

CM

NAÇÃO CERVEJEIRA

EDIÇÃO 109 | ANO 09 | ABRIL 2021





03 BEER HUNTER

Jackie O's - Muito mais que um f*cking bar!

05 BEERPEDIA

Afinal, qual é a diferença entre a Blonde Ale e a Belgian Blond Ale.

07 LOVE BRANDS

A extremidade cervejeira da Roleta Russa.

09 MEU DESTINO

Orval: a abadia de uma só cerveja.

11 GASTROBEER

Cerveja também é gastronomia.



12 HARMONIZAÇÃO

Combinações com cervejas inglesas.

14 RECEITA

Escondidinho de carne na cerveja Red Ale.

16 DICA

4 cervejas maltadas para ninguém colocar defeito.

18 HOMEBREWINGO

Cerveja Stout na prática.

20 HUMOR

Pensamentos cômicos de um cervejeiro.



expediente

PUBLISHER

Douglas Salvador

JORNALISTA RESPONSÁVEL

Ana Paula Komar

REDAÇÃO

Ana Paula Komar

COLUNISTAS

Avelar Júnior

Bruna Luiza Ribeiro

Carlos Henrique Kruschewsky

Enzo Molinari

Érica Barbosa

Fred Banionis

Junior Neves

REVISÃO

Fernanda Barzenski

DIREÇÃO DE ARTE

Alexandre Norito

Priscila Costa

Romar Junior

REALIZAÇÃO

Hops Club

geral@hopsclub.pt

A revista Cerveja de Todos os Jeitos é uma publicação do Clube do Malte. Os artigos assinados pelos colunistas são de total responsabilidade dos autores.



beer hunter



Jackie O's

MUITO MAIS QUE UM F*CKING BAR!

Após passar alguns anos na Coreia do Sul, ensinando inglês, o professor Arthur Oestrike decidiu que estava na hora de voltar para casa e exercer a tradição empreendedora de sua família. Em parceria com um antigo colega de faculdade ele decidiu, em 2003, comprar uma delicatessen na cidade de Athens, no estado de Ohio.

Dois anos depois, O'Hooley's Irish Pub, o bar da cidade, fechou as portas e Arthur resolveu assumir o local. Na mesma época sua mãe (Jackie Oestrike) estava muito mal, fazendo um tratamento para câncer no pulmão. Arthur resolveu homenageá-la renomeando o bar, nascia assim o **Jackie O's Pub**.

Ao saber da homenagem, já no leito de morte, a reação de Jackie Oestrike foi de surpresa: “Um bar”?!

“Será muito mais que um fucking bar, mamãe”, respondeu Arthur.

Promessa feita e cumprida. Alguns anos depois Jackie O's se tornou referência em boas cervejas no estado de Ohio. O pub original se expandiu e, posteriormente, abriram uma cervejaria com taproom. Fazem também parte do empreendimento uma padaria e uma fazenda, que abastecem o restaurante e ainda utilizam as sobras de grãos usadas na fabricação de cervejas. Sustentabilidade é um princípio vivido diariamente na Jackie O's.

Antes de virar lei, Jackie O's já proibia o fumo dentro dos seus estabelecimentos. Uma medida para conscientizar sobre o câncer no pulmão e outros malefícios do cigarro.

Adquirir as cervejas da Jackie O's não é das tarefas mais fáceis. A maioria delas são vendidas somente em Ohio, incluindo a famosa Mystic Mama IPA. Algumas cervejas especiais são vendidas fora do estado e, em um dia de sorte, eu encontrei a **Hockhocking American Wild Ale** em uma loja aqui em Boston. Uma excelente Sour Ale,



Foto: arquivo pessoal do autor.

envelhecida em barris de vinho, com cascas de toranja, camomila e pimenta do reino.

Hockhocking é o nome indígena de um rio, em Ohio. Nas margens desse rio é realizado, na primavera, o Nelsonville Music Festival, patrocinado pela Jackie O's. Saudade de um festival de música com muita aglomeração, né minha filha?!

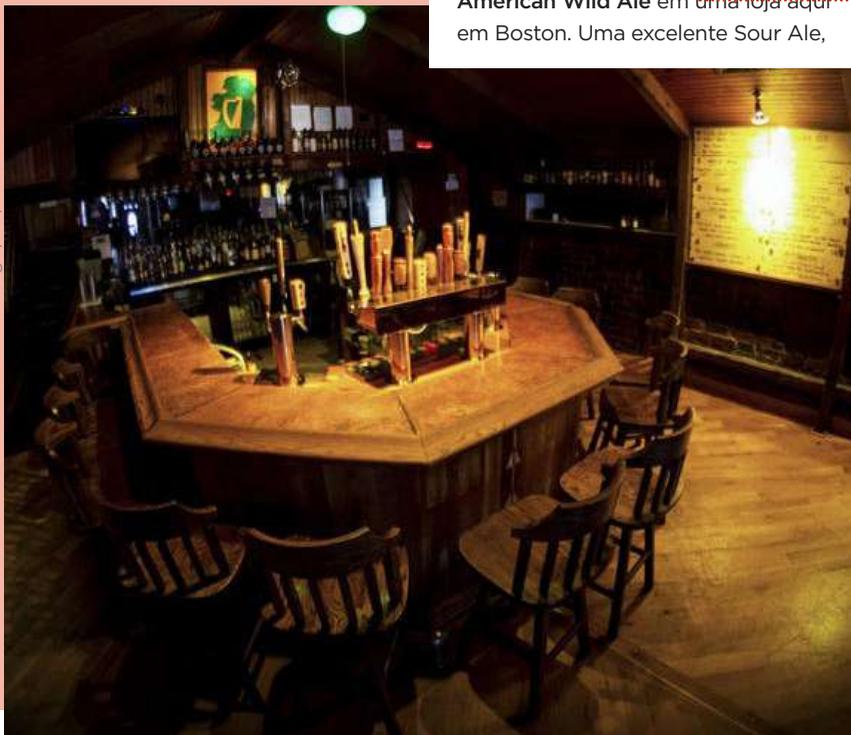
Essa é a **Jackie O's Brewery**. Uma cervejaria que nasceu na cozinha de um pub e se expandiu para vários empreendimentos na pequena cidade de Athens. Mas todas essas realizações não são suficientes para a alma inquieta de Arthur Oestrike. Um professor sempre será um professor e ele voltou a dar aulas. Atualmente Oestrike ministra aulas de comunicação para negócios na Ohio University e está em conversações para um futuro curso de técnicas cervejeiras.

Cheers ;-)



Avelar Júnior

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



**BLONDE
ALE**



**BELGIAN
BLOND
ALE**



Imagens: Divulgação / Site oficial da marca

Apesar do nome muito semelhante que se refere à coloração dourada que ambas têm em comum, a **Blonde** e **Blond Ale** são cervejas distintas. A primeira também é conhecida por Golden Ale, da escola cervejeira americana, se assemelhando à Cream Ale. Já a segunda pertence à escola belga, se parecendo mais com a Tripel e Strong Pale Ale.

A **Belgian Blond** é um estilo de abadia, caracterizado pelo teor alcoólico elevado, dulçor em evidência e final seco, devido ao uso de candy sugar na receita, um adjunto à base de açúcar. Sua cor pode variar entre o amarelo e âmbar claro, de aparência límpida e com espuma abundante, geralmente formando uma “renda belga” na taça pela sua boa retenção e apresentando *perlage*, um conjunto de pequenas bolhas que sobem até a superfície, resultantes da alta carbonatação.

Sensorialmente, a Blond Ale apresenta notas maltadas que remetem a pão e mel, ésteres frutados com perfil de frutas amarelas e cítricas, além de nuances de lúpulos nobres com caráter terroso ou condimentado. Caso tenha notas de especiarias, este condimento também pode estar presente devido aos fenóis produzidos no processo de fermentação. O dulçor se equilibra com um amargor de baixo a moderado que varia entre 15 a 30 IBU, com corpo médio, sensação frisante e leve aquecimento dos seus 6,3% a 7,9% ABV.

Enquanto a **American Blonde** é uma cerveja mais leve, refrescante e fácil de beber,

Apesar do nome muito semelhante que se refere à coloração dourada que ambas têm em comum, a **Blonde** e **Blond Ale** são cervejas distintas. A primeira também é conhecida por Golden Ale, da escola cervejeira americana, se assemelhando à Cream Ale. Já a segunda pertence à escola belga, se parecendo mais com a Tripel e Strong Pale Ale.

A **Belgian Blond** é um estilo de abadia, caracterizado pelo teor



alcoólico elevado, dulçor em evidência e final seco, devido ao uso de candy sugar na receita, um adjunto à base de açúcar. Sua cor pode variar entre o amarelo e âmbar claro, de aparência límpida e com espuma abundante, geralmente formando uma “renda belga” na taça pela sua boa retenção e apresentando *perlage*, um conjunto de pequenas bolhas que sobem até a superfície, resultantes da alta carbonatação.

Sensorialmente, a Blond Ale apresenta notas maltadas que remetem a pão e mel, ésteres frutados com perfil de frutas amarelas e cítricas, além de



Érica Barbosa

Érica Barbosa - Sommelière de cervejas, mestre em estilos, mixologista, mercadóloga, mestranda na UFRJ, colunista da Revista da Cerveja, professora universitária e fundadora do Instituto Marketing Cervejeiro®
@marketingcervejeiro @erica.barbosa





KASTEEL BROUWERIJ

VANHONSEBROUCK

A história da **cerveja Kasteel** começa há muitos anos, ainda em 1865, com Amandus Vanhonsbroeck, em sua fazenda em Werken, uma vila belga que pertence ao município de Kortemark, província de Flandres Ocidental, na qual já existia uma planta cervejeira e foi onde tudo começou. Após sua morte a cervejaria passou de geração em geração da família e se tornou

a renomada e reconhecida **Kasteel Brouwerij Vanhonsbroeck**.

Em 2016, a antiga fábrica fechou e toda a produção passou a ser realizada somente na nova cervejaria, na cidade de Emelgem, na Bélgica. A construção do novo local levou dois anos e custou 40 milhões de euros. O resultado de toda essa obra é que a **Kasteel** ficou conhecida como a cervejaria mais moderna da Europa.



Foto: Divulgação / Site oficial da marca.

FUTURO PROMISSOR

Com vários projetos para este ano, Michiel Clyncke, CEO Junior da Kasteel Brouwerij Vanhonsebroeck, acredita que investir nas pessoas é investir em um futuro promissor. "Investir no futuro também significa investir nas pessoas. Em tempos como estes, não é óbvio criar empregos extras. No entanto, precisamos de mãos extras para continuar crescendo. Em 2021, planejamos investir em recursos adicionais para tornar nossa equipe ainda melhor", explica Clyncke (trecho extraído do site da marca).

QUALIDADE E CRIATIVIDADE

Suas cervejas também passaram por várias mudanças ao longo de todos esses anos, mas sempre mantiveram a mesma qualidade e criatividade das receitas originais.

Atualmente, a marca produz oito rótulos da linha Kasteel, que é o coração da cervejaria há muitos anos e a marca que reflete amplamente a rica tradição da cerveja belga com os rótulos **Kasteel Blond**, **Kasteel Donker** e **Kasteel Tripel**. Além da **Kasteel Hopy**, uma India Pale Ale de sucesso, e a **Kasteel Rouge**, uma mistura de Kasteel Donker com cerejas.

Além dessas, mais três rótulos pertencem a família Kasteel e compõem a parte de inovação da marca: a **Cuvée Du Château**, uma cerveja envelhecida por 10 anos; a **Trignac XII**, que é, basicamente, a Kasteel Tripel maturada em barris de conhaque; e a **Barista Chocolate Quad**, que une os mundos do café, chocolate e cerveja.

A Kasteel Brouwerij Vanhonsebroeck possui também as marcas **Filou**, **Slurfke**, **St, Louis**, **Passchendaele**, **Bacchus** e **Brigand**.

Se você ainda não conhece as cervejas da Kasteel, não marque mais bobeira. São cervejas de muita qualidade sensorial e capazes de oferecer uma experiência de degustação única.



Ana Paula Komar

Jornalista, apaixonada por história, curiosa por culturas e apreciadora de boas cervejas!



Orval:

A ABADIA DE UMA SÓ CERVEJA

A Abbaye d'Orval - ou Abadia de Orval - tem um lugar muito especial neste coração cervejeiro. Foi, ao mesmo tempo, o primeiro monastério trapista que conheci e a primeira visita cervejeira que fiz em terras belgas. Chegamos em Dinant, uma belíssima e pequena cidade no sul da Bélgica, em uma quarta-feira ensolarada. Apesar do maravilhoso clima e da felicidade em degustar muitas taças de Leffe - neste caso leia-se "cerveja local" -, estava mesmo com a cabeça no passeio do dia seguinte.

Não conseguia controlar a ansiedade porque não sabia bem o que esperar de uma visita em um mosteiro que produz cerveja para sua subsistência e é referência mundial. Por outro lado, não havia conseguido agendar a visita guiada, elas são bem restritas e exclusivas para grupos grandes. De toda forma, na manhã seguinte tomamos café às margens do Rio Mosa observando, do outro lado, a Abadia Notre-Dame de Leffe e seguimos para a Orval. A intenção era chegar cedo para visitar a Abadia da Rochefort na sequência.

PONTO DE PARTIDA

O trajeto era de pouco mais de uma hora e optei pela estrada de alto tráfego, pois nesta época ainda não tinha desenvolvido meu lado Indiana Jones da cerveja que faz questão



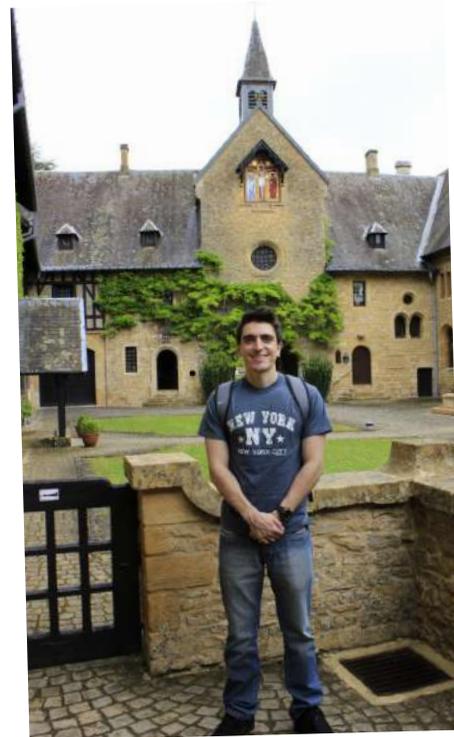
Orval - pátio interno e ruínas

de ir pelo interior e desfrutar das belas paisagens. De longe já avistei as lindas instalações monásticas de grandes proporções. Eu realmente não esperava encontrar tamanhas edificações na única abadia do planeta que faz cerveja refermentada com levedura selvagem.

A entrada dos visitantes se dá pela lojinha, onde fomos recepcionados por um monge muito atencioso. Fez uma breve explicação de tudo que teríamos acesso durante a visita autoguiada e disse que nos arrependeríamos se não almoçássemos no restaurante da abadia. Achei estranho, porque ainda era bem cedo e na hora do almoço estaríamos chegando na Rochefort, mas mesmo assim agradecemos e iniciamos o tour.

SURPRESAS DO COMEÇO AO FIM

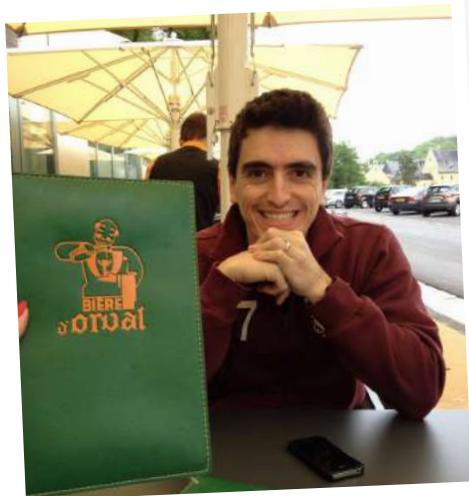
Sáimos da loja e entramos no jardim principal. Foi então que entendi o motivo de indicar o restaurante:



Orval - pátio interno



Orval - visita interativa



Orval - restaurante

nossa visita ia levar muito tempo se quiséssemos ver tudo. Mesmo a visita não-guiada vale muito a pena! O começo se dá em um pátio maravilhosamente bem cuidado, com uma árvore estilo Senhor dos Anéis no centro. De um lado, o que eles chamam de jardim medicinal, com plantações de ervas que curam e promovem bem-estar, com vistas às instalações do mosteiro. Do outro, as ruínas das instalações originais. A Abadia da Orval é secular e passou

por diversos períodos de guerras e alguns incêndios, mas apesar disso ainda mantém as ruínas das primeiras edificações em condições relativamente boas. Uma verdadeira viagem no tempo.

Na sequência, passamos por uma espécie de túnel que faz uma passagem por baixo dos atuais aposentos do mosteiro e é todo decorado com objetos relacionados à história da Orval e alguns relativos à produção de cerveja. Para finalizar, passamos por um museu que oferece uma visita interativa, contando muito da história do mosteiro e da produção da única cerveja fabricada por eles. O ponto alto desta parte foi a tina de cobre em ótimo estado de conservação, muito usada antigamente. Da forma como está instalada no museu, parece até que está em uso nos dias de hoje.

Antes de ir embora contemplamos mais um pouco o pátio principal do mosteiro, que mesmo sem acesso físico permitido aos visitantes nos deixa apreciar de longe a beleza e calma viva pelos monges. Qualquer tentativa de descrever esse sentimento seria muito minimalista.

COMPRAS E DEGUSTAÇÃO!

Na saída, com passagem obrigatória pela lojinha, agradei ao religioso que nos atendeu de início e, obviamente, comprei duas taças que eternizariam as memórias na cristaleira de casa. Como o sábio monge havia indicado inicialmente, já era passada a hora do almoço e, após essa visita tão intensa e, ao mesmo tempo, relaxante, tudo que queria era mesmo degustar a cerveja produzida ali com uma ótima refeição.

E assim foi. Saímos da loja e fomos direto para o restaurante da própria abadia. Antes mesmo de escolher o prato já pedi a cerveja da casa, que leva o mesmo nome do mosteiro. A Orval é uma cerveja trapista incomum: não se encaixa em nenhum estilo tradicional, mas lembra uma Belgian Pale Ale mais lupulada, em virtude do dry hopping, e com notas rústicas, em função da refermentação na garrafa com *brettanomyces*, uma levedura selvagem que traz notas de funk e couro. Degustar essa iguaria na fonte é algo icônico para os amantes do líquido sagrado.

Então, finalmente almoçamos. O prato escolhido foi uma carne ao molho da cerveja da casa acompanhado de muita batata frita, e, claro, mais uma taça de Orval. Totalmente inesquecível.

Uma visita que poderia ser rápida e apenas simbólica acabou levando quase o dia todo e chancelou a vontade de conhecer mais mosteiros e cervejas de abadia. Ah, a Bélgica e suas muitas histórias. Santé! 🍻



Enzo Molinari

Administrador de empresas e amante da cultura cervejeira.
Homebrewer e Beer Sommelier.
📧 @enzonomyces

Fotos: arquivo pessoal do autor.



gastrobeer

Nesta edição, nossa seção Gastrobeer está cheia de coisa boa: uma receita deliciosa e super fácil de escondidinho com cerveja Red Ale, harmonização com a culinária pantaneira, receita de cerveja e dicas de cervejas maltadas perfeitas para o outono.

Não perca mais tempo, comece sua degustação das próximas páginas agora mesmo!

HARMONIZAÇÃO DE CERVEJAS NA

Escola Inglesa

E aí, galera do Clube! 2020 já chegou e nós já vamos começar o ano com o pé direito trazendo um pouquinho mais de conhecimento sobre a tradicional escola britânica de cervejas. Uma escola clássica, sobretudo nas cervejas de tipo Ale.

Imaginem só a surpresa de Júlio César (ele mesmo, o imperador romano) ao encontrar em 55 a.C. aldeões que fabricavam uma bebida alcoólica fermentada a partir de grãos!

Estudos históricos apontam que tribos Celtas já fermentavam cerveja naquele território que hoje é o Reino Unido, há mais de 1.500 anos antes de Cristo. A bebida popularizou-se muito mais que o famoso hidromel (afinal de contas, para fabricar este fermentado de água e mel era necessário brigar com as abelhas).

De lá pra cá, muitas coisas mudaram. Em algum momento na Idade Média, deixaram de adicionar ervas nas cervejas e passaram a utilizar lúpulo (por suas propriedades de conservação do produto).

No passado, inclusive, todo o fermentado produzido sem lúpulo era chamado de Ale, foi justamente a introdução deste insumo que fez com que essa bebida ganhasse o nome de Beer. A distinção da nomenclatura ficou no passado, e passou a ser utilizada novamente para distinguir as cervejas produzidas por baixa fermentação (Lager) e alta fermentação (Ale).

CRESCIMENTO NA DEMANDA

O curioso é que mesmo com a expansão do Império Romano por toda a Europa, a cerveja ainda era considerada uma bebida inferior ao vinho. Entretanto, justamente por seu baixo valor, passou a ser consumida em grande escala.

Não demorou muito e a produção caseira não era mais suficiente para abastecer todo o Império. Aproveitando o crescimento do cristianismo, as igrejas foram estimuladas a produzir cada vez mais para suprir essa demanda.

Alguns estudiosos, inclusive, acreditam que a bebida servida na Santa Ceia foi a cerveja, justamente por não serem nobres os que se sentavam à mesa com Jesus.

A Escola Inglesa tem uma influência gigantesca nas cervejas do resto do mundo. Tem influência ainda maior nas cervejas da Escola Americana. Estilos como o American Pale Ale, nasceram de uma releitura da clássica Pale Ale inglesa (só que com lúpulo frutado produzido nos Estados Unidos). Assim como a American India Pale Ale (que abocanha 71,2% das vendas de toda cerveja artesanal no Brasil) também é uma releitura da IPA inglesa.

Então hoje, em nome de Deus, das cervejas e da rainha, ao som de *Helter Skelter*, dos Beatles, vamos harmonizar os mais importantes estilos de cervejas da terra de Elizabeth com comidas diversas!



PALE ALE:

Esta cerveja tem aparência que vai do amarelo pálido ao âmbar profundo. O aroma de lúpulo inglês costuma remeter a grama, leve resinoso e terroso com sabor moderadamente amargo e final seco. Harmoniza muito bem com **chouriço**, **carne assada** e **nozes!**

ORDINARY BITTER:

Esta é um clássico inglês. Os melhores exemplares costumam ter aroma e sabor mais maltado, às vezes até um pouquinho de caramelo. Amargor médio equilibrado com dulçor de malte. Esta é outra cerveja pra você levar pro **churrasco**, ou **comer aquele peru** que sobrou do Natal, ou até mesmo um **hambúguer com molho barbecue**.



PORTER:

Entramos em território torrado! Esta cerveja marrom-escura tem aromas e sabores que remetem a chocolate ao leite e leve café coado. Pra esta harmonização gosto bastante do doces, como **brownies**, **chocolates** e, de repente, até um **pudding de leite**.

STOUT:

Aqui estamos intensificando o torrado nos grãos de malte. Já temos uma cerveja preta com aromas e sabores que lembram café expresso, chocolate meio amargo e amargor de torra. A gente podia trazer umas sobremesas também, quem sabe uma “vaca preta” com sorvete de creme, mas vamos harmonizar com um **cuscuz** tipicamente nordestino, uma **feijoada** ou **nachos mexicanos**.



A Inglaterra nos presenteia o tempo todo com excelentes músicas, mas não vamos esquecer que ela também abriga a escola Inglesa de Psicanálise, a qual, modestamente, eu sigo. Então, embora não fosse inglês, vamos brindar tudo isso ao Freud, ok? Afinal cerveja é uma bebida social, e como o próprio Freud dizia: “Qualquer coisa que encoraje o crescimento de laços emocionais tem que servir contra as guerras”.

Cheers!!! 🍻



Carlos H. Kruschewsky

Psicólogo, psicanalista, presidente do Dragornia Moto Club, Beer Sommelier, Homebrewer e Sócio da Dragornia Cervejaria. [@sr.ck](#)

receita

Escondidinho de carne

NA CERVEJA RED ALE





INGREDIENTES:

- 500 g de patinho em cubos;
- 300 ml de cerveja Red Ale;
- 1/2 unidade de cenoura picadinha;
- 1/2 unidade de cebola picadinha;
- 2 dentes de alho amassados;
- 2 unidades de tomates em cubos;
- 1 folha de louro;
- 1 colher (sopa) de cheiro-verde picado;
- 500 g de batata cozida e amassada;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 150 g de queijo mussarela ralado;
- Sal e pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO:

Em uma panela de pressão refogue a cebola, o alho, a cenoura e o tomate no azeite de oliva, assim que dourar entre com a carne e deixe refogar até selar a carne. Em seguida adicione a cerveja e o louro, uma pitada de sal e pimenta do reino, tampe a panela e deixe na pressão por 25 minutos e após esse tempo finalize com o cheiro verde picado.

Em outra panela cozinhe a batata até começar a desmanchar, escorra e amasse até o ponto de purê. Adicione o sal, a pimenta do reino e a manteiga, misture bem e reserve.

MONTAGEM:

Em uma travessa coloque a carne e o purê de batata sobre ela, finalize com o queijo ralado e leve ao forno por 10 minutos, a 200° graus até dourar o queijo.

Dicas do Chef

- A dica de rótulo é usar a Heilige Double Red Ale, ela traz para a carne um maior dulçor e um toque de malte na receita.
- Sirva com arroz branco ou espaguete ao sugo.

RENDIMENTO:

2 porções.

TEMPO DE PREPARO:

45 minutos.

DIFICULDADE:

Fácil. 🍴



Junior Neves

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

CERVEJAS MALTADAS

Alô cervejeiros e cervejeiras, na última edição da revista falamos sobre cervejas lupuladas, as famosas IPAs, APAs e afins, mas no universo cervejeiro tem muitas opções e as cervejas maltadas são uma delas.

Cervejas maltadas apresentam um sabor intenso de malte, mas afinal, o que é malte? Malte é o grão que passa pelo processo de malteação, que resumidamente consiste em umedecer o grão para iniciar a germinação e interromper esse processo para iniciar a secagem e a torrefação do grão de acordo com os sabores que o cervejeiro quer explorar.

Para ser considerado cerveja é necessário ter malte de cevada na composição, mas outros tipos de malte podem ser acrescentados como, por exemplo, o malte de trigo, além disso grãos não maltados também podem fazer parte das receitas.

Cervejas puro malte são aquelas feitas apenas com malte de cevada como na antiga Lei da pureza alemã, mas é importante lembrar que isso não é um critério de qualidade e temos cervejas incríveis feitas com vários tipos de malte.

MAS VAMOS AO SABOR

O que vou encontrar em uma cerveja maltada? Os sabores provenientes do malte vão desde notas de pão, biscoitos, castanhas e caramelo para maltes menos torrados, até notas de café, toffee e chocolate para maltes mais torrados, além ainda de notas defumadas, para maltes que foram defumados.

4 CERVEJAS MALTADAS PARA NINGUÉM COLOCAR DEFEITO

CHIMAY ROUGE

Estilo: Dubbel

Fabricada desde 1816 por monges em um mosteiro trapista na Bélgica, a Chimay Rouge (ou Red) é um rótulo clássico que possui notas maltadas no sabor, e aromas que remetem a cereja e caramelo.



AYINGER CELEBRATOR

Estilo: Doppelbock

A Celebrator é uma clássica cerveja alemã de coloração escura, espuma cremosa e notas intensas de malte, caramelo, castanha e notas evidentes de frutas passas que principalmente no aroma.



HEILIGE DOUBLE RED ALE

Estilo: Red Ale

De coloração vermelha e teor alcoólico de 7%, esse rótulo apresenta um amargor evidente equilibrado com notas de malte que remetem a toffee e chocolate.



MORADA GASOLINE SOUL

Estilo: Scotch Ale

Cerveja de alta fermentação, maturada com lascas de barril de whisky americano. Esse rótulo apresenta um amargor moderado com notas frutadas, de caramelo, toffee e sabor aveludado.



Bruna Luiza Ribeiro

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



CERVEJA STOUT

NA PRÁTICA

Fala, meus cervejeiros e cervejeiras! Estamos há tanto tempo falando de equipamento que passou da hora de colocarmos tudo isso que compramos pra trabalhar, não é mesmo?

E como estamos entrando no clima mais fresquinho, que tal uma receita de cerveja Stout? Essa receita montei uns anos atrás para comemorar o aniversário de uma amiga muito especial conhecida do meio cervejeiro, a Bia Amorim, e a cerveja foi muito elogiada.

Então apresento pra vocês a **B.I.A.: Black Irish Ale**, que apesar de levar uma grande variedade de maltes, não é uma receita difícil de produzir. Espero que gostem!

VAMOS AO TRABALHO

4,2%
ABV

1041
OG

1009
FG

INGREDIENTES PARA 20 LITROS:

MALTES:

2,5 KG	PILSEN
500 G	AVEIA (EM FLOCOS)
500 G	CARAFA II
250 G	MALTE DE TRIGO
150 G	CARAFA III
50 G	CARARED

LÚPULOS:

10 G	COLUMBUS (60 MINUTOS)
------	--------------------------

FERMENTO:

1 PACOTE

S-04

ÁGUA INICIAL **20 LITROS**

MOSTURA:

65°C  **75 MIN**

ÁGUA DE LAVAGEM **09 LITROS**

FERVURA  **60 MIN**

FERMENTAÇÃO
20°C  **04 DIAS**

MATURAÇÃO
0°C  **07 DIAS**

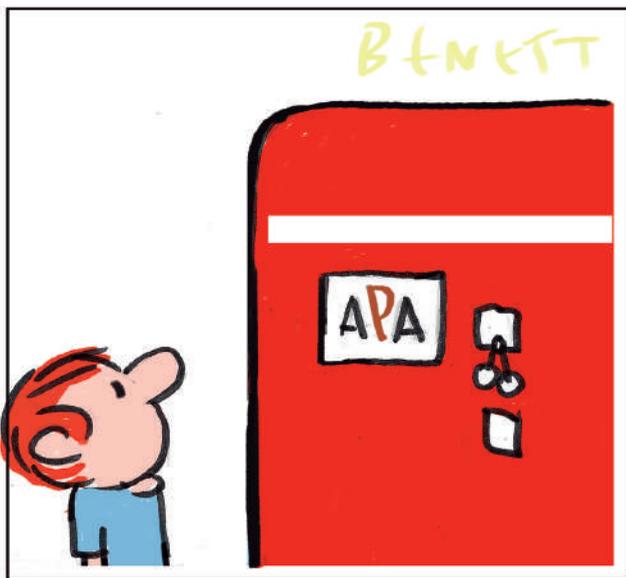
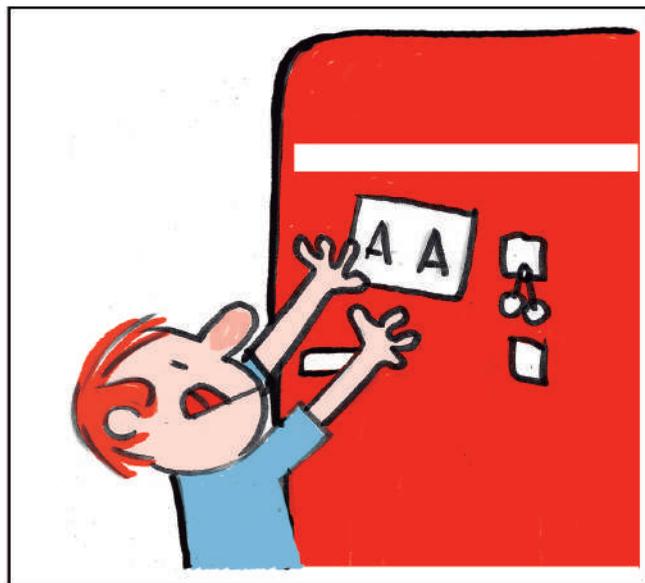
ENVASE  APROXIMADAMENTE
19 LITROS



Fred Banionis

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

CLUBE DO
HUMOR



cheers!



HOPS CLUB

WWW.HOPSCUB.PT