

CPM

# NAÇÃO CERVEJEIRA

EDIÇÃO 130 | ANO 11 | DEZEMBRO 2023



# 2023

*Retrospectiva*

# Novidade V O D K A CZAR

Com 45% de teor alcoólico e filtrada 10 vezes, a Vodka Czar Citra Hop traz toda a tradição do clássico destilado russo em uma versão de alta gama, para os amantes das inconfundíveis notas cítricas e frutadas que somente o lúpulo Citra proporciona.

**APRECIE TODO O  
EQUILÍBRIO DE UM  
DESTILADO QUE FOI  
APRIMORADO ATÉ  
CHEGAR AO RESULTADO  
PERFEITO!**



**ESCANEE O QR CODE  
E GARANTA JÁ ESSA  
NOVIDADE!**



# MAIS UM ANO DE JORNADA

---

Às vezes não dá pra acreditar que estamos aqui mais uma vez em uma edição de dezembro, o tempo parece passar cada vez mais rápido não é mesmo?

Esse foi um ano cheio de desafios, ano que nos dedicamos com ainda mais esforço ao nosso negócio. Impulsionando projetos importantes para nós, mas que são ainda mais importantes para a nossa comunidade de apaixonados por cervejas. Não muito diferente de anos anteriores, trabalhamos pesado para continuar levando a melhor cerveja para o seu copo.

Foi um ano de desafios e também de descobertas, reinvenções e aprendizados, e posso dizer que somos gratos por isso, e é o que vamos continuar fazendo sempre por aqui!

Tivemos mais um ano de estrada cervejeira e agora, já no próximo mês, assim como quando abrem-se as cortinas de um espetáculo, se abrem as novas oportunidades para mais um ano de jornada, e que venham muitas realizações e cervejas boas para todos nós!

Desejo a você e sua família um feliz Natal e um Ano Novo cheio de coisas boas!

Cheers!

## Douglas Salvador

---

Fundador e CEO do  
Clube do Malte.



## sumário



05

### MOMENTO CERVEJEIRO

Uma série de conteúdos sobre o universo da cerveja.

06

### BEER HUNTER

3 Cervejas de Natal.

08

### BRASIL CERVEJEIRO

Goiaba e marshmallow numa Hazy IPA.

10

### DESTINO

A famosa Pilsner Urquell.

12

### MERCADO

De Achelse Kluis - A Velha Nova Cervejaria de Abadia.

14

### BASTIDORES

Nosso 2023 foi demais! E que venha um 2024 cheio de alegrias e boas cervejas!

16

### EVENTO

Congresso Cerveja Brasil.

18

### CAPA

Retrospectiva 2023 Clube do Malte!

24

### CERVEJAS DO MÊS

Confira os detalhes das seleções do mês de dezembro.



24

41

### GASTRO BEER

42

### RECEITAS

Massa de pastel na cerveja pilsen

44

### HARMONIZAÇÃO

Cervejas e pratos da ceia de Natal.

46

### HOMEBREWING

O que não fazer na sua brassagem.

50

### NAÇÃO CERVEJEIRA

Os melhores cliques dos nossos clientes com as melhores cervejas.

51

### HUMOR

Pensamentos cômicos de um cervejeiro.



41

## expediente

### PUBLISHER

Douglas Salvador

### JORNALISTA RESPONSÁVEL

Ana Paula Komar

### REDAÇÃO

Ana Paula Komar

### COLONISTAS

Avelar Júnior

Bruna Luiza Ribeiro

Carol Lopes

Enzo Molinari

Fernanda Barzenski

Fred Banionis

José Carlos Favaro Júnior

Junior Neves

### REVISÃO

Fernanda Barzenski

### DIREÇÃO DE ARTE

Alexandre Norito

Isabela Augusto

### IMPRESSÃO

Vitória Gráfica

[www.vitoriagrafica.com](http://www.vitoriagrafica.com)

### REALIZAÇÃO

Clube do Malte

[revista@clubedomalte.com.br](mailto:revista@clubedomalte.com.br)

(41) 3029-0077

A revista Nação Cervejeira é uma publicação do Clube do Malte. Os artigos assinados pelos colonistas são de total responsabilidade dos autores.





# momento cervejeiro

Chegamos no mês de dezembro, aquele mês que fazemos uma boa retrospectiva do ano, não é mesmo? E por aqui não poderia ser diferente. Para celebrar tudo de bom que aconteceu neste ano, nossa matéria Especial de Capa, a coluna Bastidores e a Saiu na Imprensa, trazem boas lembranças.

Vamos às comemorações de final de ano!

beerhunter

# 3 Cervejas de Natal

As cervejas sazonais de final de ano são uma tradição nos Estados Unidos. Geralmente são cervejas fortes e encorpadas, perfeitas para embalar as noites longas e frias do inverno em Boston. Selecionei três opções bem diferentes.

## CELEBRATION American IPA Sierra Nevada Brewing Co

Há mais de quarenta anos no mercado, a Celebration é uma das mais tradicionais cervejas de Natal nos Estados Unidos.

Esqueça o haziness e o aroma de suco de laranja com mamão das New England IPAs. A Celebration está mais para um pinheiro batido no liquidificador. Uma American IPA old-school com os lúpulos Cascade, Centennial e Chinook, além da presença do malte caramelizado.

Essa é uma Fresh Hop IPA. Os lúpulos são colhidos no final do verão e vão direto para a cervejaria. A cerveja é fabricada e fica disponível nas prateleiras entre os meses de outubro e dezembro. A graduação alcoólica é 6,8% ABV e o nível de amargor é de 65 IBU. Nota 92 (outstanding) no BeerAdvocate.

As três cervejas indicadas têm uma ampla distribuição nos Estados Unidos, portanto você não terá dificuldade em encontrá-las nos melhores pontos de venda.



# FISTMAS

## American Red Ale

### Revolution Brewing

A Fistmas é uma Red Ale com adição de gengibre e casca de laranja. Uma cerveja com baixo amargor e maior presença do malte caramelizado, além de um forte aroma de especiarias. É importante ressaltar que o sabor picante do gengibre é bem destacado. Uma boa cerveja, mas que talvez não seja para todos os paladares. Nota 86 (very good) no BeerAdvocate

A Revolution é uma cervejaria em Chicago, fundada por Josh Deth, em 2010. Eles têm uma ótima linha de cervejas, da qual eu destaco a Anti-Hero IPA.

Uma curiosidade da Revolution Brewing é que eles serviram de cenário para o filme Drinking Buddies, com Olivia Wilde e Anna Kendrick. Um bom filme independente, que no Brasil tem o péssimo título de Um Brinde à Amizade.



# MAD ELF ALE

## Belgian Dark Strong Ale

### Tröegs Independent Brewing

Uma Belgian Dark com malte chocolate, lúpulos nobres (Hallertau e Saaz), adição de cinco espécies diferentes de cerejas e mel de flores do campo. Uma cerveja de Natal clássica, com um refinado aroma de especiarias e um bom balanço do azedume das cerejas e o dulçor do mel. A graduação alcoólica é típica de cervejas de inverno, 11% ABV. Nota 87 (very good) no BeerAdvocate.



#### Avelar Júnior

Nosso correspondente na terra do Tio Sam busca e nos conta os lançamentos das principais cervejarias americanas. @avelarjunior

Fotos: arquivo pessoal do autor.

**Brasil** cervejeiro

# A última do ano!

E enfim chegamos ao fim do ano! Espero que você tenha provado e conhecido excelentes cervejas durante esses 12 meses, e claro, que a gente tenha dado aquela força nessas degustações.

Para fechar 2023 com lata de ouro, trouxe pra gente a Spartacus Guava Shock Wave TDH Double Hazy IPA, com 7,3% de teor alcoólico e 35 IBUs muito bem inseridos. Se trata de uma cerveja com adição de polpa de goiaba na parte fria do processo e muito marshmallow durante a fervura, além da adição dos lúpulos Citra e Mosaic no dry hopping.

A inspiração? Aqueles picolés de goiaba com recheio de chantilly, rs. Uma infância sem esses picolés, não foi infância, né?



Pois bem, a cervejaria prometeu e entregou. A cerveja está muito saborosa e eu ainda tive sorte de pegar a lata com um lote bem fresquinho, ou seja, as notas frutadas estavam no talo! A goiaba entra como o grande destaque dos aromas e sabores, enquanto o marshmallow chega como segundo plano e no retrogosto, as notas frutadas dos lúpulos americanos acompanham muito bem os ingredientes adicionados.

Quando vi que são 35 IBUs confesso que achei que seria mais, porque o amargor dela está bem presente e inserido, junto com seu corpo alto e aveludado. Apesar disso, ela possui uma alta drinkability porque eu mesma tomei a lata bem tranquilamente, sem empapucar e nem nada.

Aprovada! A Spartacus sempre produziu ótimas IPAs e dessa vez não foi diferente. Ofereceu uma Double Hazy IPA e entregou uma belíssima Double Hazy IPA. Dourada, turva, com média formação de espuma e carbonatação. Se você é fã dos lúpulos americanos, essa é uma dica de ouro, aproveita que tem na nossa lojinha essa e várias outras das latas iradas da cervejaria mineira.

Bom, chegamos no fim do ano, então desejo para você um novo ano repleto de realizações, viagens, dinheiro, e óbvio, saúde e ótimas



cervejas! Beba com moderação para continuar aproveitando sempre e se você tem alguma sugestão para o formato da coluna Brasil Cervejeiro do ano que vem, sou toda ouvidos! Te encontro ano que vem com novas degustações para a gente aproveitar.

**Cheers!**



#### **Fernanda Barzenski**

Sommelière de cervejas, relações públicas, social media, mãe de gato e de planta e fã de festinha. @falaferdi

Fotos: Isabela do Prado

meu destino



## Pilsner Urquell

Apesar da República Tcheca possuir uma tradição cervejeira que remonta a vários séculos de produção, aquela que escolhi para iniciar os artigos cervejeiros sobre o país foi uma cervejaria bem menos antiga. Fundada em Plzeň após uma revolta popular por conta da cerveja de má qualidade produzida na cidade, Josef Groll presenteou o mundo em 1842 com um novo estilo de cerveja e cujo nome remete à cidade: Pilsner.

O novo estilo produzido pela cervejaria Urquell não apenas acalmou os ânimos dos moradores da cidade, mas também conquistou o mundo. Hoje esse estilo é o mais produzido e consumido no mundo, embora poucos consigam chegar perto da original. Plzeň fica cerca de 100 km de Praga e é uma das maiores cidades do país. Fundada no século XI, possui uma arquitetura bem interessante. Como muitas cidades antigas, ela possui uma outra cidade subterrânea, e não no sentido figurado. Há dezenas de quilômetros de túneis sob a cidade. Estes túneis outrora foram usados para armazenar mantimentos, água e como defesa da cidade. Muitas casas ainda possuem acesso a esses túneis. Eu recomendo que façam uma visita ao subterrâneo da cidade, cuja entrada fica a poucos passos da estrela maior, a Urquell.

Para visitar a cervejaria, recomenda-se reservar com antecedência pela internet. O tour é em grupo, dura cerca de 2h e pode ser feito em inglês, tcheco ou alemão, dependendo do dia e horário. A visita segue o roteiro básico de todo tour em uma cervejaria. Aborda os métodos de brassagem, os ingredientes e a história da cervejaria. Visitamos antigas instalações, que contrastam com equipamentos extremamente modernos. O local realmente impressiona pela extensão. Mas, quando menos se espera, somos transportados para outra realidade. Em meio a uma série dos mais modernos equipamentos cervejeiros, há um portal que nos leva de volta há mais de 180 anos no passado.



**O lendário portão de entrada da Urquell**

Aos poucos, quase sem perceber, vamos adentrando nas antigas caves da cervejaria, alguns metros abaixo do chão. Como todo o resto da cidade, há vários quilômetros de túneis no subterrâneo da cervejaria. Aqui são mais de nove quilômetros de túneis, mas apenas algumas centenas de metros continuam

abertos para visitação. Não há qualquer mecanismo de controle de temperatura, mas é sempre frio lá embaixo. Em um tempo em que não havia energia elétrica, e muito menos refrigeração artificial, túneis como esses foram usados para fermentação de cervejas em baixa temperatura, bem como para maturação, permitindo o surgimento das cervejas Lager. Também foram utilizados para armazenamento de blocos de gelo para auxiliar a baixar ainda mais a temperatura.



**A partir deste portão, entramos nos antigos túneis da cervejaria. A inscrição 1839 indica o ano em que a cervejaria começou a ser construída**

Nesse subterrâneo a Pilsner Urquell continua a ser produzida como era em 1842, fermentada em tanques de madeira abertos e maturada em grandes barris de madeira. É um momento ímpar para aqueles verdadeiros amantes da cerveja, pois você percebe que está em algo histórico para o nosso meio. Essa versão não filtrada só é servida aos visitantes, e a única maneira de bebê-la é fazendo a visita.

O tour é finalizado dentro da loja da cervejaria, onde é possível encontrar souvenirs de todos os tipos e preços. Desde cervejas até guitarras, passando por diversos itens de vestuário. Impossível não deixar várias Coroas Tchechas no local (a boa notícia é que nossa moeda vale mais que a deles). Para os amantes de copos e canecas, assim como eu, terão muitas opções disponíveis, inclusive modelos antigos. No local também há um restaurante bem grande, com várias opções de comida e outros rótulos pertencentes a cervejarias adquiridas pela Urquell, como a Kozel (uma Dark Lager).

Sem sombra de dúvidas essa é uma cervejaria que deve ser colocada nos mapas mentais de cervejarias obrigatórias para se visitar um dia. Na Zdraví!



**Sala de brassagem atual**



**José Carlos Favaro Júnior**

Servidor público, beer sommelier, amante da cultura cervejeira e viajante cervejeiro.  
@biere\_et\_histoire

Todos as fotos são do arquivo pessoal do autor.

mercado

# De Achelse Kluïs

## A Velha Nova Cervejaria de Abadia



Na edição de março deste ano escrevi sobre a venda da cervejaria trapista De Achelse Kluis para o grupo privado belga Tormans Group. Havia muita expectativa em cima dessa transação, já que o grupo comprador afirmava que a intenção era expandir várias frentes de negócio da cervejaria, com destaque para a ampliação da capacidade de produção, manutenção das receitas e exploração do potencial turístico da abadia, além da construção de um restaurante. Contudo, naquele momento, a única certeza era mesmo a de que a cerveja não mais teria o selo trapista.

Pois bem, passados longos meses, e já ao final de 2023, as expectativas vêm se confirmando de forma muito positiva. Recentemente a cervejaria apresentou ao mercado seus novos rótulos e alterou o título que as cervejas carregam, passando de “Achel Cerveja Trapista” (Achel Trappistenbieren) para “Reconhecida Cerveja Belga de Abadia” (Erkend Belgisch Abdijbier), o que torna realidade a promessa de que a cervejaria irá manter a conexão com a Abadia de São Bento de Hamont-Achel. Oficialmente a Achel é agora uma cerveja de abadia. Além disso, também apresentou a nova taça, absolutamente fantástica. Houve reformulação do enquadramento das cervejas de linha, que agora são apresentadas assim: Achel Dubbel (8%), Achel Tripel (8%), Superior Blond (Belgian Strong Golden Ale – 9,5%) e Superior Dark (Quadrupel – 9,5%). O destaque líquido fica para a Dubbel e a Tripel, ambas levaram medalha de prata no World Beer Awards deste ano, sendo essas as primeiras premiações da cervejaria.

Ainda durante este ano, o mercado anexo à abadia foi reformulado e conta aos finais de semana com feira de produtos artesanais da região, música ao vivo e visitas à cervejaria e à abadia. A loja da cervejaria também foi reformulada, assim como o restaurante. Tudo pensado em maximizar a experiência dos visitantes

da cervejaria e da abadia. Como se não bastassem todas essas ótimas notícias, a cervejaria agora conta com uma pousada! Isso mesmo, hoje é possível pernoitar próximo às instalações cervejeiras, que permanecem ativas dentro do monastério.

Então, em poucos meses saímos de uma cervejaria trapista de baixa produção, pouco movimentada e de baixo apelo ao público, para uma cervejaria de abadia muito bem estruturada com sede de se posicionar cada vez mais no mercado. Não se pode afirmar que é uma regra escrita em pedra que grandes grupos sempre aumentam a distribuição e ampliam a produção, até porque, infelizmente, há exemplos contrários a essa prática. Mas, de maneira geral, cervejarias menores tendem a se beneficiar com a entrada desses investidores, que, inequivocamente, entram no negócio para multiplicar seu dinheiro e a única forma disso acontecer é vendendo mais, tendo maior fatia de mercado e cativando novos clientes. Quem ganha somos nós e a cultura cervejeira que só tende a crescer.

Agora nos resta torcer para que em pouco tempo essas delícias estejam à venda por aqui. Quem vamos tomar? Até a próxima, santê!



**Enzo Molinari**

Cervejeiro caseiro, Juiz BJCP, beer sommelier e amante da cultura cervejeira.  
@@enzonmyces.



# NOSSO 2023 FOI DEMAIS! E QUE VENHA UM 2024 CHEIO DE ALEGRIAS E BOAS CERVEJAS!

## Genteeee, o ano acabou! Dá pra acreditar?

Eu espero que seu ano tenha sido bom, produtivo e com muita saúde!

Espero que nossas Caixas da Alegria tenham participado de momentos especiais da sua vida, de comemorações, de churrascos e de festas com as pessoas que você ama!

Se seu ano não foi bem como você gostaria que tivesse sido, espero que nossa caixa tenha te levado um pouco de alegria para que você se mantivesse firme e lembrando que a vida é feita mesmo de altos e baixos.

Vem aí um novo ano, uma nova oportunidade, um novo ciclo, uma folha em branco para que enfim a pintemos do jeito que desejarmos.

Eu desejo que você tenha saúde e que nossas caixas sigam te levando boas experiências e momentos especiais, pois a felicidade vive nesses momentos!

E pra fechar o ano cheio de good vibes, compartilho com vocês nossos momentos especiais que tivemos aqui dentro do Clube neste ano!

Nossa galera que faz as milhares de caixas serem espalhadas por todo o Brasil merecem esse registro de um ano tão intenso e de muito trabalho, mas também de muitas alegrias que só o universo cervejeiro nos proporciona.

E que venha 2024! Cheers!



**Dia da mulher**



**Aulinha março**



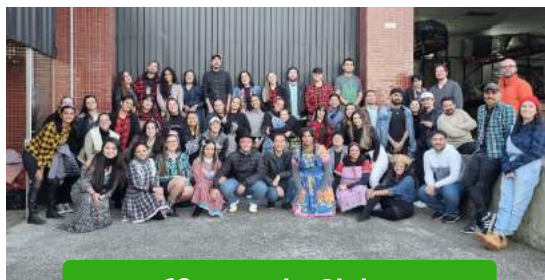
**Aulinha junho**



**Aulinha agosto**



**Nova marca**



**12 anos do Clube**



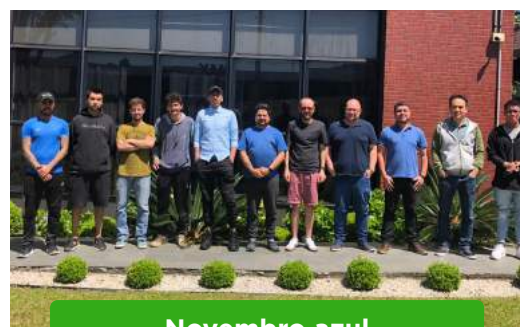
**Dia do Sommelier**



**Halloween 2023**



**Aulinha outubro**



**Novembro azul**



**Outubro rosa**



**Carol Lopes**

Mãe do Ber e da Gabi, apaixonada pela vida e por cerveja, além de diretora de operações, relacionamento e RH do Clube do Malte. Tudo junto e ao mesmo tempo.

[carol.lopes@clubedomalte.com.br](mailto:carol.lopes@clubedomalte.com.br)

# Curitiba recebeu Congresso Cerveja Brasil

*O evento faz parte do road show Conexão Cerveja Brasil que inclui a etapa sul do concurso nacional da bebida promovido pela Associação Brasileira de Cerveja Artesanal.*

A Abracerva - Associação Brasileira de Cerveja Artesanal promoveu em Curitiba, em novembro, o Congresso Cerveja Brasil. O evento foi destinado a empresários, profissionais e estudantes, conectando os elos da cadeia da bebida, da produção ao varejo.

Além de Gilberto Tarantino, que apresentou os desafios de mercado e ações da Abracerva por um melhor ambiente de negócios para o setor, a programação incluiu um panorama do arcabouço tributário e os possíveis impactos da reforma em andamento sobre as cervejas artesanais. Quem falou sobre o tema foi o tributarista e consultor da Abracerva, Marcos Moraes.

A análise do especialista mostra que o segmento das artesanais gera proporcionalmente pelo menos quatro vezes mais empregos que as grandes indústrias, além de fomentar o desenvolvimento por meio de turismo, eventos e de sua conexão com a gastronomia.

No aspecto comercial, programação incluiu a apresentação das oportunidades oferecidas pela rede de lojas Echope para as cervejarias artesanais em seus pontos de vendas e uma palestra com o fundador da



Douglas Salvador, CEO do Clube do Malte, foi um dos palestrantes do Congresso Cerveja Brasil.

plataforma de comércio eletrônico Clube do Malte, Douglas Salvador, sobre o que as vendas online podem representar para as cervejarias, traçando, com base em dados, o perfil de comportamento do consumidor digital.

“Nossa alma é artesanal e colocamos emoção em tudo aquilo que fazemos. Essa é a chave para o nosso sucesso”, explica Salvador.

Encerrando a programação do evento o engenheiro de Bioprocessos e Biotecnologia, Lucas Lacerda, gerente de vendas nacional da Lallemand Brewing, falou sobre a inovação da empresa para a produção de cerveja zero álcool ou de baixo teor alcoólico, categoria da bebida que mais cresce no mundo.

## 3ª Copa Cerveja Brasil

O Congresso Cerveja Brasil compõe o road show itinerante Conexão Cerveja Brasil que abriga edições regionais da 3ª Copa Cerveja Brasil e a etapa Sul aconteceu em Curitiba, logo após o Congresso Cerveja Brasil.

Concorreram desta etapa, 394 amostras de dezenas de cervejarias. As medalhistas regionais seguem agora para a final nacional, que será realizada em dezembro, em São Paulo.



Palestrantes falaram sobre questões técnicas, mercadológicas e institucionais no Congresso Cerveja Brasil.

“Mais uma vez contamos com jurados com formações e expertises diversas o que valoriza ainda mais as medalhas e proporcionar feedbacks valiosos para todos os inscritos”, afirma o presidente da Abracerva, Gilberto Tarantino. “O evento fecha as etapas regionais do road show Conexão Cerveja Brasil que está tendo um papel muito importante para a união do segmento em torno de pautas comuns assim como para divulgar o alto nível das cervejarias de todo o país”, completa Tarantino.



Alexandre Canarin Madeira, da Big Jack, comemorou a prêmio de melhor micro cervejaria.

Segundo avaliação técnica dos jurados a melhor cerveja do concurso, medalha de ouro Best of Show, foi a Scarlett Flanders da cervejaria Stannis, de Jaraguá do Sul (SC); a medalha de prata Best of Show ficou com a Que Fumaceira!, uma da Bota Amarela, de Erechim (SC), e o bronze foi para a Eisbock, da Cervejaria Salva, de Bom Retiro do Sul (RS). As três Best of Show ganharam inscrições para a Copa Cervezas de America 2024, assim como ocorreu nas outras quatro etapas regionais.

Quem recebeu o título de melhor cervejaria, com base na somatória de medalhas recebidas, foi a Karsten, de Jaraguá do Sul (SC). O título de melhor micro cervejaria do concurso, para fábricas com volume anual de até 600 mil litros, ficou com a Big Jack de Orleans (SC). A melhor cigana da 3ª Copa Cerveja Brasil foi a Bonna Beer, de Curitiba (PR). Já o Melhor brewpub foi a 277 Craft Beer, de Foz do Iguaçu (PR).



Maniacs faturou ouro com sua Juicy IPA e prata, na categoria Brazilian Hop Beer, com sua Imperial IPA com lúpulos brasileiros.

A próxima parada do road show Conexão Cerveja Brasil será em São Paulo, marcando o encerramento do ciclo de atividades que rodou o país no segundo semestre deste ano. Dia 8 de dezembro, no ICB - Instituto Cerveja Brasil, será realizado a última edição do Congresso Cerveja Brasil e a premiação dos melhores rótulos da fase nacional, que serão selecionados entre os medalhistas regionais por um novo juri de especialistas.

Cervejarias que receberem medalha de ouro na final nacional ganharão uma inscrição para o World Beer Cup, concurso cervejeiro de maior prestígio do mundo.

Na soma das cinco etapas realizadas até agora, Sudeste, Nordeste, Centro-Oeste, Norte e Sul foram distribuídas 312 medalhas e avaliadas 1225 amostras. As relações das medalhistas em todas as etapas já podem ser acessadas em [abracerva.com.br](http://abracerva.com.br)



Gilberto Tarantino entregou para a curitibana Xamã duas medalhas de ouro e uma de prata.



Jurados com formações sólidas e experiências diversas elegeram os melhores rótulos de região Sul.



Jurados, representantes das cervejarias e time da Abracerva confraternizaram na Joy Project, que recebeu o evento de premiação.

# Retrospectiva 2023

## Clube do Malte

Chegamos ao final de mais um ano e trabalhamos pesado e incansavelmente para continuar oferecendo a todos os nossos clientes as melhores experiências cervejeiras. E além de muito trabalho também foi um ano de bons frutos. Estamos muito felizes por termos colocado no ar projetos muito importantes para o nosso negócio, todos pensados para tornar o seu momento cervejeiro cada vez melhor.

Neste ano completamos 12 anos de estrada cervejeira. Tivemos a sorte de acompanhar de perto o crescimento do cenário cervejeiro no país contribuindo com o seu desenvolvimento.

E como acontece todos anos, vamos a nossa retrospectiva de 2023. Vamos relembrar nossos principais projetos, destaques e melhores momentos de tudo o que fizemos por aqui!

## Saiu na Imprensa

Algumas das publicações que tivemos na imprensa neste ano.

**Gazeta:** Saímos em quatro matérias da Gazeta do Povo.



Saímos no IstoÉ Dinheiro em dicas de produtos para o carnaval.

Nosso Citra Hop Gin foi destaque na Revista Empório.

Douglas Salvador, nosso CEO, falou para a Forbes sobre o tema férias.

Nosso Gin foi destaque na Folha.



Falamos para a Exame sobre aposta em Dia das Mães.



Materia publicada no Planeta Cervejeiro.



Douglas falou sobre o tema para a Tribuna do Paraná.



Revista Empório destaca nossa Campanha de Dia dos Namorados.



Participamos com dicas de cervejas de trigo e harmonizações no Portal Banda B.

Saímos na matéria de capa da revista Pequenas Empresas Negócios, sobre o planejamento para 2024. Douglas falou sobre o negócio, o superapp e expansão da marca.



A mudança na nossa marca virou notícia também na revista Propmark, no caderno Super Cena.



Nossas beer somelières Fernanda Barzenski e Ana Paula Komar falaram sobre o tema para a Viva Bem UOL.

# #Entrevistas

## Perfil Cervejeiro

Pensando em ampliar cada vez mais o conhecimento sobre a cerveja, seus produtores e sobre o mercado nacional da cerveja artesanal, neste ano abordamos por aqui uma série de entrevistas, a qual chamamos de #Perfil Cervejeiro. Contamos um pouco mais sobre cervejarias que são especializadas em determinados tipos de cerveja, inovadoras, com produtos high-end e que estão se aprofundando cada vez mais na produção dessa bebida milenar, para entregar um produto de altíssima qualidade no seu copo.

### #2 Cervejaria Dogma, com Bruno Moreno de Brito Co-founder.



### #4 Spartacus Brewing, com Cássio Vallinotti, Co-Fundador e Cervejeiro.



### #1 FrohenFeld Craft Brewing, com Raul Schuchovsky Neto, cervejeiro e proprietário.



### #3 Hocus Pocus, com Pedro Henrique Butelli, Co-founder.



### #5 Croma Beer Co., com Rodrigo Nogueira Rodrigues, Fundador e Cervejeiro.



**#6** Alexandre Bleed - criador e apresentador do canal Doutor Breja.



**#7** Captain Brew, com Flávio Jordok - Sócio e Mestre-Cervejeiro da Captain Brew.



**#8** Cervejaria Octopus, com Pedro Dias - Sócio-Proprietário e Mestre Cervejeiro.



# Seleções da #CaixaDaAlegria 2023



## Janeiro

A coleção Summer Brewers enviada em janeiro contou com três variedades de IPA, uma American IPA, uma Double IPA e uma Session IPA, e ainda uma Pilsen feita com um blend de lúpulos alemães e americano.

## Fevereiro

A seleção de fevereiro trouxe uma seleção com quatro cervejas Farmhouse Ale, cada uma representando uma região do Brasil.



## Março

Em março preparamos rótulos incríveis, uma verdadeira invasão britânica, q quatro aviões de guerra carregados de bombas maltadas e lupuladas com os melhores estilos de cervejas inglesas.

## Abril

A #CaixaDaAlegria de abril trouxe uma seleção inspirada na potência do lúpulo e a sensação que ele causa em cada receita.





## Maio

A #CaixaDaAlegria de maio trouxe a seleção de cervejas New German, uma coleção que buscou reproduzir estilos tradicionais com uma pegada de modernidade.

## Junho

Em junho a seleção contou com a nova coleção Día de los Muertos, com certeza a mais requisitada pelos assinantes durante o ano todo.



## Julho

No mês de julho, nosso mês de aniversário, preparamos uma seleção ainda mais especial na assinatura, a coleção Wood Aged. Foram quatro cervejas maturadas com madeiras nobres.



## Agosto

Neste mês trouxemos quatro receitas criadas pelo renomado cervejeiro André Junqueiro, da Morada Cia Etílica, e todos com adições de ingredientes que podemos dizer que são estimulantes: café, guaraná, erva-mate e camellia.



## Setembro

Em setembro trouxemos diretamente para o seu copo um resgate da tradicional cerveja Lager, com um toque de modernidade, com a coleção Love Lager, com quatro tipos de cervejas do tipo Lager.



## Outubro

A #CaixaDaAlegria de outubro trouxe uma nova edição da seleção La Boussole 2023, com quatro rótulos da incrível Escola Belga.



## Novembro

A #CaixaDaAlegria de novembro trouxe uma seleção com rótulos inspirados em povos ancestrais. A coleção Tribal Beers é representada por quatro povos originários que são partes fundamentais para a cultura de suas regiões de origem.



## Dezembro

E para fechar o ano, a #CaixaDaAlegria agora de dezembro conta com a nova linha Underground Hop Series. É uma edição especial deste grande sucesso de vendas do Clube do Malte.



# Principais projetos

## Nova logo do Clube do Malte

Nossa logo mudou, contamos toda a histórias e principais motivos dessa mudança em nossa matéria especial de capa de setembro, e para lembrar aqui, separamos um trecho do que nos contou nosso CEO, Douglas Salvador. "Há dois anos, meu filho Bernardo me deu um quadro de presente de Dia dos Pais. Era o resultado de uma atividade da escola em que as crianças podiam dar asas à sua imaginação. O Ber, com toda sua doçura e criatividade, pintou o logotipo do Clube do Malte e me disse que um dia gostaria de trabalhar comigo. Para mim, essa pintura vai muito além do traço de uma criança talentosa. Ela representa a alma do nosso negócio, o que nos faz vibrar todos os dias: o artesanal, a paixão, o surpreendente. Ela simboliza a criatividade dos mestres cervejeiros. Ela é um retrato da leveza e da diversão que a cerveja traz para nossas vidas. Ela é um testemunho do carinho que todos nós temos pela nossa comunidade. E é por todas essas razões que tomamos uma decisão significativa: neste mês dos Pais e nesse aniversário de 12 anos da nossa empresa, a pintura do Ber sai da parede do meu escritório e se transforma no logotipo oficial do Clube do Malte".



## Captação de investimento

Em 2023 decidimos realizar uma nova captação, desta vez no formato de captação privada com a própria comunidade, para viabilizar dois objetivos específicos: o crescimento das nossas assinaturas ampliando os investimentos em marketing com o conceito da #CaixaDaAlegria e a viabilização da segunda fase do nosso app de engajamento. Já estamos com bons resultados e em breve esses projetos serão alavancados!

## #CaixaDaAlegria

Neste ano também tomamos uma decisão muito importante: mudar o nome de nosso principal produto, nossa assinatura. O nosso Beer Pack passou a se chamar #CaixaDaAlegria. Entendemos que, de fato, é isso que entregamos todos os meses na casa de nossos assinantes. Muito mais do que uma caixa de cervejas, esse kit mensal tem o objetivo de, a cada mês, entregar novas sensações, proporcionar momentos felizes e prazerosos.

E essa não é apenas uma mudança no nome do produto, é o nosso novo conceito. Mais do que uma assinatura de cervejas, uma assinatura de experiências!



## APP Nação Cervejeira

Neste ano lançamos nosso APP de engajamento, o Nação Cervejeira. Um projeto que foi totalmente desenvolvido dentro de casa, com equipe interna para a criação completa, depois de muito estudo para descobrir as melhores ferramentas, definição de layout e funcionalidades, colocamos nosso maior projeto do ano no ar.

Muito mais do que postar as suas fotos de cerveja, com ele você pode fazer uma avaliação completa da sua degustação, dar a sua opinião sobre um rótulo, participar de fóruns, gerar discussões, pesquisar sobre cervejas e estilos, interagir com demais usuários, avaliar novas cervejas, salvar suas cervejas favoritas para montar sua biblioteca de rótulos, compartilhar suas experiências e também escanear rótulos para descobrir tudo sobre eles. Isso mesmo! A principal novidade do App Nação Cervejeira é que você poderá com uma simples foto, ter acesso ao perfil completo.

Faça o download agora mesmo em sua loja de aplicativos e venha fazer parte da maior comunidade de apaixonados por cerveja do mundo!

**Nos vemos em 2024 com muito mais conteúdo cervejeiro e, com certeza, com muitas outras boas novidades por aqui!**



# seleção do mês dezembro

Neste mês de dezembro a seleção da **#CaixaDaAlegria** conta com a nova linha Underground Hop Series. É uma edição especial do grande sucesso de vendas do Clube do Malte, a Underground. São quatro novas versões da marca: **English IPA, New England IPA, West Coast IPA e APA.**

São quatro receitas novas, cada uma com um blend diferente na lupulagem, carregadas de aromas e sabores perfeitos para os apaixonados por lúpulo.

Já as demais modalidades de assinaturas estão recheadas de rótulos clássicos e consagrados

com o que há de melhor no universo cervejeiro. São cervejas repletas de aromas e sabores incríveis, escolhidas por nossa equipe de especialistas para uma perfeita degustação no conforto da sua casa.

Confira nas próximas páginas os detalhes de cada uma delas e aproveite ao máximo a sua última **#CaixaDaAlegria** do ano.

Cheers!





## COPO UNDERGROUND



Muito similar ao modelo Pint, esse é um formato excelente para cervejas lupuladas, como as IPAs e APAs. Possui a base mais estreita que a boca e alargamento logo abaixo da abertura, facilitando a saída de aromas.



Volume:  
415 ml

Esse copo faz parte dos planos:

#CaixaDaAlegria 2  
#CaixaDaAlegria 4

# UNDERGROUND HOP SERIES WEST COAST IPA



**Origem:**  
Brasil



**Estilo:**  
West Coast IPA



**Teor Alcoólico:**  
6,6%



**Coloração:**  
Dourada



**Amargor:**  
Alto



**Temperatura Ideal:**  
4 a 6 °C



**Harmonização:**  
Cordeiro ao molho de  
hortelã

Os sabores dos lúpulos da costa oeste americana marcam presença nessa West Coast IPA que entra para a série Underground. Com amargor potente, os lúpulos são as estrelas da receita, que aqui trazem notas de frutas cítricas e frutas vermelhas, além de um toque herbal. É o verdadeiro elixir para os apaixonados por lúpulo!

Esta cerveja faz parte do plano:

#CaixaDaAlegria 4  
#CaixaDaAlegria 6



# UNDERGROUND HOP SERIES NEW ENGLAND IPA



**Origem:**  
Brasil



**Estilo:**  
New England IPA



**Teor Alcoólico:**  
6,4%



**Coloração:**  
Amarela



**Amargor:**  
Moderado



**Temperatura Ideal:**  
4 a 6 °C



**Harmonização:**  
Hambúrguer

A IPA americana que conquistou o paladar brasileiro. A Underground New England IPA é uma versão potente desse estilo. Ela apresenta uma bela aparência turva, corpo alto e amargor moderado. Os lúpulos americanos usados na receita trazem para a cerveja uma marcante presença de aromas de frutas cítricas, tropicais e um toque de frutas vermelhas. É de dar água na boca!

**Esta cerveja faz parte do plano:**

#CaixaDaAlegria 4  
#CaixaDaAlegria 6



# UNDERGROUND HOP SERIES APA



**Origem:**  
Brasil



**Estilo:**  
APA



**Teor Alcoólico:**  
4,7%



**Coloração:**  
Amarela



**Amargor:**  
Alto



**Temperatura Ideal:**  
4 a 6 °C



**Harmonização:**  
Nachos

Versão americana das clássicas Pale Ales inglesas, não poderíamos deixar de ter uma APA na linha Underground Hop Series. Bastante lupulada, aqui o destaque sensorial fica por conta das notas lupuladas de frutas cítricas e tropicais, com nuances de grapefruit e limão, e um toque floral, junto a base de malte com nuances leves de pão, biscoito e caramelo.

#### Esta cerveja faz parte do plano:

#CaixaDaAlegria 4  
#CaixaDaAlegria 2  
#CaixaDaAlegria 6  
#CaixaDaAlegria Start  
Beer 1  
Beer Plus





# UNDERGROUND HOP SERIES ENGLISH IPA



**Origem:**  
Brasil



**Estilo:**  
English IPA



**Teor Alcoólico:**  
6,2%



**Coloração:**  
Cobre



**Amargor:**  
Alto



**Temperatura Ideal:**  
4 a 6 °C



**Harmonização:**  
Queijo Roquefort

A mais clássica das IPAs, a Underground ganha uma nova versão da English IPA. De coloração âmbar e amargor pronunciado é uma cerveja muito aromática e saborosa. Os lúpulos nobres ingleses desta receita trazem um toque herbal, de especiarias e mel no aroma, além de uma amargor bem pronunciado no paladar. Cheers!

#### Esta cerveja faz parte do plano:

#CaixaDaAlegria 4  
#CaixaDaAlegria 2  
#CaixaDaAlegria 6  
#CaixaDaAlegria Start  
Beer 1  
Beer Plus



## classic brands



### PROVIDÊNCIA JARARAPA



**Estilo:**  
American Pale Ale



**Teor Alcoólico:**  
4,8%



**Coloração:**  
Dourada



**Temperatura Ideal:**  
3 a 6 °C



**Harmonização:**  
Guacamole

A Jararapa é a American Pale Ale da Cervejaria Providência. Feita com adição de centeio, que a deixa mais cremosa, ela apresenta uma coloração dourada e espuma de boa formação. No sensorial traz notas cítricas e herbais, com sabor leve, refrescante e presença de lúpulo.

A Heilige Red Ale é uma cerveja de coloração avermelhada, corpo médio, com espuma cremosa e de boa formação e persistência. No sensorial o destaque fica por conta das notas maltadas bem pronunciadas que lembram caramelo e até um frutado. Possui 6% de teor alcoólico e é uma excelente pedida para dias de clima mais ameno.

### HEILIGE RED ALE



**Estilo:**  
Red Ale



**Teor Alcoólico:**  
6%



**Coloração:**  
Cobre



**Temperatura Ideal:**  
4 a 8 °C



**Harmonização:**  
Carnes grelhadas



### OL BEER BALDR PILSEN



**Estilo:**  
Pilsen



**Teor Alcoólico:**  
4,5%



**Coloração:**  
Dourada



**Temperatura Ideal:**  
4 a 8 °C



**Harmonização:**  
Isclas de frango

A Baldr Pilsen é uma cerveja de baixa fermentação e coloração dourada, com notas maltadas presentes no aroma e sabor. Uma cerveja leve e refrescante, é perfeita para todos os momentos. A cervejaria ØL Beer representa a sua Pilsen por Baldr, o deus nórdico da luz.

## PROVIDÊNCIA SESSION IPA



**Estilo:**  
Session IPA



**Teor Alcoólico:**  
4,7%



**Coloração:**  
Dourada



**Temperatura Ideal:**  
3 a 7 °C



**Harmonização:**  
Costelinha de porco

Fruto de uma parceria entre a cervejaria Providência e a Bodebrown, essa é uma cerveja Session IPA. De coloração dourada, brilhante, ela traz no sensorial notas maltadas que são a base para as nuances lupuladas, com notas de frutas cítricas e especiarias. É uma IPA saborosa e muito refrescante.

## PROVIDÊNCIA SUCURIPA



**Estilo:**  
American IPA



**Teor Alcoólico:**  
5,8%



**Coloração:**  
Acobreada



**Temperatura Ideal:**  
3 a 7 °C



**Harmonização:**  
Picanha assada

Essa é a American IPA da Cervejaria Providência. Uma cerveja de coloração acobreada e amargor marcante. No sensorial o destaque fica por conta dos lúpulos americanos com características frutadas, além de uma explosão aromática de frutas cítricas, de cor acobreada e amargor marcante, mas com um intenso sabor de lúpulo com características frutadas, além de uma explosão aromática de frutas cítricas. Uma clássica American IPA, com amargor limpo e prazeroso.



## ipa lovers

### BROOKLYN EAST IPA



**Teor Alcoólico:**  
6,8%



**Coloração:**  
Âmbar



**Amargor:**  
Alto



**Temperatura Ideal:**  
3 a 7 °C



**Harmonização:**  
Bolinho de siri

A Brooklyn East IPA é inspirada nas East IPAs originais feitas na Inglaterra em meados do século 19. Ela é feita com malte britânico e lúpulo East Kent Golding. É tradicionalmente produzida pelo método dry-hopped para um claro aroma de lúpulo, com notas de erva-limeira, pinheiro e frutas cítricas. No paladar traz um amargor robusto junto a base maltada.

### HEILIGE GERMAN IPA

Produzida com 100% de lúpulos alemães, a Heilige German IPA apresenta sensação levemente aquecida com notas de frutas amarelas, mentol e um toque maltado. Em 2015, a Heilige foi eleita a melhor cervejaria da América do Sul pela Southbeer Cup e, em 2016, junto com a Suricato, eleita a segunda melhor cervejaria do Brasil pelo Festival Brasileiro da Cerveja.



**Teor Alcoólico:**  
7%



**Coloração:**  
Âmbar



**Amargor:**  
Moderado



**Temperatura Ideal:**  
3 a 7 °C



**Harmonização:**  
Risoto de gorgonzola



### LOUVADA NEIPA



**Teor Alcoólico:**  
6,5%



**Coloração:**  
Dourada



**Amargor:**  
Amarela



**Temperatura Ideal:**  
3 a 7 °C



**Harmonização:**  
Comida Mexicana

A Louvada NEIPA é uma cerveja lupulada e saborosa. Ela apresenta notas de frutas amarelas, como melão e manga. Possui 6,5% de teor alcoólico e é perfeita tanto para os amantes de lúpulos como para quem gosta de uma IPA mais leve e aromática. A Louvada NEIPA já foi medalha de prata no Brasil Beer Cup 2022.

E todos os meses  
o IPA Lovers  
conta com 3  
**Undergrounds**,  
a American IPA do  
Clube do Malte!





# IPA LOVERS PROJECT

Todo mês um diferente tipo de lúpulo é usado na receita de uma American IPA. Essa é a proposta dessa assinatura do IPA Lovers Project. A cada mês você pode conhecer as diversas possibilidades de aroma que cada tipo de lúpulo pode trazer para a cerveja.

O lúpulo protagonista na receita da IPA Lovers Project #17 é o HBC 522. Vamos conhecer tudo sobre ele?

## LÚPULO HBC 522



O lúpulo HBC 522 é uma variedade produzida pela Barth-Haas Group. É um lúpulo semelhante ao Cascade e Centennial, com uma mistura de notas florais, frutas cítricas, especialmente laranja e toranja, e de pinho.



**Teor Alcoólico:**  
6%



**Coloração:**  
Dourada



**Amargor:**  
Alto



**Temperatura Ideal:**  
4 a 7 °C



**Harmonização:**  
Chili

A Underground IPA Lovers Project #17 é feita com lúpulo americano HBC 522, inserido na receita pelo processo de dry hopping. Esse processo destaca ainda mais os aromas do lúpulo na cerveja, que aqui são de notas cítricas, florais e de pinho. Essa cerveja possui um amargor alto, ao mesmo tempo que é muito refrescante.

**Esta cerveja faz parte do plano:**

IPA Lovers Project

Ficou curioso? Acesse o **QR Code** e descubra tudo sobre a nossa nova assinatura!



# BEER FOR GEEKS



## DEZEMBRO

Fechamos o ano com chave de ouro por aqui, ou melhor, com ainda mais cerveja boa no seu copo. Para essa edição o Beer for Geeks conta com duas cervejas especiais incríveis. Uma delas é a Cold IPA da Cruls Cervejaria, e a outra é uma edição especial da Bro's Beer, uma Hazy West Coast IPA.

A Cruls Cervejaria é uma microcervejaria artesanal do Distrito Federal. A fábrica que nasceu em 2017 e está sediada na área rural de Santa Maria conta com 27 premiações entre nacionais e internacionais. Já lançaram mais 30 cervejas diferentes e estão constantemente aprimorando processos, elaborando novas receitas e inovando. Suas criações estão divididas em quatro categorias: a linha Padrão, com rótulos de produção constante; a linha Sazonal, com criações de uma única produção; a linha CXP com produções de experimentações e lotes únicos e, por fim, a linha Cosmos, com lotes únicos de cervejas IPAs.

O Bro's Beer é uma loja online cervejeira que nasceu em julho de 2015, a partir do sonho do Rique e da Lari de se trabalhar com o que ama.

“Pois é. Eu e a Lari caímos no papo de que se você trabalhar com o que ama nunca mais vai ter que trabalhar. Mentira das brabas, ou, como dizemos aqui no Rio

de Janeiro, MÓ CAÔ. Mas, pera, não era minha intenção chorar pitanga nesse texto, até porque a Ana Paula, jornalista e editora ninja dessa revista, me pediu que não fosse muito longo.

Em resumo, eu e a Lari somos dois apaixonados por cervejas, viajamos pelo Brasil (e pelo mundo) em busca das melhores cervejas que existem. Selecionamos o que de melhor encontramos nesse caminho e levamos até os nossos bros. De vez em quando, criamos receitas em parceria com as melhores cervejarias do Brasil.

É o caso da Melhor IPA da Vida, uma Hazy West Coast IPA inspirada nos melhores exemplares que provamos na nossa viagem para a Califórnia. A receita foi desenvolvida pelo Cássio Valinote da cervejaria Spartacus em colab com o Pedro Butelli da cervejaria Hocus Pocus. A produção dela acontece na Cervejaria Octopus, localizada no coração da Savassi, em Belo Horizonte/MG”, conta Rique, sócio-fundador do Bro's Beer.



Esse é o 9º rótulo da linha Cosmos, a Canis é uma Cold IPA feita com os lúpulos Comet, Amarillo, Talus, Trident, Centennial Hop Hash e Centennial. A linha Cosmos traz um mergulho da cervejaria no estilo IPA. Essa cerveja traz esse blend de lúpulos que reflete diretamente em seu sensorial, que traz notas marcantes com destaque para nuances cítricas, florais e frutadas.

### Harmonização: Carpaccio com alcaparras

A Bro's Beer Melhor IPA da Vida foi criada para trazer o conforto do que já é conhecido. O gostinho da repetição. A sua 'IPA de cabeceira'. Nela não foram usados lúpulos que você nunca ouviu falar, vão somente Citra e Mosaic, uma boa carga deles. O perfil da cerveja traz cítrico intenso, notas tropicais e um leve herbal. No fim das contas, essa IPA não surgiu para ser a melhor IPA dos últimos tempos da última semana. Ela nasceu para ser a Melhor IPA da Vida!



Bro's beer

Bro's  
beer



SELECÇÃO DE  
dezembro



## AMANA E DOUTOR BREJA THIS IS NOT A COLAB! | CLASSIC TABLE SAISON

No ano passado tentamos colocar o lote 02 dessa belezinha no Clube Bro's Beer e Doutor Breja, mas infelizmente quando tomamos a iniciativa, já não tinha lata suficiente para atender o número de assinantes. Confesso que foi uma frustração grande (para mim), pois tinha muito SuperBro pedindo essa breja e eu queria muito atender esse pedido (faz todo sentido essa breja no clube, né?). Então 01 ano depois, aqui estamos nós finalmente dizendo: vai ter Table Saison! Lote 03 da This is Not a Colab, fresquinho, envasado no dia 22/11/2023, para chegar na casa de vocês praticamente como se estivesse saindo do tanque. Cerveja produzida com muito carinho, colaborativa entre esse que vos fala (Alexandre Bleed), Alexandre Diniz (sócio e cervejeiro da Amana) e Marco Mammoli (head brewer da cervejaria irlandesa GalwayBay e membro honorário do Doutor Breja). Uma cerveja leve, para ser bebida no dia a dia (como substituição daquela Pilsen querida em um dia quente, por exemplo), mas que traz todo aquele charme da fermentação belga, com notas frutadas e condimentadas em destaque, que remetem principalmente a pêssego e a pimenta preta. Para quem não sabe, o termo Table indica ser uma cerveja de teor alcoólico contido para estilos belgas (é como se fosse o termo Session usado para estilos ingleses e americanos), então uma Table Saison é basicamente uma Saison de teor alcoólico mais contido. Enquanto uma Saison padrão normalmente gira em torno de 6,5% ABV, essa cerveja tem apenas 5% ABV. Isso acaba aumentando o drinkability da cerveja e a deixando ainda mais refrescante que as Saisons tradicionais. Aproveitem essa belezinha produzida diretamente da Serra da Mantiqueira, pois ela é realmente um xodó! Saúde!

## JOY PROJECT DUBLIN DROPS | IRISH RED ALE

É claro que depois de uma breja com foco na levedura (Table Saison), uma breja lupulada (Hazy Double IPA) e uma Sour refrescante (Fruited Gose), esse box pedia uma cerveja maltada para ficar perfeito, certo? Então, por isso, selecionamos para vocês a Dublin Drops, uma Irish Red Ale da cervejaria curitibana Joy Project Brewing. Cerveja com destaque para o maltado tostado e que apresenta leves notas adocicadas de malte, amargor redondo de suporte, final moderadamente seco e alto drinkability (como pede o estilo). E o nome escolhido é fantástico! Para quem conhece a Irlanda, sabe que chove praticamente todo dia na capital do país. Chuva fina, praticamente ininterrupta, que combina perfeitamente com o clima local e chama uma cerveja em um pub local. O único problema dessa cerveja é que ela acaba. Aproveitem o box do mês e espero vocês nos vídeos e confrarias online. Saúde!



## OCTOPUS CONCENTRATION MOON | HAZY IPA

Quem aqui já ouviu falar do tal do Tropicalizer? Esse é um produto 100% vegetal utilizado durante o processo cervejeiro, com objetivo de liberar na cerveja os Tióis presentes no lúpulo (classe de compostos aromáticos que tem limiar de percepção baixíssimos). E o que isso significa? Que o pouco de tiol liberado durante o processo de produção já é suficiente para trazer um aroma frutado muito potente para a cerveja. E a minha opinião pessoal sobre esse lance é que não é só uma questão de potencializar aroma, mas sim de deixá-lo com ainda mais caráter de fruta fresca. Tipo, em vez de “notas de maracujá”, você cheira a cerveja e sente como se estivesse abrindo um maracujá fresco na sua frente mesmo. É muito doido!! Então eu já estava há alguns meses buscando uma breja legal com o uso do Tropicalizer para trazer essa modernidade para o clube e apresentá-lo para quem ainda não tomou nada com ele, e agora o Rique achou a cerveja perfeita. Concentration Moon é uma Hazy Double IPA da cervejaria Octopus, 8,6% ABV, que além do Tropicalizer, ainda contou com um Triplo Dry Hopping (tripla adição a frio) do lúpulo Citra. E vocês sabem, né? Citra é vida, Citra é amor. Novidade do mercado, IPA fresquinha, não tem como ser melhor. Aproveitem. Saúde!



## FROHENFELD E HESPANHA GELB GOSE | FRUITED GOSE

Acredito que todos aqui já conhecem e são fãs da cervejaria curitibana FrohenFeld. Mas quem aqui já ouviu falar da cervejaria Hespânia? A Hespânia é uma cervejaria cigana de Curitiba/PR, que iniciou oficialmente suas atividades em 2019 e desde então vem chamando muito a atenção do mercado, principalmente com suas cervejas azedas. É lógico que eles também fazem cervejas não azedas e também impressionam com elas, mas a realidade é que até mesmo a história da Hespânia está diretamente ligada às cervejas Sours. Digo isso, porque a decisão de realmente entrar para o mercado cervejeiro veio após a família Hespânia (sim, o nome da família dá nome à cervejaria) ganhar um concurso grande do Paraná, com uma famosa receita da família de Sour com mirtilo. Além disso, também posso dizer que a primeira vez que tomei uma cerveja da Hespânia foi exatamente uma Sour colaborativa com a FrohenFeld chamada Rote Grütze, uma Fruited Berliner Weisse tão deliciosa, que eu simplesmente dei 5/5 no aplicativo Untappd. Então, depois de contar tudo isso pra vocês, preciso explicar porquê a seleção da Gelb Gose para o clube do mês? Uma Fruited Gose extremamente refrescante e tropical, levemente azeda e sutilmente salgada (como pede o estilo base), com um frutado incrível trazido pela adição massiva de caju, cajá e pêssego, além de um toque especial de pitanga. Perfeita para um dia quente, como o padrão do dezembro brasileiro. Como eu disse no check-in Rote Grütze, juntar FrohenFeld e Hespânia é tipo juntar Romário e Bebeto... vocês já sabem no que dá. Saúde!



### Alexandre Bleed

Sommelier de cervejas, mestre em estilos, juiz BJCP, criador e apresentador do canal Doutor Breja no YouTube.

# LOVERS CLUB

## NO HOPS NO GLORY

Na seleção de dezembro temos duas cervejas em que o lúpulo tem grade impacto em seu perfil sensorial.

Em uma delas, utilizamos técnicas e subprodutos de lúpulo para intensificar ao máximo esse ingrediente, já na outra tentamos transformar os aromas lupulados através do envelhecimento em barris de madeira!





## SENSE OF SPACE HAZY IPA 7,1%ALC

Sense of Space é uma Hazy IPA pensada para fazer o lúpulo Strata brilhar. Feita somente com Strata e Mosaic Aromahop traz aromas frutados intensos de maracujá, manga e laranja e claro o tradicional Dank do Strata!



## FROM MAJOR TO MINOR BA ESB 5,5%ALC

Como transformar um clássico como uma ESB em algo totalmente fora da caixa? Aqui optamos por envelhecer a nossa por alguns meses em barricas de carvalho americano, ganhando notas tostadas e amadeiradas e levemente vínicas!



**ESB:** Cerveja típica inglesa, a sigla significa Extra Special Bitter. Cerveja equilibrada que combina base ambar e levemente adocicada com amargor limpo e aromas terrosos dos lúpulos ingleses.

**HAZY IPA:** IPA de amargor mais moderado, aromas frutados mais intensos e com turbidez. Alguns chamam de Juicy, outros de new england IPA, mas no final é tudo a mesma coisa!

**STRATA:** lúpulo americano desenvolvido pela Indie Hops que apresenta aromas intensos de frutas tropicais.

**AROMAHOP:** resina de lúpulo líquida utilizada na fervura, tem como característica trazer aromas intensos característicos do lúpulo utilizado, mas mais limpo devido a retirada da matéria vegetal.

# FICHA DE AVALIAÇÃO

PREENCHA COM AS  
IMPRESSIONES DAS CERVEJAS  
QUE VOCÊ RECEBEU NO SEU  
CLUBE DE ASSINATURA.

COMO É A ESPUMA?

|       |                          |                          |                          |                          |
|-------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Baixa | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Média | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Alta  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

QUAL A COLORAÇÃO?

|          |                          |                          |                          |                          |
|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Amarela  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Dourada  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Âmbar    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Vermelha | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Marrom   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Preta    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

COMO É O BRILHO?

|           |                          |                          |                          |                          |
|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Brilhante | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Turvo     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Opaco     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

QUAIS OS AROMAS?

|             |                          |                          |                          |                          |
|-------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Adocicado   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Alcool      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Caramelo    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Cítrico     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Defumado    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Especiarias | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Fermento    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Floral      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Frutado     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Herbal      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Malte       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Tostado     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

QUAIS OS SABORES?

|             |                          |                          |                          |                          |
|-------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Ácido       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Adocicado   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Alcool      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Amargo      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Caramelo    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Cítrico     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Defumado    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Especiarias | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Fermento    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Floral      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Frutado     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Herbal      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Maltado     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Tostado     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



# gastrobeer

Chegamos na deliciosa edição de Natal, e neste mês nossas harmonizações trazem pratos da ceia natalina combinados com boas cervejas. E, como Natal no Brasil é tempo de calor, que tal aprender a fazer um pastel com cerveja Pilsen na massa e combinar o petisco com uma cerveja bem gelada?

O que mais você quer ver por aqui? Mande suas sugestões para [revista@clubedomalte.com.br](mailto:revista@clubedomalte.com.br) ou use o QR Code para responder.



receita

# Massa de Pastel na *Cerveja Pilsen*

## INGREDIENTES:

- 300 ml de cerveja Pilsen;
- 500 g de trigo;
- 1 colher de sopa de sal;
- 1 colher de sopa de banha ou azeite de oliva;
- 1 litro de óleo para fritar.



- **Rendimento:** 8 porções



- **Tempo de preparo:** 40 minutos



- **Dificuldade:** fácil

## • MODO DE PREPARO:

Em um bowl misture o trigo, o sal e uma colher de sopa de banha, faça um vulcão e adicione a cerveja aos poucos no meio do trigo, misture até dar o ponto de massa. O mais importante é não deixar a massa muito mole. Na massa de pastel é usado de uma a duas colheres de cachaça, nesse caso não é necessário adicioná-la, devido ao teor alcoólico da nossa cerveja Pilsen. A massa pode ser aberta no rolo caseiro, mas o mais indicado é abrir no cilindro, bem fina, para ficar com aquela crocância tão desejada.

## dicas do *Chef*

- A temperatura do óleo é o mais importante, tem que estar entre 160º a 180º graus.
- O recheio é outra dica valiosa, não pode estar com nenhum líquido. Se o recheio for de carne moída ou frango, deixar secar bem na panela e garantir deixando esfriar em um escorredor.
- Minha dica de recheio é o de carne moída com azeitonas picadas e ovo cozido.
- Para finalizar deixe escorrer e secar um pouco o pastel em papel toalha, e está pronto para servir com molho de pimenta e uma cerveja bem gelada, saúde.



### Junior Neves

Junior Neves - Chef de cozinha,  
colunista do portal Curitiba  
Honesto, Revista Beer Art, Salsa  
Birra, Trilhas & Sabores e Jornal  
Bonapetit. @chefjuniorneves





harmonização

# Então é Natal

As luzes piscando já estão por toda a cidade, e num piscar de olhos a época mais querida do ano chegou, então, é Natal. A mesa farta já diz muito sobre essa comemoração, é um momento de alegria, compartilhamento e conexão com a família. E, é claro, que vamos comemorar aqui no Clube do Malte também, harmonizando cerveja com as comidas mais queridinhas do Natal.

## Pernil Assado

O pernil é um corte suíno traseiro, rico em gordura e muito saboroso, geralmente é assado por horas no forno em fogo baixo enquanto sua pele recebe um banho de óleo quente para fazer a pururuca, assim temos uma carne derretendo e uma crosta crocante. Para harmonizar vamos potencializar os sabores da carne de porco com uma cerveja intensa e defumada, a Rauchbier.



## Chester

As carnes assadas ganham destaque no Natal, o Chester é uma ave de sabor leve e carne magra, quando assado a reação de maillard provoca uma casca dourada e caramelizada, com aquele cheiro de ave assada típica dos domingos. Para harmonizar vamos trazer mais caramelização para esse prato, com uma Bock, uma Lager maltada e bem equilibrada no lúpulo, com notas de caramelo, toffee e casca de pão.

## Panetone

Há muitas histórias sobre como o panetone foi criado, uma delas conta que o criador foi um padeiro chamado Toni que vivia em Milão - Itália, a combinação de um pão amanteigado, rico em gemas, leite, sabores frutados, notas de fermentação e ao mesmo tempo extremamente fofinho. Para harmonizar vamos escolher uma cerveja tão complexa quanto o panetone, a Dark Strong Ale, um estilo belga com notas intensas de frutas passas como uva, ameixa e alto teor alcoólico.



## Rabanada

A sobremesa oficial do Natal é feita com fatias de pão que podem ser de uma baguete ou brioche, envoltas em um creme de gemas e leite, crocantes por fora após serem fritas e finalizadas com açúcar e canela. Para harmonizar vamos trazer uma cerveja belga com um toque de baunilha, caramelo e passas, a famosa Dubbel.



**Bruna Luiza Ribeira-**

Personal chef, sommelière de  
cerveja, dona do blog e confeiteira  
@chefbrunaluiza

homebrewing

# O QUE NÃO FAZER NA BRASSAGEM

Acredito que todos aqui temos uma boa noção de como se faz uma cerveja artesanal, mas e como não fazer? Pode parecer bobo, mas os maus exemplos também são excelentes exemplos e às vezes aprendemos mais com eles. Então resolvi reparar aqui alguns maus hábitos que podem prejudicar sua receita, que tal?

## 1. EXAGERAR NO CUIDADO

Temos sim que ter muito cuidado nos processos, tempos, medidas e principalmente sanitização, mas exagerar nisso e micro gerenciar a produção pode lhe sobrecarregar durante a brassagem, você vai ficar cheio de coisas para tomar conta e alguma coisa vai acabar sendo esquecida. Portanto, sem paranoia!



## 2. DEIXAR TUDO PARA O MESMO DIA

Fazer cerveja é um processo demorado, se você for deixar para fazer tudo no dia da brassagem, vai acabar sobrecarregado e extrapolar seu tempo. Um dia antes já compre seus insumos, lave seus materiais, ative seu fermento... Deixe tudo o mais adiantado possível, assim seu dia não será corrido e tudo fluirá tranquilamente



# 3.

## CARREGAR O MUNDO NAS COSTAS

Mesmo que esteja fazendo cerveja com amigos iniciantes e você for o único que entende de como fazer, é sempre bom delegar tarefas, principalmente as mais pesadas como carregar 30 litros de água, arriar o malte, transportar um fermentador... Aprenda a delegar, se o seu amigo não entende direito como fazer alguma tarefa, é o momento ideal para ensiná-lo. Compartilhar conhecimento é o melhor jeito de fixá-lo em sua memória.

# 4.

## INVENTAR MODA DEMAIS

Menos é mais. Não é porque a graça de fazer cerveja é ser livre dos padrões da indústria que você precisa querer testar todos os métodos novos de uma vez. Numa mesma receita querer fazer brassagem a frio, adição de salada de frutas e crio-hops vai tornar sua cerveja um experimento do Professor Pardal e se algo der errado, você não saberá nem de onde veio o defeito para corrigi-lo da próxima vez. Então, sempre que aprender uma técnica nova, teste ela em isolado, aprimore e depois passe a incorporar mais outra técnica nova.

# 5.

## BEBER ENQUANTO FAZ CERVEJA

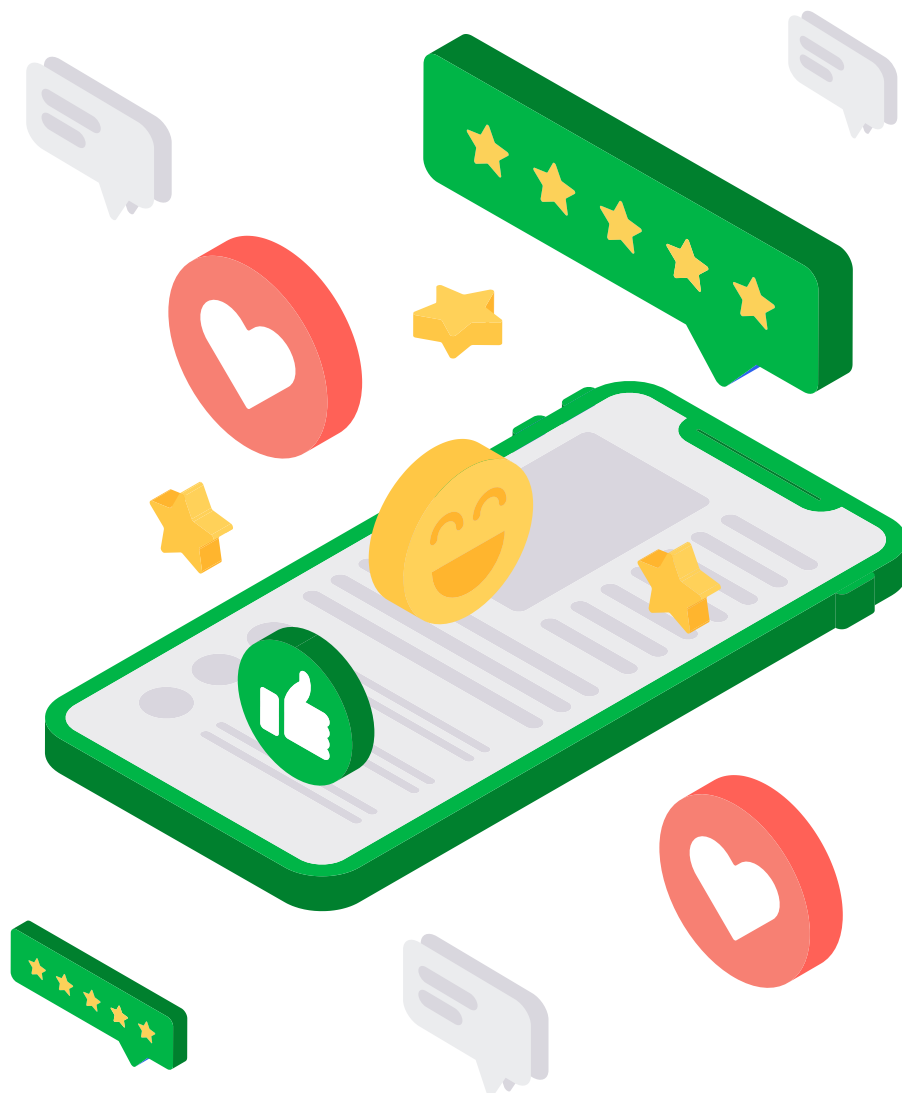
Esse é o maior erro dos cervejeiros. Querer fazer sua brassagem junto com um churrasco e aproveitar para tomar umas. O efeito do álcool vai te deixar de raciocínio lento, disperso e sem coordenação motora. Para esquecer uma determinada etapa, errar a mão numa medida ou mesmo derrubar algo que não deveria dentro da panela, não custa nada.



**Fred Banionis**

Homebrewer, beer sommelier e produtor audiovisual. Amante de harmonizações e caçador de novas experiências.





# CONTAMOS COM A SUA OPINIÃO!

Você já participou da nossa enquete? Para nós a sua opinião é muito importante! Queremos muito saber o que você mais gosta, menos gosta, ou o que mais quer ver nas nossas edições.

**NOSSO MAIOR OBJETIVO É QUE NOSSO CONTEÚDO NÃO SEJA FEITO APENAS PARA VOCÊ, MAS SIM JUNTO COM VOCÊ!**

Então pode ficar à vontade para mandar as suas sugestões, compartilhar seus conteúdos ou dar os seus pitacos por aqui. Estamos ansiosos para receber seus feedbacks!

**NÃO DEIXE DE PARTICIPAR, PARA NÓS A SUA OPINIÃO É A QUE MAIS CONTA!**

Acesse o QR Code abaixo e responda nossa pesquisa. É rapidinho, com cinco minutos você conta pra gente a sua opinião e nos ajuda a entregar o melhor conteúdo cervejeiro para você!



# Hocus Pocus

## El Sueño de Don Juan Matus

MEXICAN LAGER

4,7% VOL.ALC.

Entra aí pra experimentar  
a leveza e refrescância da  
nossa nova Mexican Lager  
com Limão



# #naçãocervejeira



Que cenário lindo dessa foto. Adoramos  
@alessandroecerveja



Mais uma bela foto do  
@galeu por aqui!



Esse é perfeita para um churrasco,  
não é mesmo @houseoftasting?



@rm\_beer



Quem lembra dessa belezinha da  
nossa #CaixaDaAlegria? Bela foto  
do @rb\_beer81.



Essa deu água na boca hein  
@thales\_db!



As fotos do @rm\_beer são sempre incríveis, dá até vontade de morar nelas, não acham?



## amacerveja?

Use a hashtag **#NACAOCERVEJEIRA** em suas redes sociais e participe da nossa revista. Compartilhe aqui suas experiências com toda a nossa comunidade de apaixonados por cerveja do Brasil.

# CLUBE DO HUMOR



Compre por  
**WhatsApp**





Saiba mais  
escaneando o  
QR Code acima

UNDERGROUND  
AMERICAN  
IPA

UMA IPA  
COMO TODA IPA  
DEVE SER!

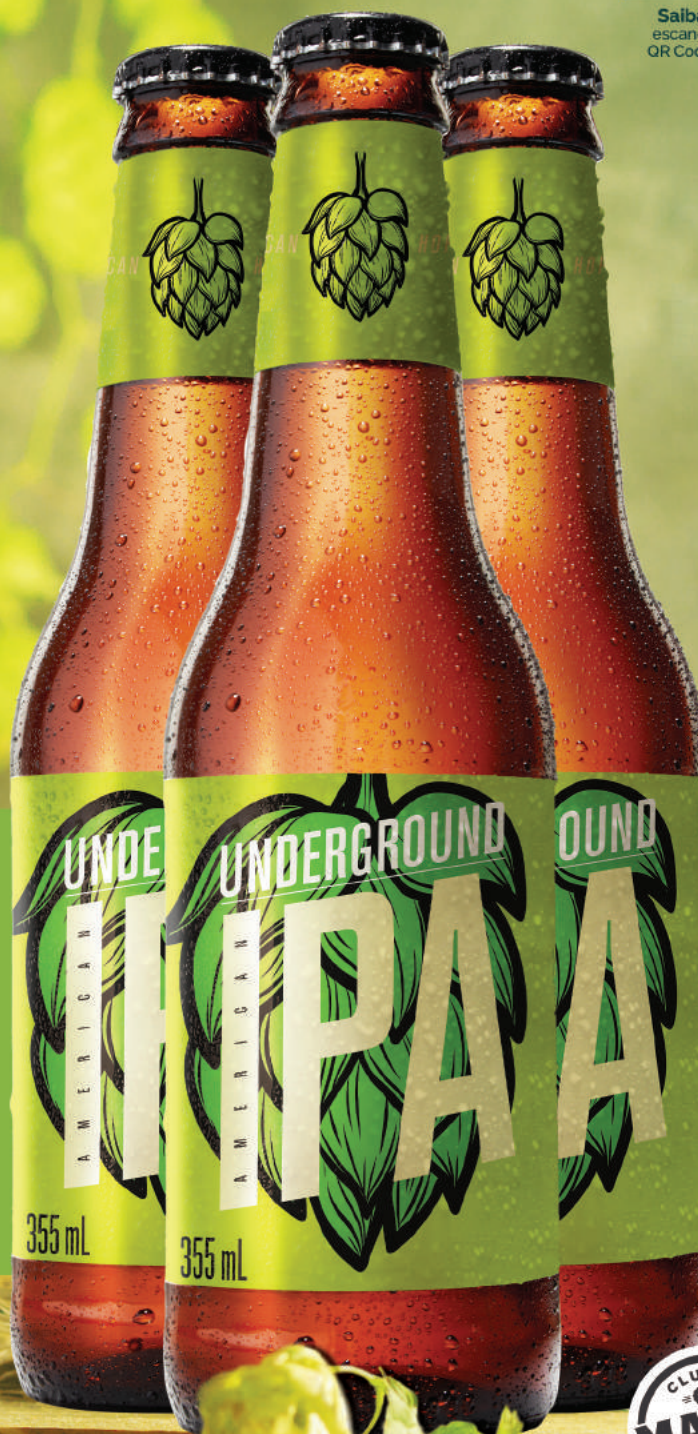


Imagem meramente ilustrativa. Esse não é um kit, as cervejas são vendidas separadamente  
Se beber, não dirija. Venda proibida para menores de 18 anos.

