

Cpa

NAÇÃO CERVEJEIRA

EDIÇÃO 02 | ANO 01 | DEZEMBRO 2020

Cervejas Trapistas





03

03 BEER HUNTER

Cervejas de Thanksgiving.

05 LOVE BRANDS

Estrella Galicia 1906.

07 BEERPEDIA

As icônicas cervejas trapistas.

09 MEU DESTINO

Gent, Bruges e Roseleare.



05



07

11 GASTROBEER

Cerveja também é gastronomia.

12 RECEITA

4 pratos para a ceia de réveillon.

14 HARMONIZAÇÃO

Opções de cervejas para acompanhar as receitas do mês.

16 HOME BREWING

Como produzir uma Brut IPA em casa?

18 HUMOR

Pensamentos wômicos de um cervejeiro.



11

expediente

PUBLISHER
Douglas Salvador

JORNALISTA RESPONSÁVEL
Ana Paula Komar

REDAÇÃO
Ana Paula Komar

COLUNISTAS
Avelar Júnior
Bruna Luiza Ribeiro
Carlos Henrique Kruschewsky
Enzo Molinari
Fred Banionis
Junior Neves

REVISÃO
Fernanda Barzenski

DIREÇÃO DE ARTE
Alexandre Norito
Priscila Costa
Romar Junior

REALIZAÇÃO
Hops Club
geral@hopsclub.pt

*A revista é uma publicação do HopsClub.
Os artigos assinados pelos colunistas
são de total responsabilidade dos autores.*

A Thanksgiving meal featuring a roasted turkey, bread, salad, and a glass of beer.

CERVEJAS DE Thanksgiving

Os peregrinos que colonizaram a costa da Nova Inglaterra, no século 17, instituíram uma celebração que se tornou um dos mais tradicionais feriados nos Estados Unidos: o **Thanksgiving** (Dia de Ação de Graças).

O que começou como uma celebração religiosa, para agradecer a colheita do ano, se secularizou e hoje é comemorado por praticamente toda a população, independente de raça ou credo. Os imigrantes, como eu, logo incorporam a celebração ao calendário e também participam da festa, tradicionalmente celebrada na quarta quinta-feira do mês de Novembro, um dia antes da Black Friday.

O prato tradicional é o peru assado, acompanhado de vários ingredientes locais, como batata doce, abóbora e cranberries (oxicoco). A sobremesa é a torta de maçã ou de nozes. Às vezes as duas. Nesse feriado não vale fazer dieta.

Entre as cervejas para harmonizar com o jantar a primeira associação é a Pumpkin Ale, mas existem outras boas opções que fogem do óbvio. Em uma fria tarde do último mês de novembro eu fui à minha loja de cervejas favorita dar uma olhada nas novidades e selecionei algumas bem interessantes:

SUPPER TABLE - FONTA FLORA BREWERY.

Uma Amber Ale com 5,2% ABV que utiliza melão de cana, batata doce e condimentos. Médio corpo e, como era de se esperar, um sabor adocicado que se mantém no aftertaste.

Todd Steven Boera, fundador da Fonte Flora Brewery, tem desenvolvido estilos bem interessantes nesta pequena cervejaria, no estado da Carolina do Norte. Graduado em agricultura sustentável, Todd criou uma interessante parceria entre a Fonte Flora e os fazendeiros locais.

FIRST THANKSGIVING ON A SOUR PLANET - AERONAUT BREWING COMPANY.

Uma Berliner Weisse (3,2% ABV) com adição de maçã e canela. Entre as três cervejas de *Thanksgiving* que eu escolhi essa é a mais “fora da caixa” e a que eu mais gostei. O sabor de especiarias com o azedume típico do estilo foi uma excelente combinação.

A Aeronaut é uma pequena cervejaria que tem um dos taprooms mais animados da grande Boston.



Foto: divulgação / Site oficial da marca



THANKSGIVING ALE - MAYFLOWER BREWING COMPANY.

Uma encorpada Old Ale, com 6,7 % ABV, proeminentes sabores de malte caramelizado, noz moscada e centeio. Uma das primeiras cervejas criadas especialmente para o *Thanksgiving*.

A cervejaria está localizada na cidade de Plymouth, estado de Massachusetts. Mesmo local em que os primeiros peregrinos chegaram em 1620, à bordo do navio Mayflower.



Três diferentes estilos de cervejas para harmonizar com o jantar de *Thanksgiving*. Cada uma à sua maneira.

Cheers! 🍻



Avelar Júnior

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

Estrella Galicia 1906

Na nossa edição de julho apresentamos na matéria especial de capa o conceito Big Craft da cervejaria Estrella Galicia e também um pouco sobre a trajetória da marca. Nesta edição resolvemos falar um pouco mais sobre os icônicos rótulos da série **1906** que representam toda a história da Estrella Galicia. O número é uma referência ao seu ano de fundação. São três rótulos de cervejas incríveis, que misturam tradição e modernidade!

UM POUCO DE HISTÓRIA!



A Estrella Galicia foi forjada pelas mãos de José María Rivera Corral em 1906 na cidade de La Coruña, na Espanha. Depois de retornar de uma viagem ao México, o audacioso empresário construiu uma fábrica de gelo e cerveja, que até então era um negócio praticamente inexplorado na região. Assim nascia a “La Estrella de Galicia”, que em 1972 passou a ser conhecida pela forma abreviada Estrella Galicia.

Em meio a muitas reinvenções e lançamentos de cervejas, a Estrella Galicia continua desde então se consolidando no mercado espanhol e conquistando rapidamente espaço em países como Austrália, China, Rússia, Estados Unidos e Brasil. Por aqui, a marca desembarcou em 2011 e tem caído no gosto e no copo dos brasileiros, ganhando seu respeito e carinho.



CERVEJA 1906 RESERVA ESPECIAL

A **1906 Reserva Especial** é uma cerveja do estilo **Helles Bock**, que carrega toda a herança da marca Estrella Galicia. Essa cerveja caracteriza-se pela presença de aromas que lembram os maltes tostados, com notas de caramelo e café torrado. O lúpulo aparece a seguir, proporcionando sutis notas florais e herbais. Apesar de ser uma Lager extra, não se percebe muito alcoólica, deixando um agradável e leve calor na boca como lembrança de cada gole.



CERVEJA 1906 RED VINTAGE

A **Cerveja 1906 Red Vintage** é uma bebida intensa e muito equilibrada. No aroma é caracterizada por notas de malte tostado, caramelo, café e aromas florais provenientes do lúpulo. É uma cerveja de corpo médio e amargor sutilmente prolongado no paladar e que acompanha cada gole, equilibrando seu alto teor alcoólico e seu agradável retrogosto picante.



CERVEJA 1906 BLACK COUPAGE

A **1906 Black Coupage** é a cerveja escura da linha. Sua coloração é preta e com reflexos acobreados. Ela possui aromas tostados e que lembram o malte, com notas suaves de chocolate, café e alcaçuz. Na boca destaca seu sutil e prolongado amargor de malte tostado e com leves notas de fundo: defumadas, amadeiradas, que lembram o alcaçuz e o cacau. É uma excelente opção para dias de clima mais frio.

Cervejas Trapistas



O termo “trapista” não descreve um estilo ou algum tipo específico de cerveja, mas sim, se refere às cervejas produzidas em mosteiros da Ordem dos Cistercienses da Estrita Observância, uma congregação católica. Dos mais de 170 mosteiros de Ordem Trapista existentes no mundo, apenas 14 são autorizados a utilizar o selo de autenticidade trapista, que garante a origem monástica de sua produção. Para receber esta denominação, é preciso seguir estritamente a alguns critérios.

Primeiramente, as cervejas devem ser produzidas dentro do mosteiro trapista pelos próprios monges, ou sob a supervisão deles. Além disso, as práticas empresariais devem seguir o estilo de vida monástico e a cervejaria deve ter importância secundária no mosteiro, sem fins lucrativos. O lucro obtido pela venda das cervejas se destina às despesas de subsistência dos monges e manutenção das instalações, sendo todo o restante doado para caridade. Ou seja, são cervejas com um propósito social, fabricadas com rigorosos controles de qualidade.

Algumas dessas cervejarias são mais comerciais e possuem distribuição em diversos países, como a **Chimay**, a **Westmalle** e a **La Trappe**. Outras já produzem em menor escala e a venda é mais restrita, como é o caso da **Westvleteren**. Ela é considerada a cerveja mais rara do mundo, pois só pode ser comprada na loja anexa à Abadia de Saint-Sixtus, em Vleteren. Quando visitei, almocei no restaurante harmonizando com as cervejas e provei o emblemático sorvete com adição da Westvleteren 12. A Belgian Blond só podia ser



degustada lá, tendo apenas a 8 e a 12 disponíveis para compra na loja, com um limite de 6 garrafas de cada por pessoa. Isso torna a experiência da visita muito desejada! Infelizmente não é possível adentrar no mosteiro, já que estes monges vivem enclausurados.

Apesar de apenas metade das cervejarias trapistas estarem localizadas na Bélgica, a maioria produz estilos de abadia, da escola belga: **Single, Dubbel, Tripel, Blonde Ale, Strong Golden Ale, Strong Dark Ale e Belgian Pale Ale**. São cervejas de alta fermentação, geralmente alcoólicas e adocicadas, marcadas pelas notas frutadas e condimentadas provenientes da levedura. Mas a Orval é exceção, uma Specialty Ale que se destaca pelo dry hopping e refermentação com *Brettanomyces*. Cada lote é uma experiência diferente, vale sempre revisitar o rótulo.

Aliás, todas as trapistas valem a degustação mais de uma vez! 🍷



Érica Barbosa

Sommelière de cervejas, mestre em estilos, mixologista, mercadóloga, mestranda na UFRJ, colunista da Revista da Cerveja, criadora do Núcleo de Negócios da ABRACERVA e fundadora do instituto Marketing Cervejeiro®
📧 @marketingcervejeiro @erica.bar.bosa

Roteiro Belga #4

Gent, Bruges e Roseleare



Gent



Bruges - Beer Wall

Na edição passada terminamos com as visitas à Achel e à La Trappe. Após um dia inteiro de visita aos mosteiros, uma ótima ideia é dormir em Antuérpia, ou até mesmo alguma pousada na região dos mosteiros, para no dia seguinte ir à Gent, uma linda cidade conhecida pela arquitetura medieval e que dá um fôlego na correria cervejeira dos dias anteriores.

Há diversos passeios turísticos interessantes: Castelo de Gravensteen, degustar uma cerveja local na praça Sint Veerplein, igreja de St. Nicholas, Catedral de St. Bavo e o Campanário com uma bela vista da cidade, são algumas das atrações que fui e indico. Entre uma atração e outra, não deixe

de provar o famoso waffle belga! Pode ser em uma lojinha de rua mesmo, você não irá se arrepender.

Em função de tantas opções de passeios, aconselho uma estadia na área central da cidade com facilidade de transporte público. Vale muito a pena conhecer o pub De Dulle Griet, famoso por oferecer mais de 500 rótulos de cerveja. Para finalizar, não vamos deixar de fora a visita na Van Steenberge, que é a cervejaria mais icônica da cidade, responsável pelos famosos rótulos Piraat e Gulden Draak. Esta última cerveja leva esse nome em homenagem ao dragão dourado no pico do Campanário de Gent, que é o mais alto de toda a Bélgica.

VOLTANDO AO PASSADO

A 40 minutos de carro de Gent está Bruges e é para lá que nós vamos. Essa cidade conquista qualquer duro coração cervejeiro. A cidade por si só é apaixonante com suas ruelas e casas de pedra, lembrando o estilo gótico da Idade Média. Conhecida também como Veneza belga, é cortada por diversos canais. Para mim, essa é a cidade que mais consegue unir passeios cervejeiros e os tradicionais passeios turísticos no mesmo dia ou até na mesma ocasião. E não importam quantos dias você fique lá, nunca será suficiente.

Uma excelente opção para o primeiro dia é começar a manhã andando pelas ruas da cidade e focar em passeios

tradicional como o Minnewater Park, Campanário ou a visita na Prefeitura Municipal – pode ser estranho, mas o passeio é formidável e conta muito da história de Bruges. Você pode almoçar em algum dos diversos cafés ou nos charmosos restaurantes que estão espalhados pelas antigas ruelas.

Na sequência, pode emendar uma visita à Bourgogne des Flandres, que fica na área central da cidade e, apesar de não precisar de agendamento prévio, recomendo fortemente reservar com antecedência para evitar decepções cervejeiras. No fim da tarde, gostei muito de visitar a praça central e a “burg” para apreciar as edificações, tomar uma cerveja no Duvelorium Grand Beer Café ou até mesmo fazer um passeio de carruagem, voltando séculos no tempo.

Para finalizar o dia, aconselho já tentar a sorte no bar Staminee de Garre. Tentar a sorte sim, porque ele nem sempre está aberto e, mesmo consultando previamente no site, por duas vezes encontrei a porta fechada. Lá você vai tomar uma das melhores tripel da sua vida, que é feita exclusivamente para consumo no bar: Tripel De Garre, feita pela Van Steenberge que visitamos em Gent.



Gent - Cerveja local

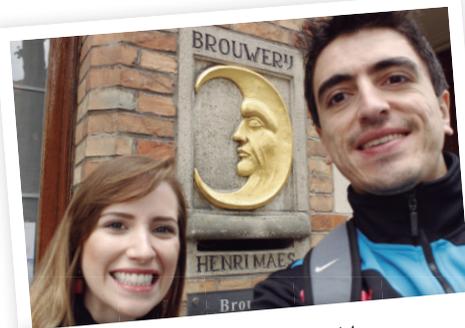
CERVEJAS E MAIS CERVEJAS

Para o outro dia de manhã podemos iniciar o dia com visitação na De Halve Maan, produtora dos maravilhosos rótulos Straffe Hendrik e Brugse Zot e detentora do famoso cervejo-duto. A visita deve ser reservada com antecedência e é quase mandatório almoçar no restaurante da cervejaria. Para o restante do dia temos o famoso passeio de barco nos canais, além da igreja de Nossa Senhora (Onze-Lieve-Vrouwekerk) e da Basílica do Sangue Sagrado (Heilig-Bloedbasiliek), ambas com muita história além da parte puramente religiosa.

Não se esqueça de passar no beer-wall e conhecer os bares Bieratelier e o Le Trappist, sendo este último imperdível: fica abaixo do nível da rua e feito todo em pedras, lembrando uma taberna da Idade Média. Como você pôde ver, todo o tempo em Bruges ainda é pouco. Vamos seguir.

As duas próximas paradas são cervejarias bem próximas de Bruges: a Kasteel e a Rodenbach. As cervejarias têm propostas bem diferentes e as visitas valem muito a pena, sendo possível fazer as duas no mesmo dia – não se esquecendo de reservar com muita antecedência. Quando fiz este passeio almocei no restaurante da Kasteel e recomendo demais. Porém, se tivesse que escolher apenas um passeio, ficaria com a experiência cervejeira da Rodenbach sem pensar duas vezes.

O pernoite você pode optar em ficar em Roseleare, uma cidade pequena com alguns passeios turísticos tradicionais que vão ajudar a quebrar a pegada de cervejaria, mantendo sempre aquela tradicional arquitetura das outras cidades: Praça principal com restaurantes e cafés agradáveis,

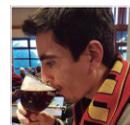


Cervejaria De Halve Mann



Cervejaria Rodenbach

Igreja de St. Michiels e o Castelo de Rumbeke. A outra opção, e foi a que escolhi no meu roteiro, é seguir viagem para o nosso próximo destino cervejeiro: Vleteren ou Poperinge. Se prepare, na próxima edição teremos uma pegada mais rural, com um roteiro que vai misturar fazendas, mosteiros e cervejarias. Até lá. Santé! 🍻



Enzo Molinari

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

Fotos: arquivo pessoal do autor.



gastrobeer

"Nessa edição nós nos despedimos do atípico 2020 e com a esperança do ano novo vir acompanhado de mudanças e curas. Mesmo que em pequenas reuniões dia 31 celebraremos a vida e a força que mantivemos por tantos meses difíceis. É hora de reunir os mais próximos de seu convívio e ir para a cozinha, por isso preparamos receitas para uma ceia de réveillon, e como amamos cerveja, é claro, que vai ter harmonizações para cada prato."

Bruna Luiza Ribeiro

Vire a página e aprecie!



Salada coleslaw

INGREDIENTES:

- 1 unidade de repolho roxo;
- ½ xícara de uvas passas;
- 2 maçãs;
- 2 tomates;
- 1 limão;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

MODO DE PREPARO:

Corte o repolho em finas camadas. Descasque e corte as maçãs em cubos. Retire as sementes do tomate e corte-o em cubos. Misture todos os ingredientes com as uvas passas, uma

pitada de sal e pimenta e o suco do limão.

TEMPO DE PREPARO:

56 minutos.

RENDIMENTO:

4 porções.

Dicas do Chef

- Uma opção para esta receita é adicionar maionese caseira.
- Leve à geladeira por no mínimo 30 minutos para apurar o sabor de todos os ingredientes.



Mignon Suíno

na Red Ale

INGREDIENTES:

- 1 kg de mignon suíno;
- 600 ml de cerveja Red Ale;
- 1 colher (de sopa) de sal grosso;
- 1 pitada de pimenta do reino;
- 2 colheres (de sopa) de manteiga.

MODO DE PREPARO:

Corte o mignon suíno com 2 dedos de espessura. Sele a carne na manteiga em uma frigideira em fogo. Após selar todos os lados, coloque a carne em

uma assadeira e adicione a cerveja Red Ale até cobrir toda a carne. Coloque o sal e a pimenta do reino e deixe descansando por no mínimo 45 minutos. Em seguida escorra um pouco da cerveja e leve ao forno à 180°, por aproximadamente 15 minutos, até dar o ponto na carne.

TEMPO DE PREPARO:

1h30.

RENDIMENTO:

4 porções.

Dica do Chef

- Sirva com o acompanhamento de purê de batata salsa ou purê de maçã.
- Para a decoração você pode usar brotos de feijão.
- Como sugestão de molho, aqui vai bem um pesto de alecrim.



Junior Neves

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



Risoto de limão siciliano e Witbier

INGREDIENTES PARA O RISOTO:

- 2 xícaras de arroz arbóreo;
- ½ cebola picada;
- 100 ml de cerveja Witbier;
- 1 limão siciliano;
- 2 colheres (de sopa) de manteiga;
- ½ xícara de queijo parmesão;
- Azeite;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

INGREDIENTES PARA O CALDO DE LEGUMES:

- 1 cenoura em cubos grandes;

- 1 cebola partida ao meio;
- 1 talo de salsa picado;
- 2 litros de água.

MODO DE PREPARO:

Primeiro vamos preparar o caldo de legumes do risoto. Em uma panela alta coloque a cenoura, a cebola, o talo de salsa e 2 litros de água. Mantenha em fogo baixo por 30 minutos.

Comece a preparar o risoto. Refogue a cebola em cubinhos com azeite e acrescente o arroz, o sal e a pimenta e mexa por cerca de 3 minutos. Adicione a cerveja e misture até secar. Em seguida acrescente aos poucos o caldo

de legumes, mexa de vez em quando e adicione o caldo novamente até o arroz cozinhar em ponto al dente. Confira o tempero e coloque mais sal se for preciso. Quando o arroz estiver no ponto e com um pouco de caldo, desligue o fogo e acrescente as raspas e o sumo do limão, a manteiga e o queijo, misture e sirva imediatamente.

TEMPO DE PREPARO:

1 hora

RENDIMENTO:

4 porções.



Maçã Assada

com Brown Ale e especiarias

INGREDIENTES:

- 8 maçãs;
- 16 colheres (de sopa) de mel;
- 8 unidades de canela em pau;
- 8 cravo (opcional);
- 200 ml de cerveja Brown Ale.

MODO DE PREPARO:

Lave bem as maçãs e com uma faca pequena retire o miolo, tirando o cabo e as sementes sem partir a maçã. Coloque as maçãs em uma assadeira e regue com mel, uma pitada de cravo e coloque uma canela em pau dentro de cada uma. Em seguida regue as maçãs com a cerveja e leve ao

forno pré-aquecido à 180 °C por 30 minutos ou até ficar bem macia ao toque.

TEMPO DE PREPARO:

40 minutos

RENDIMENTO:

8 porções

Dica da Chef

- Sirva ainda quente, acompanhado de coalhada seca com mel ou sorvete de baunilha.



Bruna Luiza Ribeiro

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

Cervejas na ceia de **ANO NOVO**

É com muito prazer que estou aqui para anunciar o fim de 2020. Embora o ano ainda não tenha acabado e os roteiristas deste seriado apocalíptico, digno de um Emmy de melhor série de terror psicológico, ainda possam nos surpreender bastante. 2020 custa a passar, as cicatrizes que carregaremos dele ainda perdurarão por algum tempo em nossas lembranças, no nosso imaginário, no simbólico e no real. Infelizmente essas marcas demandam tempo e trabalho duro até significarem apenas páginas nos livros de história, mas a gente ainda pode juntar tudo isso numa grande caixa chamada Réveillon e em volta de uma mesa farta, enterrar tudo isso o mais fundo que pudermos torcendo para que não volte como zumbis no *The Walking Dead*.

Para ajudar com isso, o Clube do Malte convocou mais uma vez seu

time de colunistas, (eu, o chef Júnior Neves e a chef Bruna Luiza) para apresentar a você uma ceia de ano novo maravilhosa. Então, antes de enveredar a falar de comida e cerveja, me permita desejar a você toda saúde do mundo, que esse desejo se estenda a toda sua família, a todos com quem você se importa e as pessoas ao seu redor que às vezes passam despercebidas. Torço para que a imensa rede de pessoas que formam **“a maior comunidade de apaixonados por cerveja no Brasil”** transmita esse desejo para todas as pessoas do mundo.

Gostaria de aproveitar para agradecer aos meus companheiros colunistas da revista, ao Clube do Malte por salvar a minha quarentena (e a de muitas pessoas pelo país inteiro) fazendo chegar em nossas casas excelentes cervejas, a todos os leitores que dão alguma atenção a esta humilde coluna de harmonizações (assim como todos os outros!), a todos que ficaram em casa e a todos que saíram de casa para manter serviços essenciais em funcionamento. Dito isso, ao som de *“Eclipse”* do *Pink Floyd*, vamos harmonizar os pratos desta ceia com cervejas mais que especiais.



SALADA COLESLAW:

Esta é uma salada de repolho, temperada com sal, pimenta e suco de limão e acrescida de maçãs em cubos, tomate sem sementes e uvas passas. Tudo isso misturado com maionese caseira e servida fria. Acredito que uma **Catharina Sour** bem levinha vai dar um toque todo especial a esse prato, mas evita as que tem frutas vermelhas. Uma boa sugestão é a **Louvada Catharina Sour com Laranja** (disponível no catálogo do Clube).

MIGNON SUÍNO NA RED ALE:

Aqui temos um mignon suíno com dois dedos de espessura feita na Red Ale e temperado com sal e pimenta do reino. Deu até água na boca enquanto escrevo (Ivan Pavlov explica). Óbvio que harmoniza bem com a própria **Red Ale** - de preferência uma **Irish Red Ale** -, entretanto, o Clube te mandou em novembro a **La Boussole Tripel**. Se você ainda tem ela guardada aí, as notas adocicadas de malte em harmonia com certas notas frutadas, vão deixar esse prato incrível.



RISOTO DE LIMÃO SICILIANO E WITBIER:

Um prato de risoto preparado com cenoura, cebola, salsão picado, arroz, limão e Witbier. Maravilha, não é? Aqui, podemos harmonizar com a própria **Witbier**! A **Havana Dreams** é uma excelente escolha, mas é também uma escolha óbvia. Uma **Weizenbier** também vai muito bem e não causará conflitos com a Witbier que entrou na receita. A **White Rose** da Stannis é uma ótima pedida.

MAÇÃ ASSADA COM BROWN ALE E ESPECIARIAS:

Para finalizar temos uma maçã assada com mel, cravo, canela e Brown Ale. Apontar a própria Brown Ale como harmonização também é chover no molhado.

Aqui vamos de **Pumpkin Ale** (a Pumpkin King dá Invicta vai bem) ou uma **Barleywine**, que também complementar com maestria essa sobremesa (indico a Mordamir da Hocus Pocus).



Um abraço especial à cada um de vocês, que 2021 venha para sarar nossas feridas e trazer alívio para os dias que passamos, um feliz ano novo e SAÚDE! 🍷



Carlos H. Kruschewsky

Psicólogo, psicanalista,
presidente do Dragornia
Moto Club, Beer Sommelier,
Homebrewer e Sócio da
Dragornia Cervejaria. @sr.ck

Como produzir uma
BRUT IPA
em casa?

Final de ano chegando e nada mais tradicional do que brindar a queima de fogos com um espumante. Mas poxa, tem mesmo que ser com espumante? Todo mundo me olha feio quando brindo o famoso *réveillon* com um copo de cerveja. Que tal então a gente dar uma disfarçada nessa cerveja pra que fique mais parecida com a bebida típica da virada?

Desde 2018 que tem se falado na tal da **Brut IPA**, uma variante do estilo que tem a densidade final tão baixa que pode ser equiparada a um vinho seco. Adicionando uma carbonatação alta, temos uma cerveja com carinha de espumante e nosso tão querido aroma de lúpulo! Mas Fred, dá pra produzir Brut IPA em casa? Dá sim! E hoje eu vou dar umas dicas de como fazê-la.

MOSTURA:

As principais características desse estilo são a clarificação e atenuação.

Na mostura a única diferença que teremos de uma produção normal é usar somente maltes com EBC bem baixos, para assim manter a cerveja bem pálida. Pode montar uma base só de malte Pilsen sem problemas, assim mantém a cerveja clara, neutra e deixa o astro lúpulo brilhar mais forte. É aconselhável fazer uso de *whirlfloc* pra já começar a ajudar na clarificação.

FERVURA:

Nessa etapa sugiro fazer uso de *hop bags* ou *hop spiders* pra já tirar o máximo de *trub* possível e caprichar no *whirlpool*! Já vi casos em que o pessoal usa uma pá presa na furadeira pra ajudar nesse processo, fica por sua conta e risco.

FERMENTAÇÃO:

Aqui é o grande pulo do gato. Depois de três a quatro dias de fermentação, deve usar uma enzima para quebrar as cadeias de amido e a levedura continuar atuando. Você consegue encontrar nos *brewshops* a



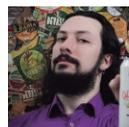
Endozym AGP120 e a *Attenuzyme Pro* com certa facilidade. Cerca de 1 a 2 ml por 20 litros de cerveja é mais que o suficiente.

Com a enzima aplicada mantenha sua fermentação por mais 2 semanas ou até sua FG descer abaixo de 1.000. Isso mesmo, queremos uma cerveja mais leve que a água! Chegando a esse valor, siga com seu *dry hop*, novamente recomendo o *hop spider* ou *hop bag*. E aqui fica uma dica polêmica: usar gelatina sem sabor pra ajudar na sedimentação. Tem gente que não gosta, eu uso e acho que nesse caso vai ajudar bastante.

ENVASE:

Pra fechar com chave de ouro, faça sua carbonatação acima do que normalmente usa para suas IPAs e *voilà!*

Estamos prontos para brindar o fim de 2020 bebendo uma cerveja na taça!



Fred Banionis

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

CLUBE DO
HUMOR

PAI, VOCÊ ME AJUDA
NA TAREFA SOBRE A
HISTÓRIA DO MUNDO?

CLARO. O MUNDO
SE DIVIDE EM
A.C. E D.C.

ANTES DE CRISTO
E DEPOIS DE CRISTO?

ANTES DA CERVEJA
E DEPOIS DA
CERVEJA.

BENETT

cheers!



HOPS CLUB

W W W . H O P S C L U B . P T