

GRAPE ALEs



Lic. Sebastián Oddone
ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

¿Qué son las Grape ALEs?

Surgen en Italia, y se aceptan como estilo propio Italiano en BJCP 2015: Italian Grape Ale (IGA)

Son un híbrido entre cerveza y vino. Para ello se lleva a cabo una fermentación tanto de mosto de malta como de uva.



Tipos de uva



Cantidad de uva

Como primera aproximación, entre 2 y 6 kilos de uva por cada lote de 20 litros de cerveza podría ser una buena opción de entrada.

Sin embargo, lo conveniente es referirse al aporte de puntos de densidad. Por ejemplo, en un extremo superior se propone que el aporte de azúcares de la uva sea del 40 a 50% del aporte total (esto daría un intenso perfil de vino).

En el otro extremo, con un aporte del 3 a 5% se lograría complejizar levemente el flavor de la cerveza.

Cantidad de uva: Ejemplo

Supongamos que contamos con 20 litros de mosto de cerveza con densidad 1082, y 3 litros de mosto de uva con 1115.

Si los mezclamos, ¿cuál será la densidad de la mezcla?, y ¿cuál será el aporte en azúcar de cada mosto?

$$\text{densidad mezcla} = \frac{82x20 + 115x3}{23} = 86$$

$$\text{aporte de azúcar del mosto de malta} = \frac{82x20}{86x23} = 83\%$$

$$\text{aporte de azúcar del mosto de uva} = \frac{115x3}{86x23} = 17\%$$

Cerveza de base

En principio no habría restricciones, sin embargo se recomiendan estilos de alta atenuación, y de baja intensidad de lupulado.



BJCP

X3. Italian Grape Ale

Estilo sugerido de reemplazo: Categoría 29 (Cerveza con Fruta)

Impresión General: Una ale italiana a veces más compleja, a veces refrescante, caracterizada por diferentes variedades de uva.

Aroma: Características aromáticas de una uva en particular tienen que ser notables pero no deben dominar a los otros aromas. El carácter de la uva/vino debe ser agradable y no debe tener defectos tales como la oxidación. El carácter a malta es generalmente restringido mientras que el aroma a lúpulo puede variar de medio-bajo a ausente. Algunos ejemplos pueden tener un carácter salvaje bajo a moderadamente-bajo descrito como a estable, terroso, caprino, pero no debe ser tan intensa como en una Lambic o una Lambic de Fruta. Sin diacetilo.

Apariencia: El color puede variar desde dorado a marrón oscuro. De color rojizo/rubí, por lo general debido a la utilización de variedades de uva tinta. Espuma blanca a rojiza generalmente con una retención media baja. La claridad es generalmente buena, pero puede verse afectada por el uso de la uva.

Sabor: Muchas interpretaciones son posibles. Al igual que con el aroma, el carácter de la uva (como a mosto o vino) debe estar presente, pero puede variar de sutil a intensidad media. Las variedades de uva pueden contribuir de manera diferente en el perfil de sabor: en general sabores a frutas de carozo/tropicales (melocotón, damasco, piña) pueden provenir de uvas blancas y sabores a frutas roja (por ejemplo, cereza, fresa) de las variedades de uva tinta. Además el carácter frutal de origen fermentativo es también común. Diferentes tipos de maltas especiales pueden ser utilizados, pero deben ser de apoyo y equilibradas, no tan prominentes como para eclipsar la cerveza base. Carácter tostado y/o a chocolate fuerte es inadecuado. Algunas notas amargas son comunes y pueden ayudar a mejorar la tomabilidad, pero no deben ser prominentes como en una Flemish Ale o Lambic. Sabores de roble, junto con algo de notas a estable, caprinas y terrosas provenientes del añejamiento en barricas pueden estar presente, pero no deben ser predominantes. El amargor y el sabor a lúpulo son generalmente bajos. Diacetilo muy bajo a ninguno.

Sensación en Boca: Una carbonatación media-alta mejora la percepción de aroma. El cuerpo es generalmente de bajo a medio y cierta acidez puede contribuir al aumento de la percepción de sequedad. Ejemplos fuertes pueden mostrar algún entibiamiento pero sin ser caliente o a solvente.

Historia: Producida por muchas cervecerías artesanales italianas durante los últimos años, representa una comunión entre la cerveza y el vino promovido a la gran disponibilidad local de diferentes variedades de uva en todo el país. Ellas pueden ser una expresión de territorio, la biodiversidad y la creatividad del cervecero. Normalmente visto como cerveza de especialidad en la gama de productos de la cervecería.

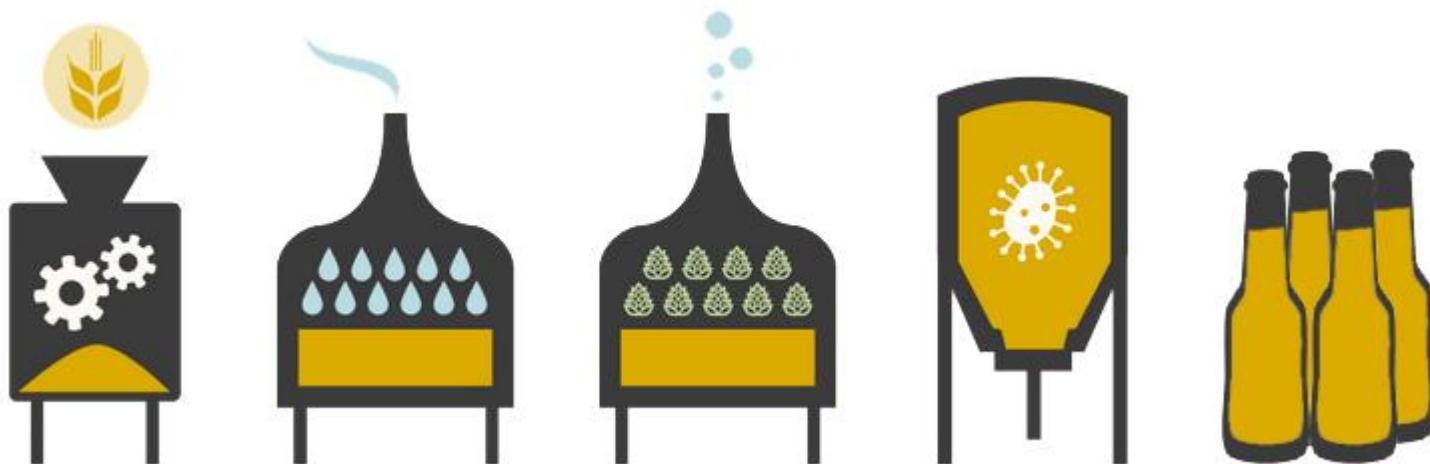
Ingredientes: Malta base Pils o pale con algunos adjuntos (si los hay) o maltas especiales. El contenido de uva puede representar hasta el 40% de toda la receta. Uva o mosto de uva (a veces ampliamente hervida antes de su uso) se puede utilizar en diferentes etapas: hervor, fermentación primaria/secundaria o envejecimiento. Levadura ale o de vino pueden mostrar un carácter neutro (más común) o un perfil frutal (cepas inglesas y belgas). Una amplia gama de variedades

de lúpulo se puede utilizar en cantidades bajas a fin de no caracterizar excesivamente la cerveza.

Estadísticas Vitales: OG: 1.043 – 1.090
IBUs: 10 – 30 FG: 1.007 – 1.015
SRM: 5 – 30 ABV: 4.8 – 10%

Ejemplos Comerciales: Montegioco Tibir, Montegioco Open Mind, Birranova Moscata, LoverBeer BeerBera, Loverbeer D'uvaBeer, Birra del Borgo Equilibrista, Barley BB10, Barley BBevò, Cudera, Pasturana Filare!, Gedeone PerBacco! Toccalmatto Jadis, Rocca dei Conti Tarì Giacchè.

Momento de adición



Formato de adición

Jugo pasteurizado

Mosto de uva fresco

(pasteurizado o semi-pasteurizado
para dar sourness)

Mosto de uva concentrado

Mosto más orujo



Pre-tratamiento

Puede ser pasteurizado con calor, o bien por tratamiento de metabisulfito de potasio.

Alternativamente puede ser hervido por minutos o por varias horas en función del objetivo sobre los sabores a crear.

Receta #1 con notas Belgas

OG: 1086, FG: 1017, IBU: 22, Abv 9,2% (23 litros)

Maltas: 6,0kg Pale Ale, 600gr Caramelo 60, 300gr Trigo, 150gr Caraña I, Mosto de uva 3 litros (OG 1115)

Lúpulos: 10gr Chinook (11,0%AA, 60 minutos), 25gr E.K. Golding (5%AA, 60 minutos), 10gr Chinook (11,0%AA, 5 minutos)

Levadura: Abbaye

Procedimiento:

Macerar durante 60 minutos a 66 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 90 a 120 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Oxigenar y fermentar a 20°C hasta completar y madurar por 20 a 40 días. Embotellar, gasificar a 2,8 VCO₂.

Receta #2 con mosto y orujo

OG: 1040, FG: 1000, SRM: 3, IBU: 10, Abv 6,0% (OG y SRM antes de la adición de uva) 20 litros

Malta: 4,2kg Pilsen, 300gr Trigo Malteado, 450gr mosto y 900gr orujo de uva Cabernet Sauvignon.

Lúpulos: 7gr Brewer's Gold (8,0%AA, 60 minutos), 21gr Brewer's Gold (8,0%AA, 0 minutos)

Levadura: Belle Saison

Procedimiento:

Macerar durante 60 minutos a 67 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 60 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Agregar el mosto y el orujo de uva en el fermentador antes de recibir el mosto frío. Oxigenar y fermentar a 22°C hasta completar y madurar por 20 a 40 días. Embotellar, gasificar a 2,8 VCO₂.

Receta #3 con base Brut IPA

OG: 1046, FG: 1000, SRM: 3, IBU: 30, Abv 5,5% (OG y SRM antes de la adición de uva) 20 litros

Malta: 4,2kg Pilsen, Mosto de uva 4 litros

Lúpulos: 28gr Cascade (0 minutos), 57gr Lemondrop (0 minutos), 120gr Galaxi (Dry Hop), 60gr Lemondrop (Dry Hop).

Levadura: De vino blanco, de espumante o de sidra. Agregar glucoamilasa

Procedimiento:

Macerar durante 70 minutos a 63 °C con una fracción de glucoamilasa, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 60 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Agregar el mosto de uva en el fermentador antes de recibir el mosto frío. Oxigenar y fermentar a 22°C hasta completar y madurar por 20 a 40 días. Embotellar, gasificar a 2,8 VCO₂.

Receta #4 Wild Ferment.

OG: 1050, IBU: bajo, Abv 5,5% - 20 litros

Maltas: 4,8kg Pilsen, 600gr Caramelo 30, 600gr Avena, 6,0kg Uva

Lúpulos: 40gr Styrian Golding (60 minutos), 20gr Styrian Golding (5 minutos).

Levadura: De vino blanco, de espumante o de sidra. Agregar glucoamilasa

Procedimiento:

Macerar durante 60 minutos a 67 °C con una fracción de glucoamilasa, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 60 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Pisar los 6kg de uva, mezclar con 600gr de azúcar de mesa y colocar en el fermentador antes de recibir el mosto frío. Oxigenar y fermentar a 20°C hasta completar y madurar por 20 a 40 días. Embotellar, gasificar a 2,8 VCO₂.



Nuestros datos

Canal de YouTube
Capacitaciones El Molino



Nuestra WEB
www.capacitacioneselmolino.com



Instagram

Instagram y Facebook
@capacitacioneselmolino



Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL