y pasar a barrica de roble francés de 12 litros por 3 meses.

Receta Old Ale #2

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1074; Densidad Final 1015; IBUs 37; SRM 15; %Alc. 7,7

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

Maltas

5,1kg Pale Ale,
250gr Caramelo 60 (opcional reemplazar parte con Biscuit)
110gr Caramunich III,
85gr Malta Chocolate
580gr Azúcar de mesa

Procedimiento

Empastar con 16 litros de agua para lograr 68°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado, lavar con agua a 76°C.

90 minutos de hervor total.

30gr Target (60 minutos)

30gr de E.K.Golding (0 min), azúcar e Irish Moss (15 minutos).

Enfriar y fermentar por 7 a 8 días con London EBC a 21°C, luego trasvasar, madurar a 10 a 16°C por 8 meses. Gasificar a 2,3 volúmenes de CO₂

Receta Old Ale #3

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1085; Densidad Final 10120; IBUs 62; SRM 17; %Alc. 8,6

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

Maltas

7,5kg Pale Ale,
200gr Biscuit
200gr Caramelo 30,
170gr Malta Aromática
60gr Malta Chocolate / 60gr Malta Negra

Procedimiento

Empastar con 20 litros de agua para lograr 68°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado, lavar con agua a 79°C.

90 minutos de hervor total.

60gr Challenger (60 minutos)

8gr de Fuggle e Irish Moss (15 minutos).

15gr E.K. Golding (0 minutos).

Enfriar y fermentar por 7 a 8 días con London EBC a 20°C, luego trasvasar, madurar a 10 a 16°C por 1 semana. Gasificar a 2,4 volúmenes de CO₂

Kölsch

Cerveza Alemana pálida con balance levemente amargo, acondicionada en frío para proporcionar perfil suave y atenuado.

5B. Kölsch

Impresión General: Una cerveza limpia, fresca, delicadamente balanceada, por lo general con un carácter muy sutil a frutas y lúpulos. Maltosidad suave que se conduce a lo largo hasta un final agradablemente bien atenuado y refrescante. La frescura hace una gran diferencia con esta cerveza, su carácter delicado puede desaparecer rápidamente con el tiempo. Una claridad brillante es característica.

Aroma: Bajo a muy bajo aroma a malta, con un carácter a grano-dulce. Un agradable y sutil aroma a frutas por la fermentación (manzana, cereza o pera) es aceptable, pero no siempre está presente. Un aroma a lúpulo floral, especiado o herbal es opcional pero no fuera de estilo. Algunas cepas de levadura pueden dar un ligero carácter vinoso o azufrado (esta característica también es opcional, pero no es una falta). En general, la intensidad aromática es bastante sutil pero generalmente balanceada, limpia y fresca.

Apariencia: Dorado muy pálido a dorado claro. Muy clara (las versiones comerciales auténticas tienen una claridad filtrada a brillante). Tiene una delicada espuma blanca que puede no persistir.

Kölsch

Sabor: Paladar suave y redondeado formado por un delicado equilibrio de sabor suave a malta, aunque atenuada, con un dulzor frutal casi imperceptible de la fermentación y un amargor medio-bajo a medio con una sequedad delicada y una ligera rugosidad en el final (pero sin retrogusto áspero). La malta tiende a ser granosa-dulce, posiblemente con una muy ligera cualidad a pan o miel. El sabor a lúpulo es variable, en un rango de bajo a moderadamente-alto; la mayoría es de intensidad medio-baja a media con un carácter floral, especiado o herbal. Puede tener una impresión maltosa-dulce al principio, pero esto no es necesario. Sin dulzor residual evidente. Puede tener un acento algo vinoso, mineral o azufrado que acentúa el balance de sequedad y sabor. Un ligero sabor a trigo es raro pero no una falta. De otra forma, muy limpia.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio (la mayoría son medio-ligero). Carbonatación media a media-alta. Suave y generalmente fresca y bien atenuada.

Comentarios: Caracterizada en Alemania como una cerveza de fermentación alta acondicionada en frío. Cada cervecería en Köln produce una cerveza de carácter diferente y cada uno interpreta la *Kölsch Konvention* ligeramente diferente. Permita un rango de variación en el estilo a la hora de juzgar. Tenga en cuenta que las versiones más secas pueden parecer más lupuladas o más amargas que lo que las especificaciones IBU podrían sugerir. Debido a su perfil de sabor delicado, Kölsch tiende a tener una vida útil relativamente corta; los ejemplos de más edad y las importaciones pueden mostrar fácilmente algunos defectos de oxidación. En Köln se sirve en un vaso alto y estrecho de 200 ml llamado *Stange*.

Kölsch

Historia: Colonia, Alemania (Köln) tiene una tradición cervecera de fermentación alta desde la Edad Media, pero desarrolló la cerveza que ahora se conoce como Kölsch a finales de 1800 para combatir la invasión de cervezas lagers pálidas de fermentación baja. Kölsch es una denominación protegida por el *Kölsch Konvention* (1986) y se limita a 20 o más cervecerías alrededor de Köln. La *Konvention* simplemente define la cerveza como una "Vollbier de fermentación alta, clara, ligera, altamente atenuada, con acento en el lúpulo."

Ingredientes Característicos: Lúpulos alemanes tradicionales (Hallertau, Tettnang, Spalt o Hersbrucker). Malta pale o Pils alemana. Levadura de carácter limpio y atenuante. Se puede usar hasta 20% de malta de trigo, pero esto es bastante raro en las versiones auténticas. La práctica comercial actual es fermentar cálido, acondicionar en frío por un corto período de tiempo y servir joven.

Comparación de Estilo: Para el catador inexperto, fácilmente confundible con un Ale Cremosa o una Pils algo sutil.

Estadísticas Vitales:	OG: 1.044 – 1.050
IBUs: 18 – 30	FG: 1.007 – 1.011
SRM: 3.5 – 5	ABV: 4.4 – 5.2%

Ejemplos Comerciales: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Süner Kölsch.

Kölsch (materias primas)

Maltas: Se elabora normalmente con malta Pilsen, y puede incluir hasta un 20% de trigo. Algunas recetas incluyen malta de dextrina. El índice BU:GU está entre 0,47 y 0,63.

Lúpulos: Las versiones comerciales suelen usar sólo lúpulo para amargor. Los más usuales son Spalt, Saaz, Tettnanger, Hellertau. A veces se busca carácter americano con lúpulos tipo Cascade, Chinook o Cluster.

Kölsch (procesos)

Maceración: Son cervezas de alta atenuación. En general se elaboran por infusión simple y a bajas temperaturas (63 a 65°C).

Fermentación: Se usan cepas ALE pero a bajas temperaturas. Se buscan levaduras limpias y atenuantes.

Acondicionamiento: El acondicionamiento en frío (1 a 8°C) por varias semanas.

Receta Kölsch #1

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1048; Densidad Final 1011;
IBUs 25; SRM 3; %Alc. 4,8

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

Maltas

4,2kg Pilsen,

Procedimiento

Empastar con 15 litros de agua para lograr 66°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado, lavar con agua a 78°C.

60 minutos de hervor total.

45gr Tettnanger (60 minutos)

Irish Moss (15 minutos).

Enfriar y fermentar por 7 a 8 días con K97 a 18°C, luego madurar a 10 – 13°C por 2 o 3 semanas y gasificar con 2,5 volúmenes de CO₂.

Receta Honey Kölsch #2

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1048; Densidad Final 1010; IBUs 26; SRM 44; %Alc 5,0.

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

Maltas

3,3kg Pale Ale, 500gr Trigo Malteado, 150gr Carapils, 115gr Malta Acidulada
500gr Miel multifloral

Procedimiento

Empastar con 16 litros de agua y macerar a 67°C por 1 hora + 25 minutos de recirculado. Lavar con agua a 77°C (cantidad suficiente para lograr 1035 antes de la cocción)

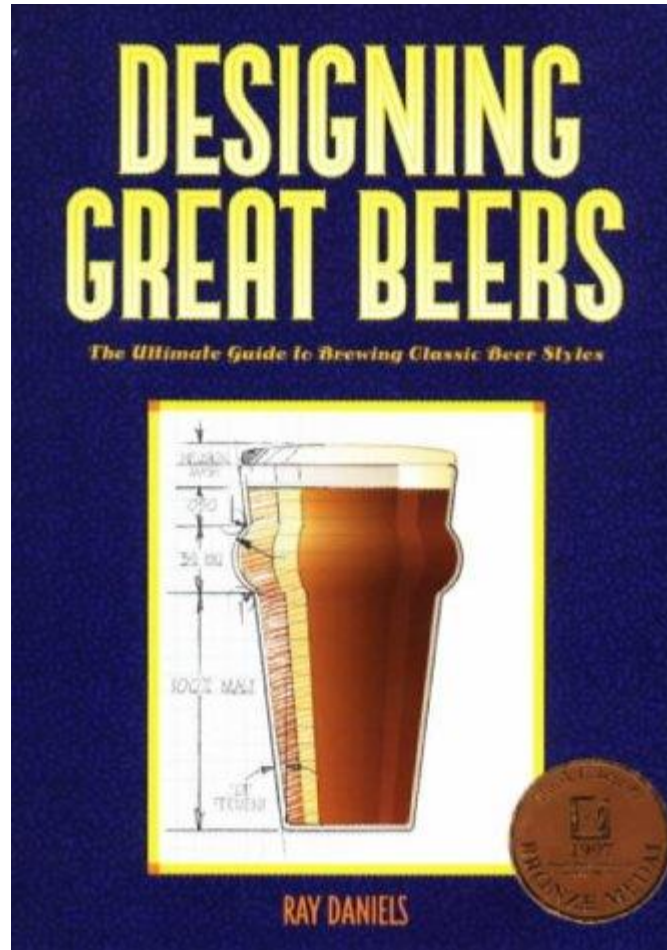
Lúpulos

30gr Hellertauer, al romper hervor (hierve por 60 minutos),
Irish Moss (15 minutos)
45gr Hellertauer (10 minutos).
Miel (0 minutos)

Levadura

K97. Fermentar por 8 días a 17°C. Trasvasar y madurar en frío 10 días. Envasar y gasificar

Bibliografía





Nuestros datos

Canal de YouTube
Capacitaciones El Molino



Nuestra WEB
www.capacitacioneselmolino.com



Instagram

Instagram y Facebook
Insumos El Molino



Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL