

# CERVEZAS DE INVIERNO



**Lic. Sebastián Oddone**  
ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

# **¿Qué son las cervezas de invierno?**



# ¿Qué son las cervezas de invierno?

Normalmente se asocian a la navidad en el hemisferio norte. Son tradicionales en Bélgica, Reino Unido y USA.

Presentan ingredientes similares a los consumidos justamente en navidad.

Son cervezas orientadas a la malta, más bien oscuras, de alta densidad, con presencia de notas especiadas, o tipo postre. Con base en Old Ale, Imperial Stout, Scotch, etc.

Sin embargo, pueden crearse formulaciones que no sigan un estilo de base.

# Otras características

Los estilos europeos (se suelen llamar “calentadores de invierno”), son oscuras, maltosas, sutilmente especiadas, y de final dulce. Presentan perfiles de flavor tipo higos, pasas de uva, frutos secos, caramelo, toffee, ciruelas, etc. En general no orientadas al tostado.

Las americanas son más especiadas que las europeas. Se llaman cervezas de navidad o de vacaciones. Estilos de base tipo Amber o cervezas oscuras maltosas. Suelen incorporar adjuntos de azúcar que aporten sabor, como melazas, candi sugar, miel.

# Otros Ingredientes típicos

Por ejemplo en los estilos americanos se incorporan adiciones de canela, nuez moscada, pimienta de Jamaica, jengibre, clavo de olor, cáscara de naranja, etc.

Otras incluyen ingrediente más orientados al perfil “postre”, coco, vainilla, lactosa. Un buen representante de estos estilos sería la Pastry Stout.

# **Modos de uso y tratamiento de especias**

- 1) Uso directo en la olla de cocción
- 2) Escaldado previo y aplicación del lado frío
- 3) Infusión (agregar el líquido infusionado)
- 4) Tintura (con hidroalcohol y agregar el líquido)

# Winter Seasonal Beers

## 30C. Cervezas de Temporada de Invierno

Las **Cervezas de Temporada de Invierno** son cervezas que sugieren un clima frío y la época Navideña y pueden incluir especias de fiestas, azúcares especiales y otros productos que recuerdan la mezcla de especias o postres de la época Navideña. Consulte la sección de Introducción a las Cervezas Especiales para comentarios adicionales, particularmente sobre la evaluación del balance de los ingredientes con la cerveza base.

**Impresión General:** Una cerveza más fuerte, más oscura y especiada que a menudo tiene un cuerpo pleno y un final tibio, que sugiere un buen acompañamiento para la temporada de invierno.

**Aroma:** Es posible una amplia gama de aromáticos, aunque muchos ejemplos evocan galletas de Navidad, pan de jengibre, pudín de Navidad tipo inglés, árboles de hoja perenne o especias de mulling. Cualquier combinación de aromáticos que sugiera la temporada de fiestas es bienvenido. El estilo de cerveza base a menudo tiene un perfil de malta que apoya la presentación balanceada de los aromáticos de especias y



# Winter Seasonal Beers

posiblemente otros ingredientes especiales. Fermentables adicionales (por ejemplo, miel, melaza, jarabe de maple, etc.) pueden prestar sus propios compuestos aromáticos únicos. Los lúpulos aromáticos están a menudo ausentes, son sutiles o ligeramente especiados. Algunas características a frutas (a menudo cáscara deshidratada de cítricos, o frutos secos como pasas o ciruelas) son opcionales pero aceptables. Alcoholes aromáticos se pueden encontrar en algunos ejemplos, pero estas características deben ser restringidas. El aroma global debe ser balanceado y armonioso, siendo con frecuencia bastante complejo y atractivo.

**Apariencia:** Generalmente ámbar medio a marrón muy oscuro (las versiones más oscuras son más comunes). Por lo general claras, aunque las versiones más oscuras pueden ser prácticamente opacas. Algo de turbiedad es aceptable. Generalmente tienen una espuma bien formada que a menudo es de color blanquecino a bronceado.



# Winter Seasonal Beers

**Sabor:** Son posibles muchas interpretaciones; se permite la creatividad del cervecero, siempre y cuando el producto resultante sea balanceado y proporcione alguna presentación de especias. Las especias asociadas con la temporada de vacaciones son típicas (como se menciona en la sección Aroma). Las especias y fermentables opcionales deben ser de apoyo y mezclar bien con el estilo de cerveza base. Son comunes los sabores ricos en base a malta y/o dulzor maltoso, que pueden incluir caramelo, pan tostado, nuez o sabores a chocolate. Puede incluir un poco de fruta seca o sabores a cáscara de frutos secos como pasas, ciruela, higo, naranja o cáscara de limón. Puede incluir sabores distintivos de fermentables específicos (melaza, miel, azúcar morena, etc.), aunque no son necesarios estos elementos. Un leve carácter a árbol de hoja perenne es opcional, pero se encuentra en algunos ejemplos. La amplia gama de ingredientes especiales debe ser de apoyo y balanceado, no tan prominente como para eclipsar la cerveza base. El amargor y sabor a lúpulo son generalmente restringidos a fin de no interferir con las especias e ingredientes especiales. Por lo general tiene un final pleno y satisfactorio, a menudo con un cierto sabor a alcohol. Características de malta tostada son raras y por lo general no más fuerte que el chocolate.



# Winter Seasonal Beers

**Sensación en Boca:** Es posible una amplia gama de interpretaciones. El cuerpo es generalmente medio a pleno, a menudo con una cierta masticabilidad maltosa presente. Carbonatación típica, moderadamente baja a moderadamente alta. Muchos ejemplos serán añejados y tendrán tibieza alcohólica, pero no demasiada. Las cervezas no tienen que ser demasiado fuertes para mostrar algunos efectos de tibieza.

**Comentarios:** El balance general es la clave para la presentación de una Cerveza de Temporada de Invierno bien hecha. Los ingredientes especiales deben complementar la cerveza base y no abrumarla. El cervecero debe reconocer que algunas combinaciones de estilos de cerveza base e ingredientes especiales funcionan bien juntos, mientras que otras no son combinaciones armoniosas. Si la cerveza base es un Estilo Clásico, el estilo original debe venir a través del aroma y el sabor. Siempre que se declaren las especias, hierbas o fermentables adicionales, cada uno debe ser notorio y distintivo a su manera (aunque no necesariamente identificable individualmente; balancear con los otros ingredientes sigue siendo crítico), en otras palabras, la cerveza debe entenderse como una cerveza con especias, pero sin tener que decir que especias específicas están presentes (aunque sea declarado).



# Winter Seasonal Beers

**Historia:** A lo largo de la historia, las cervezas intensas y con un contenido de alcohol algo más alto se han disfrutado durante las vacaciones de invierno, cuando los viejos amigos se reúnen para disfrutar de la temporada. Muchas cervecerías producen ofertas únicas de temporada que pueden ser más oscuras, más fuertes, con especias o de otro modo más características que sus cervezas normales. Las versiones especiadas son una tradición americana o belga, ya que las cervecerías inglesas o alemanas, tradicionalmente no utilizan especias en sus cervezas.

**Ingredientes Característicos:** Generalmente ales, aunque existen algunas Lager Oscuras Fuertes. Se requieren especias que a menudo incluyen aquellas que evocan la época de Navidad (por ejemplo, pimienta de Jamaica, nuez moscada, canela, clavo de olor, jengibre), pero cualquier combinación es posible y se valora la creatividad. Se pueden usar cáscaras de fruta (por ejemplo, naranja, limón), como sutiles adiciones de otras frutas. Adjuntos sabrosos son de uso frecuente (por ejemplo, melaza, jarabe de melaza, azúcar invertida, azúcar morena, miel, jarabe de maple, etc.).



# **Pastry Stout – (20 L)**

**OG: 1070, SRM: 32, IBU: 35, Abv 6,1%**

**Malta:** 4,5kg Pale Ale, 1,0kg Vienna, 250gr Caramelo 15, 250gr Caramelo 60, 250gr Malta Chocolate, 250gr Malta Negra.

**Lúpulos y adiciones:** 30gr Magnum (13,0 %AA, 60 minutos), 35gr Cascade USA (6,5 %AA, 5 minutos), 500gr Lactosa (60 minutos)

**Levadura:** US05

## **Procedimiento:**

Macerar durante 60 minutos a 65 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

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

Fermentar hasta completar. Promediando la fermentación preparar en un recipiente 120gr de nibs de cacao, 15gr de vainas abiertas de vainilla y algún extracto saborizante gourmet a gusto (20ml), cubrir con vodka y cerrar el recipiente. Agregar todo el contenido al finalizar la fermentación. Mantener por 2 semanas en 2da fermentación a 20°C. Embotellar, y gasificar.

# **Stout Anís Estrella - (20 L)**

**OG: 1093, FG: 1028, IBU: 64, Abv 8,5%**

**Malta:** 6,0kg Pale Ale, 1,8kg Pilsen, 350gr Special B, 250gr Cebada Tostada, 250gr Malta Chocolate, 700gr Malta Negra.

**Lúpulos y adiciones:** 30gr Simcoe (60 minutos), 30gr Hellertau (15 minutos), 30gr Saaz (5 minutos)

**Levadura:** London

## **Procedimiento:**

Macerar durante 60 minutos a 69 °C, mash out a 76°C. Recircular y lavar como es usual.

Hervir por 70 minutos. Realizar las adiciones de lúpulo en los tiempos indicados.

Fermentar a 20°C hasta completar. Agregar 28 gramos de anís Estrella previamente partido y horneado, madurar en frío un par de semanas. Embotellar, y gasificar.

# Best of Show

## 20 litros

**DO 1058**  
**DF 1014**  
**SRM NE**  
**IBUs 19**  
**%Alc 5,8**

### **Maltas**

4,4kg Maris Otter, 350gr Caramelo 30  
120gr Malta Chocolate, 700gr Miel

Empastar con 17 litros de agua para lograr 70°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 78°C cantidad suficiente para lograr densidad 1053 en la olla.

Hervor total 90 minutos

Styrian Golding (60 minutos).

Irish Moss (15 minutos)

4 vainas de canela, 7 granos de pimienta de Jamaica, 1 semilla de nuez moscada, 1 cda de clavo de olor, 1 vaina de vainilla, 8 semillas de coriandro, cáscara de 2 mandarinas y la miel (10 minutos)

Fuggles (5 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con Windsor a 20°C, madurar en frío por 1 semana.  
Embotellar y gasificar con azúcar mascabo.

# Winter “Bad Santa”

## 20 litros

**DO 1085  
DF 1018  
SRM NE  
IBUs 40  
%Alc 8,6**

### **Malta**

6,0kg Pilsen, 500gr Munich, 500gr Caramelo 15  
500gr Caramelo 30, 30gr Black Patent, 400cc Jarabe de Maple

Empastar con 20 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 78°C cantidad suficiente para lograr densidad 1077 en la olla.

Hervor total 60 minutos  
30gr Northern Brewer (60 minutos).  
Jarabe de Maple (30 minutos)  
Irish Moss (15 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con US05 a 18°C, luego agregar 700gr de cerezas, 1 vaina de vainilla, y 3 vainas de canela, y madurar en frío por 1 semana. Embotellar y gasificar.

# Old Jubilation

## 20 litros

**DO 1074  
DF 1014  
SRM 20  
IBUs 31  
%Alc 8,3**

### Maltas

6,3kg Pale Ale, 350gr Victory (Briess) o Melanoidina,  
350gr Malta Amber, 120gr Malta Chocolate, 25gr Black Patent

Empastar con 20 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 78°C cantidad suficiente para lograr densidad 1065 en la olla.

Hervor total 90 minutos  
20gr Bullion (60 minutos).  
30gr Bullion (30 minutos)  
Irish Moss (15 minutos)  
30gr Bullion (0 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con S04 a 20°C, luego madurar en frío por 1 semana.  
Embotellar y gasificar.

# Nutcracker Ale

## 20 litros

**DO 1072**  
**DF 1016**  
**SRM 23**  
**IBUs 32**  
**%Alc 7,8**

### Maltas

4,2kg Pale Ale, 450gr Victory (Briess) o Melanoidina,  
500gr Caramelo 60, 450gr Special B, 290gr Carapils, 180gr Trigo Malteado, 600gr  
azúcar moreno

Empastar con 20 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 78°C cantidad suficiente para lograr densidad 1064 en la olla.

Hervor total 60 minutos

14gr Magnum (60 minutos).

8gr Cascade (30 minutos)

Irish Moss (15 minutos)

15gr Chinook y 8gr Cascade (0 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con S04 a 20°C, luego madurar en frío por 1 semana.  
Embotellar y gasificar.

# Christmas Ale

## 20 litros

**DO 1070  
DF 1019  
SRM 30  
IBUs 22  
%Alc 7,1**

### Maltas

6,0kg Pale Ale, 500gr Caramelo 60, 250gr Special B,  
115gr Malta Chocolate, 30gr Black Patent

Empastar con 20 litros de agua para lograr 68°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 78°C cantidad suficiente para lograr densidad 1063 en la olla.

Hervor total 90 minutos  
15gr Chinook (60 minutos).  
24gr Cascade (15 minutos)  
Irish Moss (15 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con BRY97 a 21°C, luego madurar en frío por 1 semana. Embotellar y gasificar.

# The Best Winter 20 litros

**DO NE  
DF NE  
SRM NE  
IBUs 30  
%Alc NE**

## **Maltas**

5,5kg Vienna, 250gr Malta Chocolate,  
250gr Caramelo 30 y 250gr Caramunich III

Empastar con 20 litros de agua para lograr 68°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 78°C

## **Hervor total 60 minutos**

22gr Chinook (60 minutos).  
Irish Moss (15 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con K97 a 21°C, luego agregar 250cc de jugo de granadina y madurar en frío por 1 semana. Embotellar y gasificar.  
En el embotellado agregar tintura de clavo, canela y nuez moscada.

# Don Pedro

## 20 litros

**DO 1072  
DF 1016  
SRM 17  
IBUs 30  
%Alc 7,5**

### Maltas

4,5kg Pale Ale, 750gr Caramelo 15,  
750gr Trigo malteado, 250gr Special B, 1,0kg Candy Sugar Clear, 250gr Lactosa

Empastar con 20 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 78°C cantidad suficiente para lograr densidad 1065 en la olla.

Hervor total 60 minutos

32gr Cascade (60 minutos).

15gr Cascade, 10 anís estrellado, 20gr coriandro, 25gr cáscara de naranja, 4 ramas de canela (30 minutos)

Irish Moss y 20gr Cascade (15 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con T58 a 21°C, luego madurar en frío por 1 semana.  
Embotellar y gasificar.

# Jeebus Juice

## 20 litros

**DO 1074  
DF 1016  
SRM 27  
IBUs 33  
%Alc 7,7**

### **Maltas**

6,5kg Maris Otter, 250gr Caramelo 60,  
250gr Malta Chocolate, 250gr Cebada Tostada, 200gr Biscuit, 100gr Malta Aromática

Empastar con 20 litros de agua para lograr 66°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 78°C cantidad suficiente para lograr densidad 1066 en la olla.

Hervor total 60 minutos

15gr Northern Brewer (60 minutos).

15gr Northern Brewer (40 minutos)

15gr Northern Brewer e Irish Moss (20 minutos)

15gr Northern Brewer, 1cdta de canela, nuez moscada, cáscara de naranja dulce (5 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con S04 a 21°C, luego madurar en frío por 1 semana.  
Embotellar y gasificar.

# Galleta de Jengibre

## 20 litros

**DO 1097  
DF 1014  
SRM 29  
IBUs 39  
%Alc 11,1**

### **Maltas**

5,0kg Pale Ale, 2,0kg Malta de Centeno, 1kg Caramunich III, 500gr Carapils,  
500gr Caramelo 30, 500gr Caramelo 120, 500gr Azúcar Moreno, 500gr Lactosa

Empastar con 20 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 77°C cantidad suficiente para lograr densidad 1088 en la olla.

### **Hervor total 60 minutos**

30gr Warrior (60 minutos).

Irish Moss (15 minutos)

180gr Jengibre, 10gr Pimienta (10 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con S04 a 21°C, luego madurar en frío por 1 semana, agregar 120gr de esencia de vainilla. Embotellar y gasificar.

# Christmas Stout

## 20 litros

**DO 1100**  
**DF 1012**  
**SRM 66**  
**IBUs 95**  
**%Alc 11,9**

### Maltas

8,0kg Maris Otter, 550gr Cebada Tostada, 500gr Caramelo 120, 500gr Trigo Malteado, 500gr Avena Arrollada, 240gr Malta Chocolate

Empastar con 20 litros de agua para lograr 68°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 76°C cantidad suficiente para lograr densidad 1090 en la olla.

### Hervor total 90 minutos

90gr Challenger (60 minutos).

30gr Fuggles (30 minutos)

Irish Moss (15 minutos)

30gr Northern Brewer (5 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con T58 a 22°C, luego hacer Dry Hop con 60gr de Willamette y madurar en frío por 1 semana. Embotellar y gasificar.

# Diamond Holiday

## 20 litros

**DO 1059  
DF 1013  
SRM 16  
IBUs 28  
%Alc 6,1**

### **Maltas**

4,5kg Pale Ale, 250gr Caramelo 120, 250gr Caramelo 15, 120gr Melanoidina, 60gr Black Patent, 60gr Special B

Empastar con 20 litros de agua para lograr 66°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 78°C cantidad suficiente para lograr densidad 1054 en la olla.

### **Hervor total 60 minutos**

30gr Northern Brewer (60 minutos).

Irish Moss (15 minutos)

30gr Willmette, 1cdta de canela, 1cdta de pimienta de Jamaica, 1cdta de jengibre (3 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con Windsor a 20°C, luego madurar en frío por 1 semana. Embotellar y gasificar.

# Wassail (Full Sail)

## 20 litros

**DO 1070**  
**DF 1014**  
**SRM 18**  
**IBUs 56**  
**%Alc 7,2**

### **Malta**

6,3kg Pale Ale, 280gr Caramelo 60, 60gr Caramelo 120, 60gr Malta Chocolate, 30gr Cebada Tostada, 30gr Malta Negra

Empastar con 20 litros de agua para lograr 66°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 78°C cantidad suficiente para lograr densidad 1063 en la olla.

### **Hervor total 90 minutos**

10gr Northern Brewer y 15gr Styrian Golding (75 minutos).

30gr Hellertauer, 22gr Styrian Golding e Irish Moss (15 minutos)

60gr Hellertauer, 45gr Styrian Golding (0 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con Windsor a 20°C, luego madurar en frío por 1 semana. Embotellar y gasificar.

# Capa de Nieve

## 20 litros

**DO 1071  
DF 1017  
SRM 20  
IBUs 30  
%Alc 7,4**

### **Maltas**

6,2kg Pale Ale, 480gr Caramunich III, 160gr Malta Chocolate

Empastar con 20 litros de agua para lograr 68°C en el macerador (1 hora) + recirculado de 25 minutos. Lavar con agua a 78°C cantidad suficiente para lograr densidad 1064 en la olla.

### **Hervor total 90 minutos**

30gr Willamette (60 minutos).

30gr Willamette (30 minutos)

Irish Moss (15 minutos)

30gr Kent Golding (2 minutos)

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con Windsor a 20°C, luego madurar en frío por 1 semana. Embotellar y gasificar.



# Nuestros datos

Canal de YouTube  
*Capacitaciones El Molino*



Nuestra WEB  
[www.capacitacioneselmolino.com](http://www.capacitacioneselmolino.com)



Instagram

Instagram y Facebook  
@capacitacioneselmolino



**Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL**