

Copa

NAÇÃO

CERVEJEIRA

EDIÇÃO 05 | ANO 01 | MARÇO 2021

Witbier

a refrescante invenção belga



Hoegaarden





03

03 BEER HUNTER

A Cerveja do Boston Celtics.

05 LOVE BRANDS

Greene King - uma cervejaria com mais de 200 anos de história.

07 BEERPEDIA

Witbier - a refrescante invenção belga.

09 MEU DESTINO

Última parada: Bruxelas.

11 DICA

Páscoa tem que ter chocolate, com certeza e com cerveja!



05



07

13 GASTROBEER

Cerveja também é gastronomia.

14 HARMONIZAÇÃO

Harmonização com cervejas na Páscoa.

16 RECEITA

Ganache de cerveja Porter.

18 HOMEBREWING

Qual recipiente escolher para o envase?

20 HUMOR

Pensamentos cômicos de um cervejeiro.



13

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
Fernanda Barzenski
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 Cerveja do **Boston Celtics**



Foto: divulgação / Facebook oficial da marca



Boston, capital do estado de Massachusetts, é conhecida pelos movimentos que desencadearam a independência americana (Boston Tea Party), as ótimas universidades (Harvard, MIT, Boston University, etc) e também pelos esportes. Os times da região têm uma participação marcante no cenário nacional.

O New England Patriots (futebol americano) já foi seis vezes campeão do Super Bowl, o Boston Red Sox (beisebol) ganhou nove vezes a World Series e o Boston Bruins (hóquei no gelo) já venceu seis vezes a Stanley Cup. Mas nenhum chega perto do Boston Celtics, dezessete vezes campeão da NBA. O time de Boston e o Los Angeles Lakers - rivais históricos - são os maiores vencedores na história da liga de basquete americana.

Nos 75 anos de história do Boston Celtics o período de maior sucesso foi nas décadas de 50 e 60, quando o time ganhou oito títulos seguidos. Mas, um dos períodos mais marcantes foi a década de 80, na legendaria equipe liderada por Larry Bird. Para colocar em perspectiva, o Boston Celtics (do Larry Bird) e o Los Angeles Lakers (do Magic Johnson), dos anos 80, seriam o Barcelona (do Messi) e o Real Madrid (do Cristiano Ronaldo) de alguns anos atrás. Assistir essas equipes jogarem era garantia de espetáculo.



Foto: arquivo pessoal

O mais recente título nacional do Boston Celtics, em 2008, foi muito bem retratado no documentário The Playbook, da Netflix. Vale conferir.

E qual a relação de uma pequena cervejaria artesanal com um dos maiores campeões da NBA?

Jack's Abby Craft Lagers é uma cervejaria na cidade de Framingham, a 37 KM de Boston, fundada pelos irmãos Jack, Eric e Sam Helder. Os três tiveram a ideia de criar uma cerveja em homenagem ao time do coração, fizeram a proposta à direção do Celtics, que abraçou o projeto e daí nasceu a **Pride and Parquet Hoppy Lager**. No Brasil, a Jack's Abby é mais conhecida pela parceria com a cervejaria Avós, de São Paulo.

A Pride and Parquet é uma grata surpresa, uma das melhores cervejas que eu tomei nos últimos tempos. O estilo, IPL (India Pale Lager), é difícil de encontrar nos manuais cervejeiros, mas já caiu no gosto popular. Uma lager bem lupulada, com aroma floral e sabor cítrico que dura até o final do gole, graduação alcoólica de 5,7% e bem fácil de beber.

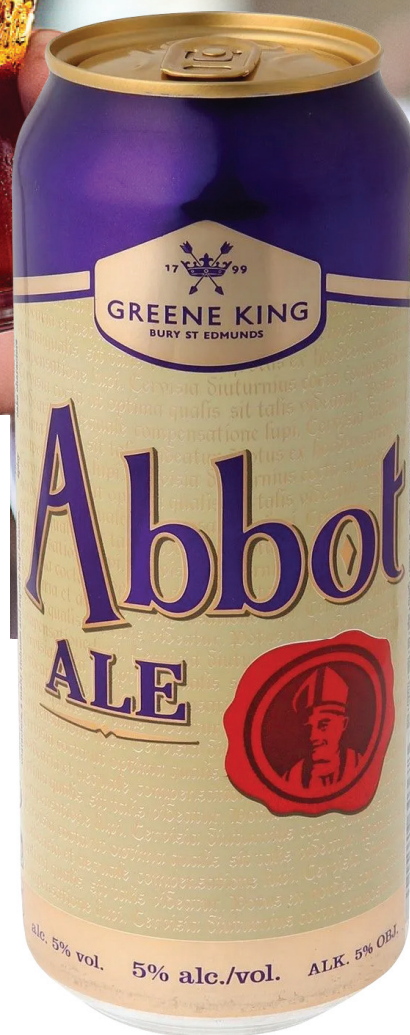
Uma ótima opção para o Saint Patricks Day!

Cheers! 🍷



Avelar Júnior

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



GREENE KING

Mais uma coroa para o Reino Unido

No auge dos meus 19 anos eu estava começando minha faculdade de Relações Públicas, vez ou outra pegava o carro do meu pai pra ir em alguma festinha (se beber, não dirija), trabalhava como social media e em algumas outras áreas de comunicação, e de resto, tocava um violão com minha bandinha. Nada muito fora do normal ou muito especial.

Já Benjamin Greene, em seus 19 anos, estava apenas fundando aquela que viria a ser a maior cervejaria do Reino Unido, a **Greene King**. Para entender melhor isso, precisamos voltar para 1799, em Bury St. Edmunds.

De **Greene's Brewery**, para **Greene, King and Sons** - após uma fusão com a cervejaria Frederick King's St Edmunds em 1887 - e, por fim, **Greene King**.

Mas agora estamos em 1836, quando Benjamin Greene entrega a cervejaria nas mãos de seu filho, Edward. Que faz um trabalho incrível expandindo seu negócio, até que em 1870 foi necessário dobrar o número de funcionários e sua produção já alcançava a marca de 40.000 barris anualmente.

Ano após ano a disputa acirrada por público entre sua cervejaria e de seu grande rival Frederick King, dá origem em 1887 a cervejaria **Greene, King and Sons**. Uma junção de forças que marcou história.

A cervejaria continuou não só firme, mas também crescendo e aos poucos adquirindo novos estabelecimentos, tanto que na década de 60, Greene King havia se tornado um nome bem estabelecido na indústria de cerveja e pubs.

Você já ouviu falar ou já teve a sorte de tomar uma Old Speckled Hen, produzida pela cervejaria Morland? No finalzinho do século, a Greene King assumiu o controle da cervejaria e desse rótulo, que se tornaria a cerveja premium número um da Grã-Bretanha. E entre diversas novas aquisições, a marca chega a assumir mais de 500 pubs.

O ABRE ALAS, QUE EU QUERO PASSAR

Chegamos aos anos 2000. E até 2004, a Greene King já havia adicionado mais 532 pubs em sua conta, sempre envolvendo a compra de grandes cervejarias e companhias, como: Laurel Pub Company, Magic Pub Company, The Belhaven Group e Essex TD Ridley & Sons Limited. Algo legal de se saber é que a marca sempre procurou manter os rótulos tradicionais das marcas conquistadas.

Bem, já deu pra entender que a Greene King praticamente compra tudo que vê pela frente! E não foi diferente com a rede de restaurantes Loch Fyne, agregando mais 35 restaurantes de frutos do mar para a marca inglesa de cerveja. E, além disso, quem também entra pra conta são 60 sites de varejo de alta qualidade da Cloverleaf, RealPubs e da Capital Pub Company. Ufa!

Lembra que comentamos sobre a Old Speckled Hen? Pois bem, atualmente são vendidos 53 milhões de litros por ano (um barril desses lá em casa...). Tudo isso pra te contar que atualmente a Greene King é a principal cervejaria e varejista de pubs do país, com mais de 3.100 pubs, restaurantes e hotéis na Inglaterra, País de Gales e Escócia.

GREENE KING IPA



Foto: Divulgação / Facebook oficial da marca.

Um mistério que cerca a cervejaria é seu rótulo Greene King IPA, considerado praticamente seu carro-chefe. Recebeu o prestigioso prêmio Gold Monde 2015 e tornou-se a cerveja oficial do críquete da Inglaterra.

Mas a consagrada India Pale Ale da marca é uma cerveja leve, refrescante e muito fácil de beber. Na verdade, representa uma Ordinary Bitter.

Mas não vale a pena gastar tempo definindo de que estilo se trata essa cerveja, o que vale é poder experimentar essa receita infalível que conquistou os corações ingleses e do mundo inteiro.

Cheers! 🍻



Fernanda Barzenski

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

OK, AGORA JÁ SABEMOS TUDO SOBRE A GREENE KING. MAS E QUAIS CERVEJAS QUE ELES PRODUZEM QUE ATÉ AGORA NÃO ENTENDI?



A linha mais tradicional da marca tem alguns conhecidos nomes como: Double Hop Monster, Strong Suffolk, Yardbird e St. Edmund's.

Além de clássicos da linha Old Speckled Hen, Old Golden Hen, Old Crafty Hen e Old Hoppy Hen. E da gigante Abbot Ale, para os amantes da Escola Inglesa, esse é um rótulo obrigatório.

Witbier

a refrescante invenção belga

O estilo surgiu durante a Idade Média, na Bélgica, sendo tradicionalmente produzido na região flamenga do país.



Witbier, termo mais utilizado, significa “cerveja de trigo” em flamengo. Também podemos nos referir a esta cerveja como **Bière Blanche**, do francês, ou **White Beer**, em inglês. Ambos os nomes são traduzidos como “cerveja branca”, se referindo à turbidez esbranquiçada característica.

Apesar da Weizenbier também ser uma white beer, a Witbier se diferencia bastante das cervejas de trigo alemãs. Enquanto a Weizen e suas variações são produzidas apenas com água, maltes de trigo e de cevada, lúpulo e levedura, seguindo a Lei da Pureza, a Witbier conta com adjuntos em sua receita, como trigo não malteado e especiarias. Originalmente, essas adições são semente de coentro e casca de laranja. Mas hoje encontramos exemplares que utilizam outros condimentos, como pimenta rosa e manjerição, assim como outros cítricos, como limão siciliano e toranja.

Na versão original belga, essa cerveja apresenta coloração amarelo palha, turbidez e alta formação de espuma, com notas cítricas e condimentadas em destaque, seguidas de nuances de cereais. O lúpulo é praticamente imperceptível, tanto no aroma, quanto no sabor, conferindo baixo amargor. Na boca, se equilibra entre suave dulçor maltado e acidez, pois no processo de mosturação os grãos passam por um descanso prolongado a temperaturas mais amenas, promovendo a produção de ácido láctico. Segundo o guia de estilos da Brewers Association, pode ter de 4,8% a 5,6% de teor alcoólico. Uma cerveja leve e muito refrescante! Em alguns casos, pode ter adição de

outros cereais, como aveia e espelta, uma espécie de trigo vermelho.

Já os exemplares americanos não costumam ter essa acidez destacada, normalmente usam trigo malteado e são um pouco mais escuras, entre douradas e alaranjadas, como é o caso da icônica Blue Moon. Nos Estados Unidos foi criado o hábito de servir a Witbier com uma rodela de laranja na borda do copo, serviço que acabou sendo adotado em diversos bares por todo o mundo, inclusive na Bélgica. A marca responsável pelo renascimento do estilo, que havia despolarizado nos anos 50 pela ascensão das standard lagers, foi a Hoegaarden, que hoje pertence

ao grupo AB InBev. Outros rótulos clássicos que possuem perfil sensorial semelhante são Vedett e La Trappe.

Recomendo a degustação destes rótulos tradicionais do estilo para conhecer a base do estilo, mas a inventividade das versões brasileiras também é bem-vinda!

Cheers! 🍻



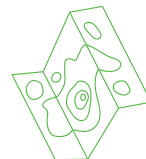
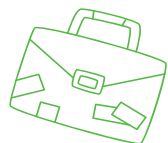
Érica Barbosa

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.barbosa



Roteiro Belga #7

Última parada: Bruxelas



Chegamos ao fim da linha. A última parada não poderia ser melhor: a tão especial Bruxelas. Se você estiver acompanhando no mapa, verá que desbravamos as terras belgas num movimento de espiral: começamos pelos arredores e terminamos na capital. A cidade conta com aeroporto e plataforma de trem com diversas opções de itinerários, o que facilita muito o retorno para casa ou a conexão para outra capital europeia para continuar a viagem.

Aqui, o melhor é devolver o carro alugado e ficar por conta do transporte público, mas caso queira manter o carro alugado a melhor opção são os estacionamentos subterrâneos no centro da cidade. Além disso, recomendo algumas das inúmeras opções centrais de hospedagem, preferencialmente próxima à Grand Place, para facilitar o deslocamento entre as intermináveis atrações turísticas e cervejeiras. Mesmo sendo uma metrópole com mais de um milhão de habitantes, a cidade é sempre muito acolhedora, apesar do clima de capital.

LAMBICS E MAIS!

Mantendo a pegada da edição anterior, a primeira visita é na lendária Cantillon Brewery, cervejaria icônica que produz renomados rótulos de Lambic é parada oficial para quem passa na cidade. Há duas formas de visita: a autoguiada e a guiada pelo cervejeiro da casa, que necessita de reserva antecipada. A visita é uma imersão no mundo da produção de Lambics e conta com um belo tasting na saída. Na sequência, a 150 metros de distância, a pedida é emendar uma visita na L'Ermitage Nanobrosserie, uma cervejaria que nasceu em 2017 e que mistura rótulos clássicos com influências da escola americana e inglesa.

A 15 minutos de caminhada fica o Manneken Pis, também conhecido como "Menino Mijão" é certamente a parada turística mais famosa da cidade. Vale a pena tirar fotos e repor as energias no Poechenellekelder, um bar que fica na mesma quadra. Além de ótimas refeições e excelente carta de cervejas, o ambiente interno é todo



Cantillon



Cantillon



Manneken Pis



Bar da Delirium



Bar A La Mort Subite

decorado e se estiver um dia bonito você pode ficar do lado de fora.

OS BARES DA CAPITAL

Com mais quatro minutos de caminhada você encontra a Grand Place – Praça Principal, que considero o lugar mais agradável da cidade. Além de ser linda, recheada de prédios com fachadas históricas e a 200 metros do Delirium Café, ao anoitecer a iluminação dá um ar todo especial. Então minha sugestão é ir ao bar oficial da Delirium, escolher alguns dos mais de 1000 rótulos na carta e terminar a noite na Grand Place. Não é incomum encontrar locais tomando uma Duvel ou uma Delirium em meio às luzes que decoram a praça. Ah, se o bar da Delirium estiver lotado, ali pertinho fica o bar À La Mort Subite: um bar-restaurante típico de Bruxelas, que foi fundado pelo criador da cerveja Mort Subite e carrega uma decoração bem peculiar do início do século passado.

Para o dia seguinte, há uma série de ótimas opções turísticas que você pode mesclar com outros bares legais da cidade. São realmente muitas opções interessantes e que levariam semanas para visitar na íntegra. Mas há alguns passeios que acho realmente imperdíveis, como a visita ao Parlamentarium, prédio que abriga o parlamento da União Europeia. Ali próximo fica o Parc du Cinquenaire, que também é muito bonito e vai render ótimas fotos. Para o almoço, sugiro muito que você experimente o prato salgado mais famoso da Bélgica: Moules et frites. São vários os restaurantes que servem, basta você escolher um evitando aqueles estilo “pega-turista” e que tenha boas cervejas na carta – acredite, passei por alguns restaurantes que serviam apenas a “pilsen” mainstream.

OPÇÕES TURÍSTICAS NÃO FALTAM!

Outros passeios turísticos bem interessantes e próximos são Parc de Bruxelles, Palais Royal e Igreja Notre-Dame Du Sablon. Para terminar, parada estratégica no Cafe Leffe.



Bar Poechenellekelder



Parlamento Europeu

Você também pode mudar um pouco o caminho para ir até a Cathédrale Saint-Michel et Gudule e emendar uma degustação no bar da BrewDog. Um pouco mais afastado fica o magnífico Palais de Justice, que te faz sentir-se minúsculo quando se depara com a cúpula de 100 metros de altura e adentra o pórtico central com seus quase 40 metros de pé direito.

Há muitos outros bares e atrações na amada Bruxelas, mas esses são aqueles que considero imperdíveis e que rendem boas lembranças. Na próxima edição voltaremos a falar das peripécias cervejeiras vivenciadas nestes lugares tão mágicos que passamos as últimas sete revistas.

Mas o roteiro belga não acaba por aqui. O país é encantador e já planejo fazer outra visita buscando novas cidades, novas cervejarias, novos bares e novas experiências escondidas e inesquecíveis. Espero que também possam desfrutar de ótimos momentos neste país tão pequeno, mas tão acolhedor e tão cheio de cultura cervejeira. Santé! 🍷



Enzo Molinari

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

Fotos: arquivo pessoal do autor.

**Páscoa tem que
ter chocolate,
COM CERTEZA E
COM CERVEJA!**



A Páscoa é uma data de grande comemoração para a igreja cristã, celebram a vida e a ressurreição, mas o costume de celebrar o domingo de Páscoa se tornou popular entre muitas famílias de diversas religiões, reunir a família com a mesa farta e muito chocolate fazem parte dessa doce tradição.

Confesso que como confeitadeira, a Páscoa é a data mais esperada do ano, as minhas preparações começam logo após o Natal e é claro que eu não poderia deixar vocês de fora dessa.

Vamos preparar um bolo de chocolate com cerveja como ingrediente e também na harmonização. É difícil resistir, não é mesmo?

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 4 ovos;
- 300 g de açúcar;
- 100 ml de óleo;
- 50 g de chocolate em pó 50%;
- 100 g de chocolate meio amargo;
- 200 ml de cerveja Tupiniquim Chocolate (Stout);
- 250 g de farinha de trigo;
- 1 pitada de sal;
- 1 colher de sopa de fermento químico.

MÃO NA MASSA!

Aqueça o forno a 180° C e unte a forma com manteiga e farinha. Misture os ingredientes secos e reserve. Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até formar um creme fofo e esbranquiçado, aos poucos adicione o óleo e em seguida acrescente o chocolate meio amargo derretido em banho maria e bata até ficar homogêneo. Agora, em velocidade baixa, acrescente os ingredientes secos intercalando com a cerveja, bata apenas o suficiente para ficar homogêneo. Leve

para assar na forma untada, por cerca de 40 minutos ou até assar completamente (faça o teste do garfo ou palito, se furar e sair limpo, está assado).

Dicas da Chef

- Você pode salpicar canela ou açúcar refinado para servir.
- A cerveja pode ser qualquer Stout de sua preferência, apenas sugiro que opte por uma com as características do chocolate em evidência.

E PARA HARMONIZAR:

A **Chicago Blues Amburana** é uma Robust Porter aromática e saborosa com notas amadeiradas e de baunilha, provenientes da Amburana. Na harmonização com o bolo, as notas de chocolate da cerveja se intensificaram no paladar e equilibram com o amargor da cerveja.

Outra opção é a **Young's Double Chocolate**, uma Stout com sabor intenso de chocolate e feita com chocolate, o que tornaria a nossa sobremesa ainda mais chocolatada.

Escolha a sua cerveja escura preferida e curta uma Páscoa harmonizada.

Cheers! 🍷



Bruna Luiza Ribeiro

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





gastrobeer

Sem dúvida essa é a seção mais saborosa da nossa revista. E, neste mês, as dicas, harmonizações e receitas estão de dar ainda mais água na boca. Sem contar que por aqui você ainda aprende sobre técnicas e equipamentos para fazer a sua cerveja em casa.

Vire a página e aproveite tudo o que preparamos para você!

HARMONIZAÇÃO COM CERVEJAS NA

Páscoa

A Páscoa chegou mais uma vez. Se decidíssemos fazer um *brainstorm* sobre esta data, que tipo de coisas surgiriam à mão e de fácil acesso? Vejamos... Cristianismo, ressurreição, data santa, feriado católico, ovo, coelho, chocolate, vinho. Oito termos rápidos. Você consegue pensar em mais do que esses? Vamos fazer um exercício e romper com eles para percebermos que talvez tenha muito mais que isso nesta data.

Embora o primeiro concílio de Nicéia

tenha estabelecido que a Páscoa é a data em que se comemora a ressurreição de Jesus Cristo, ela na verdade tem origem nas festividades judaicas em comemoração ao êxodo (período no qual os israelitas deixaram para trás a escravidão no Egito), ficando conhecida para nós como Páscoa judaica.

O curioso é que embora esta data seja lembrada apenas pelo advento do cristianismo, ela é cercada de simbologias muito mais antigas que ele – como o

ovo que remete à tradição de trocar-se ovos de galinha, ocos e pintados, como forma de simbolizar a fertilidade (e o coelho está aí pra reforçar essa ideia) na passagem do inverno para a primavera.

Este mês vamos perverter um pouco a ideia e o lugar comum de beber vinho e empanturrar-se de chocolates, e ao som de *Ser humano* do cervejeiro Zeca Pagodinho harmonizaremos cervejas com diversas outras coisas das quais este feriado pode nos oferecer.



CEVICHE

Aqui pensaremos num ceviche marinado no limão com peixe branco, lula e camarão como entrada para nossos próximos pratos e, obviamente, harmonizado com uma clássica **Weizenbier**. As notas de pão e malte vão contrastar bem com a acidez do prato, se equilibrar bem com os ésteres de banana e cravo, além de contribuir na harmonização com sua alta carbonatação.

BACALHAU À BRÁS

Abrindo os pratos principais, levando em conta que não se deve comer carne na Sexta-feira Santa (reza a lenda)... Vamos servir este bacalhau tradicionalmente português, dessalgado com batata palha caseira harmonizado com uma **Saison**. O frutado característico desta cerveja da escola belga vai contribuir bastante com sua experiência sensorial durante a refeição.



MASSA AO PESTO COM CAMARÃO

Como uma segunda opção de prato principal, temos uma massa maravilhosa, ao molho de amêndoas, manjerição, azeite e queijo com camarões na chapa, que vai harmonizar muito bem com uma **Belgian Tripel**. As notas temperadas vão contribuir bastante com o prato, assim como seu frutado. O frescor do manjerição combinando com o frescor da cerveja serão um show à parte.

CORDEIRO ASSADO

E no domingo de Páscoa com a carne já liberada, vamos assar aquela maravilhosa costela de cordeiro, bem suave, suculenta e desmanchando na boca com uma **Belgian Dark Strong Ale**. O dulçor de malte e suas características frutadas, além do elevado teor alcoólico, vão tornar a suavidade da carne de cordeiro numa experiência bem intensa.



Você ainda estava esperando o chocolate, não é? Eu sinto muito decepcionar você... Não... Para com isso... Não me olha como cachorro que caiu da mudança. Você vai mesmo se empanturrar de chocolate ao leite? Tá bom, você venceu. Vai na fé e aposte nas **Porters** e nas **Stouts**, boa Páscoa e Cheers!! 🍷



Carlos H. Kruschewsky

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

GANACHE DE *cerveja Porter*



Foto: Nicolli Lacerda

INGREDIENTES:

- 250 g de chocolate ao leite;
- 1 cerveja Porter (355 ml);
- 200 g de creme de leite 20% de gordura;
- 200 g de biscoito de aveia.

MODO DE PREPARO:

Coloque a cerveja em uma panela, leve ao fogo baixo e deixe ferver por aproximadamente 15 minutos, ou reduzir até ao ponto de molho e reserve. Corte o chocolate em pedaços pequenos e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter totalmente. Em seguida misture o chocolate derretido, o creme de leite em temperatura ambiente e a redução da cerveja Porter e reserve. No liquidificador triture o biscoito. Em uma taça monte as camadas de biscoito e o ganache de cerveja. Decore com chocolate ralado.

RENDIMENTO:

4 porções.

Dicas do Chef

- Para a montagem da sobremesa, uma opção é fazer como na imagem, em um bowl maior intercalando lado a lado a bolacha triturada e o ganache.
- E se quiser incrementar ainda mais, pode decorar com flores comestíveis.



Junior Neves

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

O ENVASE

Esse mês nossa série sobre equipamentos fala um pouco sobre o envase e a primeira decisão tomada no envase é qual será o tipo de garrafa.

OPÇÕES DE GARRAFAS

Pet growler: Essas garrafas plásticas estão se tornando cada vez mais comuns em cervejarias e estão se popularizando também entre os cervejeiros caseiros. Sua maior vantagem é não precisar de equipamentos para vedação, basta apertar a tampinha com a mão que já é o bastante.

Flip-top: Esse tipo de garrafa é tão prático no envase quanto o pet growler, porém muito mais bonito de se apresentar. Feitas em vidro, são muito comuns para cervejas de alta fermentação. A desvantagem é conseguir comprá-las, pois não são muito comuns nos *brew shops* brasileiros.

Garrafa twist-off: Essas são as long necks de rosca. Muito bonitas e práticas para o consumo, porém exigem tampinhas especiais do tipo twist-off (essas tampas têm ranhuras em sua parte interna para seguirem a rosca da garrafa) que particularmente acho bem difícil de vedar. Elas devem ser colocadas usando arrolhador (falaremos sobre eles abaixo) e após, deve-se dar um aperto extra com a mão, garantindo que ela seja rosqueada por completo.



Foto: Divulgação / BeerKeg

Garrafa pry-off: Essas são as garrafas tradicionais de cerveja com tampinhas para abridores. Assim como nas twist-off precisamos do uso de um arrolhador para sua vedação, que já faz o serviço por completo. Fáceis de encontrar e com preço mediano, é a escolha principal para a maioria dos cervejeiros.

Garrafa Champanhe: são raros os casos que se utiliza dessas garrafas. Sua principal vantagem é suportar altíssima carbonatação. O envase é feito com rolha de cortiça que é presa com gaiola de arame.

TIPOS DE ARROLHADORES

Arrolhador de mesa: O mais comum e mais barato do mercado, esses arrolhadores são alavancas presas a uma bancada onde a garrafa é colocada abaixo dele e com a força da alavanca, a tampinha é prensada contra a garrafa. A vantagem fica principalmente pelo preço e facilidade de encontrar no mercado. Como desvantagem, para alguns tamanhos de garrafa, principalmente de 350 e 300 ml, pode ser mais difícil de utilizá-lo sem uma boa gambiarra pra dar altura.

Arrolhador tipo alicate: Também chamado de arrolhador de duplo uso,

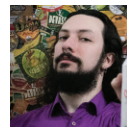


Foto: Divulgação / juttelbeer.com.br

este é utilizado com as duas mãos fazendo um movimento de alicate no gargalo da garrafa. Costumam ser um pouco mais caros que os de mesa e exigem um apoio extra pra garrafa (pode-se deixá-la dentro do engradado ou prendê-la entre as pernas), porém por sua atuação fazer força em todo o redor da tampinha, a vedação é melhor.

Agora é só escolher a que mais se adequa a sua produção.

Cheers! 🍻



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