

Cpa

NAÇÃO CERVEJEIRA

EDIÇÃO 04 | ANO 01 | FEVEREIRO 2021

Lambic.
a mãe das cervejas





03 BEER HUNTER

Stonewall Inn.

05 LOVE BRANDS

O louco de Bruges!

07 BEERPEDIA

Lambic, a mãe das cervejas.

09 MEU DESTINO

Última parada: Bruxelas.

11 DICA

Nos arredores de Bruxelas!.



11 GASTROBEER

Cerveja também é gastronomia.

12 HARMONIZAÇÃO

Harmonização de cervejas da escola belga.

14 RECEITA

Cebola na cerveja Stout.

16 HOMEBREWING

Como escolher os fermentadores?

18 HUMOR

Pensamentos cômicos de um cervejeiro.



expediente

PUBLISHER

Douglas Salvador

JORNALISTA RESPONSÁVEL

Ana Paula Komar

REDAÇÃO

Ana Paula Komar

COLUNISTAS

Avelar Júnior

Carlos Henrique Kruschewsky

Enzo Molinari

Fernanda Barzenski

Fernando D'Aquino

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.

Stonewall Inn IPA



Na madrugada de 28 de junho de 1969, a polícia de Nova York fez uma de suas recorrentes patrulhas no bar Stonewall Inn, na região de Greenwich Village, em Manhattan. Os frequentadores já estavam habituados com a intimidação truculenta e extorsão dos policiais, mas, nesta noite, o ambiente ferveu.

O local é um conhecido bar gay, em uma época em que comportamento homossexual em lugares públicos era contra a lei. O que definia esse comportamento variava muito da cabeça do policial e sua disposição para achar a próxima vítima.

Naquela noite, os frequentadores decidiram dar um basta na situação e se revoltaram contra a violência policial, atacando-os com o que viam pela frente. A revolta virou a madrugada e protestos seguiram-se nos dias seguintes, com várias pessoas presas e feridas. Mas, a luta não foi em vão.

Não foi a primeira, nem a última vez, que revoltas como essa aconteceram. Mas, esse evento, conhecido como a Rebelião de Stonewall, marcou, de maneira significativa, a vida da comunidade LGBTQ.

Após os acontecimentos no Greenwich Village muitas coisas começaram a mudar. Alguns meses depois, surgiram as primeiras revistas para o público LGTBQ (Come Out! e Gay Power) e um ano após a rebelião foram realizadas as primeiras paradas gay nas cidades de Nova York, Los Angeles e Chicago, demandando que seus direitos como cidadãos fossem reconhecidos. Dois anos depois as paradas se espalharam para mais cidades ao redor do mundo e o mês de junho passou a ser considerado Pride Month, nos Estados Unidos, por causa de Stonewall.

Em 1994, Renato Russo lançou seu primeiro álbum solo, Stonewall Celebration Concert, em homenagem

aos 25 anos da rebelião. A comemoração de 50 anos foi em 2019 com a Parada do Orgulho Gay reunindo milhões de pessoas em Manhattan e um pedido de desculpas formal do comissário de polícia de Nova York.

Em 2016, o presidente Obama declarou toda a área ao redor do bar como Monumento Nacional.



Foto: divulgação / Site oficial da marca

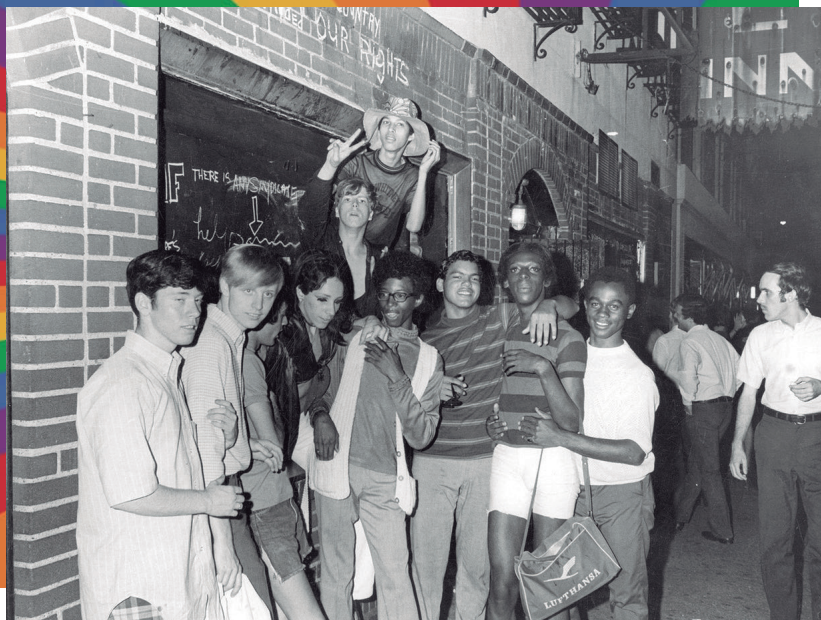


Foto: Fred W. McDarrah / Getty Images / The New Republic

Do lado de fora do Stonewall Inn durante a semana da revolta em junho de 1969.

A maior cervejaria da cidade não poderia ficar de fora da celebração. A Brooklyn Brewery lançou a Stonewall Inn IPA. Uma saborosa e refrescante Session IPA, com 4% de ABV.

Essa cerveja está disponível o ano todo e parte da renda é revertida para a SIGBI (The Stonewall Inn Gives Back Initiative), uma organização de caridade sem fins lucrativos. Uma boa cerveja para uma boa causa.

Cheers! 🍻



Avelar Júnior

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

O LOUCO DE BRUGES!

Nesta edição vamos te contar um pouco mais sobre a cerveja Brugse Zot. Ah, pra ficar mais claro, o nome Brugse Zot significa Louco de Bruges, e quer saber por quê?

REZA A LENDA...

Bruges é uma pequena cidade medieval lá do norte da Bélgica. Ela faz beira com o mar Norte, sendo praticamente vizinha do famoso Canal da Mancha.

Você já ouviu falar do Imperador Maximiliano? Pois bem, em 1488 ele foi conhecer a modesta cidade, pois ela tinha seu valor, afinal, ter um porto gera grande importância econômica, não é mesmo? Acontece que chegando lá, o Imperador deu de cara com uma cidade lotada de bêbados, piratas e prostitutas.

Na hora de ir embora, o prefeito na época pediu por uma verba para a construção de um hospício, onde

trancaria todos esses ditos como “loucos”, para a surpresa de todos, a resposta do Imperador foi pontual “Não! Para fazer um hospício em Bruges, basta fechar os quatro portões da cidade porque daqui não se salva ninguém!”.

E por isso a Brugse Zot é a cerveja típica da região! Uma belíssima homenagem para todos os loucos e loucas da cidade de Bruges e do mundo inteiro! Porque de louco, todo mundo tem um pouco!



STRAFFE HENDRIK, O QUE TEM A VER?

Você pode não conhecer a Brugse, mas pode ser que já tenha ouvido falar ou já teve a belíssima oportunidade de degustar uma ótima Straffe Hendrik! Adivinha. Elas são produzidas pela mesma cervejaria! A icônica De Halve Maan, que produz ótimas cervejas desde 1956, e também é conhecida pela produção da autêntica Witbier Blanche de Bruges.

Te contei isso aí pra te provar que a cerveja Brugse Zot é pra lá de boa e você precisa experimentar.

A Brugse Zot Blond, carro-chefe da marca, é uma cerveja leve, de coloração dourada e colarinho cremoso. Apresenta notas frutadas e levemente picantes. Sua receita leva quatro tipos de maltes e duas variedades de lúpulos aromáticos, ambos selecionados. De paladar complexo e amargor suave, a cerveja é refermentada na garrafa. É um sucesso!



Foto: Divulgação / Facebook oficial da marca.



Foto: Divulgação / Facebook oficial da marca.

E além dela, você também vai gostar de conhecer a Brugse Zot Dubbel, uma cerveja de coloração marrom escuro, com reflexos acobreados. Essa receita utiliza o clássico lúpulo Saaz e apresenta aroma complexo, com notas de malte torrado e leve amargor. Sua receita leva seis tipos de malte. E no sabor apresenta notas de mel, amêndoas, chocolate e açúcar mascavo.

Além disso, a cervejaria também produz a sazonal Brugse Bok, uma cerveja de cor âmbar com aroma pleno de malte torrado. E, completando a linha, a marca fabrica a Sportzot, uma versão não alcoólica da Brugse Zot Blond. 🍺



Fernanda Barzenski

Relações públicas, social media, bebedora de cerveja e rolezera nas horas vagas. @falaferdi



Lambic,

a mãe das cervejas

Bebidas fermentadas e alcoólicas fazem parte da alimentação e diversão de diversos povos há milhares de anos. E desde o século XVI, os moradores de Lembeek, uma pequena cidade da região de Pajottenland, nas redondezas de Bruxelas, festejam com suas cervejas.

A breja era fermentada de maneira espontânea, ou seja, contando com as bactérias e leveduras presentes no ar, sem qualquer tipo de controle. Com sua popularização, a bebida começou a ser chamada de Lambic.

As características sensoriais promovidas por essa cerveja são tão específicas que, para ser considerada uma autêntica Lambic, a bebida precisa ser fermentada na região do Vale do Rio Senne, na Bélgica, onde a diversidade de microrganismos é única e ideal para os aromas e sabores desta categoria.

A PRIMEIRA DE TODAS

A Lambic é considerada a “mãe das cervejas”, e não é por menos. A primeira cerveja produzida na história da

humanidade, o que aconteceu há cerca de 6 ou 7 mil anos, obviamente não usou técnicas que conhecemos atualmente. Não havia controle de temperatura, não se sabia o impacto da fermentação.

De alguma forma, os cereais eram colocados em contato com a água e o ambiente se encarregava de inocular agentes bacterianos para que a fermentação ocorresse e gerasse o líquido sagrado.

Até hoje a fabricação das Lambic tem esse caráter. Não é exatamente da mesma forma, pois são utilizados maquinários e técnicas de controle em algumas etapas. Contudo, a fermentação continua sendo baseada naquilo que a natureza do local pode oferecer.

Com o tempo, foram surgindo algumas variações das tradicionais Lambic Puras, ou Straight Lambics. Começou-se a realizar blends dessas bebidas com diferentes tempos de maturação, gerando o subestilo Gueuze. Ainda existem os exemplares que utilizam a adição de frutas, geralmente cerejas ou framboesas para formar as Fruit Lambic, ou de açúcar, originando as cervejas Faro.

SELVAGEM E ANIMALESCA!

A Lambic, de maneira geral, é uma cerveja de trigo que tem como principais características o alto nível de acidez, que se sobrepõe ao amargor do lúpulo e ao dulçor do malte, e a presença de aromas e sabores agressivos e selvagens – muitas vezes chamados de *funky*, fazendo referência a odores animais.

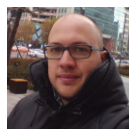
Essa acidez em destaque geralmente remete a notas cítricas e frutadas, as quais são mais aparentes nas tiragens mais

“jovens”. O tempo de maturação atua aqui como um atenuador dessa acidez, dando assim espaço para o aparecimento de notas maltadas, como a de mel.

Porém, o grande diferencial sensorial da Lambic é a presença de notas animais, fazendo referência a caprílico, feno, estábulo, couro, cobertor de cavalo e terroso. Um gole de uma Lambic é uma experiência bem complexa, o que acaba afugentando muitos cervejeiros.

Contudo, garanto que é uma experiência bacana e que vale a pena ser tentada. A dica é ir com a cabeça e o paladar abertos para encontrar aromas e sabores pouco comuns em outros estilos que estamos acostumados a beber. Como são brejas relativamente caras, uma forma de viabilizar essa degustação é comprar garrafas junto com amigos.

Cheers! 🍻



Fernando D'Aquino

Coordenador de Conteúdo do Clube do Malte, sommelier de cervejas e gamer amador.

OS CLÁSSICOS

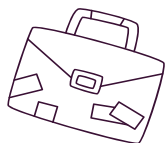
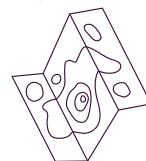
Por ser uma cerveja com longa história e produção bem peculiar, existem algumas marcas e rótulos que são considerados referências. Vou citar alguns que você encontra no Clube do Malte caso tenha interesse em degustá-los.

- Kriek Boon
- Geuze Mariage Parfait
- Oud Beersel Framboise
- Horal's Oude Geuze Mega Blend 2017





Roteiro Belga #6



Nos arredores de Bruxelas

Estamos chegando na etapa final da nossa jornada cervejeira. A ideia a partir de agora é circundar a região de Bruxelas à procura de atrações cervejeiras e acabar a viagem na capital. Na última edição, finalizamos o dia em Vleteren. Então, após uma noite bem descansada e um bom café da manhã, o planejamento é fazer três cervejarias muito conhecidas, de preferência nessa ordem: Brouwerij Huyghe (rótulos da linha Delirium, Averbode, La Guillotine e Floris), Brouwerij Bosteels (Tripel Karmeliet, Kwak e DeuS) e Duvel Moortgat (Duvel, La Chouffe e De Koninck).

Elas ficam bem próximas umas das outras, sendo a maior distância de uma hora, o que permite conhecê-las todas no mesmo dia, desde que bem planejado. As três possuem visita guiada para grandes grupos, então se você, assim como eu, não costuma viajar em grandes grupos, a dica é manter contato com as cervejarias a fim de conseguir encaixe em algum grupo agendado. As três visitas valem muito a pena o esforço para conseguir o agendamento. Dica de ouro: na

Huyghe há degustação livre com todos os rótulos no bar da cervejaria antes e depois da visita, então chegue cedo para aproveitar bem.

Outra excelente opção, caso você não consiga conciliar todas as visitas no mesmo dia, é fazer um pit-stop em Mechelen, que fica a 20 minutos da Duvel. Nesta cidade fica a cervejaria Het Anker, produtora da linha Carolus. Além da visita à fábrica, a cervejaria conta com hotel próprio e restaurante dentro das suas instalações. É uma experiência magnífica fazer um pernoite com jantar e café da manhã dentro da cervejaria. A cidade é pequena e o turismo fica por conta da belíssima Catedral de St. Rumbold, praça principal, caminhadas à beira do Rio Dyle e zoológico.

CONHECENDO A CAPITAL DA CERVEJA BELGA

Saindo de Mechelen vamos à Leuven, considerada por muitos como a capital da cerveja belga. É uma cidade universitária recheada de bares icônicos. Carrega, ao mesmo tempo, um clima medieval e moderno



Visita Delirium



Visita Delirium



The Capital (adega subterrânea) - Leuven



Visita St. Feuillien

em função das suas centenárias construções que contrastam com a jovialidade dos milhares de estudantes. Entre as muitas opções de bares disponíveis, aqui vão as que mais gostei: Café Belge, Beer Corner, The Capital – com uma bela adega subterrânea – e Leuven Leisure, que permite degustação e harmonização com cervejas locais. Ainda falando de passeios cervejeiros, nos arredores da cidade é possível visitar a fábrica da Stella Artois. Não custa lembrar: reserve as visitas com antecedência.

Apesar de ser uma cidade universitária, Leuven possui uma infinidade de passeios turísticos que você levaria alguns dias para esgotar: Prefeitura da cidade, Jardim Botânico, Castelo de Arenberg, praça principal, praça do mercado antigo, Universidade Católica de Leuven, Igreja de St. Peter's e o Museu de Leuven são apenas algumas das inúmeras opções turísticas na cidade.

É HORA DAS LAMBICS

Nossas próximas paradas fazem parte de um roteiro carinhosamente apelidado de Rota Azeda. Consiste em conhecer nove cervejarias produtoras de lambics, proporcionando uma verdadeira imersão nas cervejas de fermentação espontânea. Esse roteiro foi estudado e planejado durante

alguns meses e seria executado em julho deste ano, mas as circunstâncias de saúde mundial adiaram a brincadeira. Levando em conta que a região é, em sua maior parte, rural e afastada, optei por fazer pernoites em B&B (Bed&Breakfast) próximos às cervejarias, deixando o turismo tradicional para preencher as possíveis lacunas de tempo entre uma visitação e outra. Importante destacar que alguns produtores de lambics são realmente pequenos e para conseguir visitação é necessária uma boa dose de sorte, insistência e paciência.

A rota começa pela Lambiek Fabriek, uma cervejaria que faz blend de lambics produzidas na Belgoo Brewery, uma pequena cervejaria anexa que divide suas instalações. Para termos ideia do tamanho, o tasting room, compartilhado entre as duas cervejarias, não passa de um balcão com algumas mesas e banquetas em meio aos barris. Lindo, não? Na sequência, ainda no mesmo dia, outras duas mais conhecidas: Brouwerij 3 Fonteinen – com uma ótima estrutura de visitação, incluindo restaurante – e Oud Beersel, uma tradicional cervejaria de lambic que compra o mosto pronto da Boon.

No dia seguinte, a programação é visitar outras três cervejarias renomadas: a Hanssens Artisanaal, uma das mais antigas produtoras de lambic,



Cervejaria Bosteels



Ouberge du Mont Des Cats

a Boon Brewery, que é conhecidíssima e possui um ótimo programa de visitação, e a Gueuzerie Tilquin, fundada em 2009 e, portanto, muito nova se comparada às demais. Neste dia temos uma cervejaria bônus: a 30 minutos dali fica a St. Feuillien, que não produz lambics, mas faz excelentes estilos clássicos belgas e vale muito a pena a visita, com direito a degustação no bar da fábrica.

Para o último dia de Rota Azeda, ficaram outras três: Lindemans e Timmermans, duas grandes cervejarias também com ótimo esquema de visitação, e a Girardin, uma pequena cervejaria familiar com visitação um pouco mais restrita em relação aos dias e horários.

Ainda há mais duas excelentes cervejarias tradicionais de fermentação espontânea, mas vamos deixar para visitar na edição do próximo mês, na última parte do Roteiro Belga na sensacional e sempre surpreendente Bruxelas. Até lá! Santé! 🍷



Enzo Molinari

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

Fotos: arquivo pessoal do autor.



gastrobeer

Você chegou na seção mais deliciosa da nossa revista! Neste mês, o chef Junior Neves trouxe uma **receita** muito fácil de cebola caramelizada na cerveja Stout, que até quem não é muito íntimo da cozinha pode se aventurar. Na **dica de sommelier**, a Bruna Luiza nos leva para conhecer alguns sabores cervejeiros de norte a sul do país. Além disso, a coluna de **harmonizações** esse ano abordará a culinária dos estados brasileiros, as desse mês estão de dar água na boca, com os pratos da gastronomia mineira. E para fechar, na coluna **homebrewing** você aprende como escolher os fermentadores ideias para fazer sua cerveja em casa.

Vire a página e saboreie!

HARMONIZAÇÃO DE CERVEJAS

da escola belga

Havana Dreams: a nova breja do Clube do Malte. Super leve, frutada, refrescante. No que diz respeito à amargor, o completo oposto da IPA Underground. Julgo dizer, inclusive que agradará a um público oposto aos Hop Heads, consumidores de IPA. Mas não é somente o baixo amargor que difere de sua irmã mais velha.

Esta é uma cerveja que leva casca de laranja e sementes de coentro em sua receita, sua coloração amarela-palha e os aromas característicos denunciam o estilo. Havana Dreams, embora nos carregue à sombra dos coqueiros caribenhos, com o sol dos trópicos ao som de música cubana, seu estilo vem lá das terras geladas do outro lado do Atlântico. Ela é uma Witbier, uma cerveja tradicional da escola belga, conhecida por ser a escola mais criativa de cervejas do mundo.

LENDAS, RELIGIÃO E CERVEJA

Podíamos ficar aqui, por páginas e páginas falando sobre as incríveis lendas sobre as cervejas belgas, como a do “cajado mágico da cerveja” (que viajava com os monges pra fermentar cerveja em toda Europa), ou a história sobre os clérigos fazerem o mosto cervejeiro e o próprio Deus se encarregar da fermentação (por conta da levedura *Brettanomyces* presente no ar de lá).

As cervejas belgas são carregadas de misticismo e religiosidade, boa parte dos

monastérios Trapistas ficam lá (sobretudo os mais famosos, como Orval, Chimay e Westvleteren), assim como outras ordem de monges cervejeiros. Esta escola cervejeira também é conhecida por explorar gostos e aromas diversos em suas bebidas.

As cervejas belgas, patrimônio da humanidade, oferecem ao mundo uma experiência sensorial incrível, aromas que vão do frutado ao de estábulo, couro, madeira... Isso pra nem tocar na imensidão de inserções de sementes e temperos que também estão presentes nas suas tradicionais receitas.

Foram os belgas, também, que ajudaram a popularizar utilização de copos de vidro para o serviço de cervejas. Afinal de contas, cerveja tinha um aspecto bem parecido no resto do mundo, entretanto elas eram maravilhosas de ver na Bélgica.

Cervejas brilhantes e de todas as cores se encontram lá. Uma paleta infinita de colorações. Até quem não bebe tem vontade de experimentar quando entra num pub em Bruxelas e vê os garçons carregando copos coloridos de um lado para o outro.

É exatamente com o desejo de conhecer a Bélgica que hoje, ao som de cânticos gregorianos da Idade Média, vamos harmonizar obras de arte em forma de cerveja com comidas de todo tipo!



WITBIER:

Estilo da nossa queridinha Havana Dreams. Breja super leve, de coloração clara, geralmente turva. Com sabores e aromas que remetem a frutas amarelas, cítricas, casca de laranja e semente de coentro. Geralmente, a Witbier costuma ser porta de entrada para o mundo das cervejas especiais figurando no início de muitas tábuas de degustação por aí. Harmoniza muito bem com **peixe, ceviche e saladas**.

Exemplo: Havana Dreams.

SAISON:

Esta breja é feita nos períodos mais frios do ano, e consumida pelos trabalhadores nos períodos mais quentes. Conhecida por ser uma cerveja de estação, tem um perfil sensorial mais cítrico, com amargor moderado, terrosa, condimentada e, às vezes, levemente picante. É uma cerveja que beira a “promiscuidade” no que diz respeito a harmonizações, mas vai muito bem com **lagosta, crustáceos de modo geral, salames e lula frita**.

Exemplo: St-Feuillien Saison



TRAPISTA:

Então, aqui teremos uma questão. Uma cerveja trapista significa que foi feita em abadia católica de ordem trapista, mas que estilo ela é? Não sabemos até olharmos o rótulo. Existe American IPA trapista feita em monastério nos Estados Unidos, mas como estamos falando da Bélgica, vou tomar como base uma Orval, fermentada com *Brettanomyces* com aromas de estábulo e leves notas de couro, com sabor maltado marcante. Harmoniza bem com **carne de caça e queijos fortes**.

Exemplo: Orval.

LAMBIC:

Estas são cervejas produzidas obrigatoriamente nas cidades de Lambeek e Pajottenland, na Bélgica, inclusive com selo de autenticidade. É feita tradicionalmente também por fermentação espontânea com *Brettanomyces*. Geralmente considerada cerveja de guarda (às vezes com adição de frutas como as Fruit Lambics), se fermentada com Brett tem aroma de estábulo e couro, mas no geral também traz um leve terroso e sutil gramíneo por conta da fermentação com esse tipo de levedura. Bom para harmonizar com **frutos do mar, torta de limão e queijos picantes**.

Exemplo: Boon Faro da cervejaria Boon.



Ao servir uma cerveja belga, atente-se para o resíduo de fundo nas garrafas. É de bom tom que deixe um dedo de cerveja com o resíduo lá no fundo, que deve ser servido separadamente num copinho de shot, pois costuma deixar a cerveja muito mais amarga do que deveria. Caso o consumidor queira misturar e beber tudo junto, é por conta dele. Espero que tenha gostado das dicas e *Op uw gezondheid!* 🍷



Carlos H. Kruschewsky

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

Cebola caramelizada *na cerveja Stout*

INGREDIENTES:

- 3 cebolas grandes;
- ½ xícara de açúcar;
- 350 ml de cerveja Stout

MODO DE PREPARO:

Em fogo médio aqueça o açúcar até o ponto de caramelo. Em seguida adicione a cebola cortada em tiras. Na sequência coloque a cerveja e deixe em fogo baixo por aproximadamente 15 minutos, até dar o ponto de molho.

Dicas do Chef

- Você pode servir com carne assada e hambúrguer artesanal.
- A cerveja stout pode ser qualquer uma de sua preferência.

RENDIMENTO:

6 porções

DIFICULDADE:

Fácil

TEMPO DE PREPARO:

30 minutos



Junior Neves

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



COMO ESCOLHER OS *fermentadores?*

Esse mês vamos ver um pouco mais sobre como fazer a escolha dos seus fermentadores. No Brasil o mais comum e difundido recipiente para fermentação são os clássicos baldes alimentícios, mas existem outros meios também. Tanto como uma forma de economizar quanto de aprimorar seu equipamento, vamos a eles:

CARBOY

Muito comum nos Estados Unidos, esses jarros de vidro transparente parecem ser muito mais utilizados do que os baldes, principalmente por conta da assepsia. Enquanto o plástico pode sofrer microfissuras com o tempo e armazenar bactérias, isso não acontece com o vidro. Por aqui o mais próximo que encontramos dos carboy são os galões de água mineral. Nesse caso não teríamos o benefício sanitizante, mas temos o baixo custo agregado. É bem barato comprar um desses em uma distribuidora de água.

BALDE ALIMENTÍCIO

Fácil de encontrar em casas especializadas em plástico e equipamentos para indústria alimentícia. A principal vantagem dos baldes é encontrar em diversos tamanhos. O contra fica por conta da vedação que precisa de muita atenção. Uma solução para melhorá-la é utilizar filme pvc em volta da junção entre o balde e a tampa.

BOMBONA PLÁSTICA

É praticamente o balde alimentício versão anabolizada. Bem raro de encontrar em litragens menores, costumam ser vendidas em múltiplos de 50 litros. É uma boa opção para quem pretende aumentar sua leva, sem aumentar tanto os custos. E a vedação é muito mais eficiente do que a do balde tradicional, pois é comum terem roscas ou travas em sua tampa.

FERMENTADOR CÔNICO DE PLÁSTICO

Esses são encontrados em tamanhos menores como os baldes e também maiores como as bombonas. Devido ao formato de seu fundo, esses fermentadores decantam com muita facilidade a levedura, tornando possível a purga sem abrir o fermentador, através de uma torneira em sua base. Obviamente que junto a essa praticidade vem também seu preço elevado, além de ocuparem mais espaço. Hoje existem opções com fundo mais raso, reduzindo seu custo e espaço.

FERMENTADOR CÔNICO DE INOX

Aqui já entramos na área de microprodução cervejeira. Como vimos nos demais artigos, o inox é muito resistente e mais fácil de sanitizar do que as demais opções, porém com alto valor agregado. Além da durabilidade, resistência e assepsia, esse modelo de fermentador também existe em opção refrigerado, tornando muito mais fácil o controle preciso de temperatura de sua fermentação e maturação.



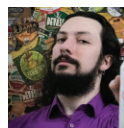
Foto: Leroy Merlin

Tirando o carboy de vidro e o fermentador de inox, em todas as opções é possível instalar torneira, assim como fizemos com nossas painéis, porém normalmente com uso de torneiras plásticas, podendo ser até aquelas de filtro de água.

Outro item que pode ser utilizado ou não, é o airlock. Hoje é facilmente encontrado e custa barato, mas se o seu orçamento estiver realmente no limite, uma mangueira colocada numa garrafa com água faz o serviço perfeitamente! 🍷



Foto: Indupropil



Fred Banionis

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

CLUBE DO
HUMOR



cheers!



HOPS CLUB

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