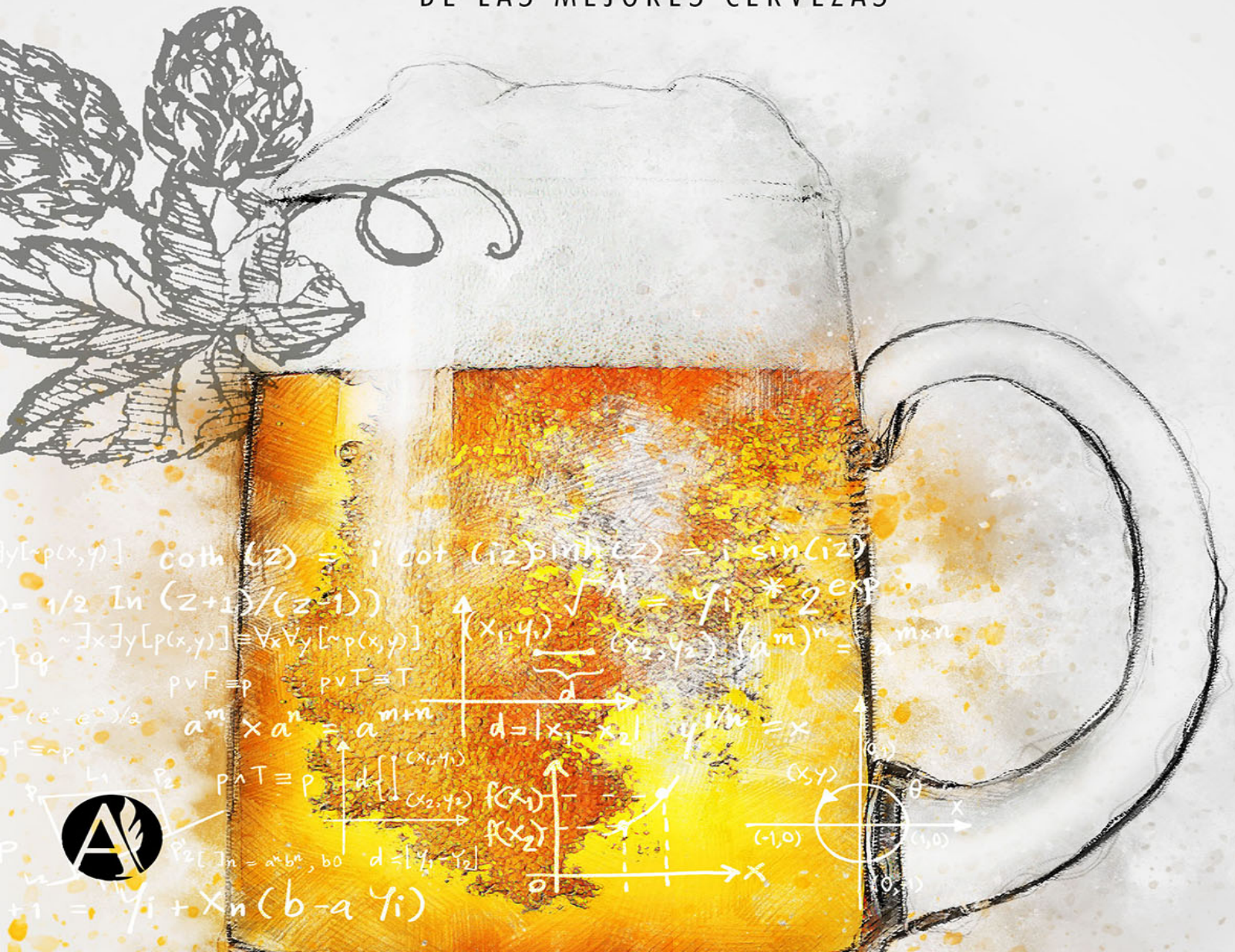


SEBASTIÁN ODDONE Y SANTIAGO SPELTINI

RECETAS DE CERVEZA

INCLUYE MÁS DE 100 RECETAS DE LAS MEJORES CERVEZAS



LIC. SEBASTIÁN ODDONE
SOMMELIER SANTIAGO SPELTINI

RECETAS DE CERVEZA

*Incluye más de 100 recetas de las
mejores cervezas*



EDITORIAL AUTORES DE ARGENTINA

Oddone, Sebastián

Recetas de Cerveza : incluye más de 100 recetas de las mejores cervezas / Sebastián Oddone ; Santiago Speltini. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Autores de Argentina, 2020.

Libro digital, EPUB

Archivo Digital: online

ISBN 978-987-87-1046-4

1. Cervezas. 2. Libro de Recetas. 3. Ensayo Sociológico. I. Speltini, Santiago. II. Título.

CDD 663.42

Editorial Autores de Argentina

www.autoresdeargentina.com

Mail: info@autoresdeargentina.com

Diseño de portada: Justo Echeverría

Diseño de maquetado: Maximiliano Nuttini

Queda hecho el depósito que establece la LEY 11.723

Impreso en Argentina - *Printed in Argentina*

INTRODUCCIÓN

El presente material fue elaborado para presentarte de una manera práctica más de 100 recetas de cerveza, en varios estilos. Varias de las recetas son de diseño propio, otras son recetas recopiladas y adaptadas en su formulación teniendo en cuenta materias primas de fácil acceso.

Como verás las recetas incluyen además los procedimientos sugeridos de elaboración. Sin embargo, si así lo deseas podrás adaptar el procedimiento a tu propio método.

Por ejemplo, en prácticamente todas las recetas se propone llevar a cabo un trasvase (o trasiego) luego de la fermentación. Dicho procedimiento es claramente opcional. Quizás si tienes acceso a un fermentador cónico o a un unitank, en los que puedes purgar la levadura, prefieras evitar el trasvase.

De manera similar, tienes la opción de incluir un paso de “mash out” luego de la maceración y antes del recirculado (en general este paso no está especificado en las recetas). Si defines llevar adelante el mash out lo puedes hacer elevando la temperatura del macerado a 76°C durante 10 minutos al final de la maceración. Hay varias técnicas para realizar esta operación. Una de ellas consiste en calcular una cantidad de agua muy caliente (por ejemplo, a 98 - 100°C) que se agregue y provoque un aumento en la temperatura de la mezcla al valor deseado. Otra alternativa es elevar la temperatura del macerado con fuego directo con un continuo recirculado del mosto. Este último caso es válido para maceradores de acero o aluminio con mechero.

Tienes que conocer que la densidad inicial de cada receta se define como la densidad después de la cocción, o bien antes de la fermentación (a temperatura ambiente). Por otro lado, la cocción provoca un incremento en la densidad del mosto, ya que el mismo se va concentrando por la propia evaporación del agua. Como la densidad se ajusta normalmente durante el proceso de lavado del grano, y normalmente la cocción incrementa en promedio un 10% la densidad, veras que las recetas proponen llevar a cabo el lavado del grano hasta lograr una densidad en la olla antes de la cocción de aproximadamente un 10% menor que la densidad inicial de la receta.

El perfil de agua no está especificado. En principio puedes utilizar el agua con la que cuentas (siempre que sea potable, claro). Sin embargo, en caso que conozcas el perfil de iones que tienes podrías realizar los ajustes según el estilo.

La cantidad de levadura a emplear y el nivel de gasificación en general tampoco se especifican. Se pueden tomar criterios comunes de tasa de inoculación y volúmenes de CO₂ según el estilo y la densidad inicial de la cerveza.

Respecto al nivel de inoculación, como regla práctica puedes tomar la siguiente, siempre que utilices levadura activa seca comercial:

“1 sobre de 10 a 11,5gr de levadura para 20 litros de cerveza ALE de hasta densidad inicial 1060 (el doble para estilos Lager)”

Si requieres mayor precisión puedes recurrir a fórmulas disponibles en literatura que tienen en cuenta el número de células.

Los tiempos de fermentación indicados en las recetas son estimativos, debes ir testeando su evolución, por determinación de densidad y organolépticamente. Siempre

es bueno darle tiempo a la levadura a que pueda desarrollar bien la maduración de la cerveza. No se recomienda pasar al frío inmediatamente después de finalizada la fermentación.

En relación a los niveles de carbonatación, compartimos a continuación una tabla con información que puede servirte de guía:

Niveles típicos de carbonatación según estilo		
Estilo de Cerveza	Volúmenes de CO₂	Gr/litro de CO₂
Bitter de Barril	1,1 – 2,0	2,2 – 4,0
Porter/Stout	1,7 – 2,3	3,4 – 4,6
Ales Belgas	1,9 – 2,4	3,8 – 4,8
Irish Red Ale	2,2	4,4
Lagers Europeas, Americanas y ALEs Americanas	2,2 – 2,7	4,4 – 5,4
Pilsner	2,7	5,4
Lambicas	2,5 – 4,5	5,0 – 9,0
Saison	3,0	6,0
Weissbier	3,3 – 4,5	6,6 – 9,0

También debes considerar la importancia de la correcta oxigenación del mosto una vez frío y previo a la inoculación de la levadura. Esto en general no se especifica en las recetas, porque depende del equipamiento que tengas disponible. Se recomienda en este caso contar con un tubo de oxígeno que te permita lograr los niveles de oxigenación óptimos. Alternativamente, es posible oxigenar por intermedio de una bomba de acuario pasando por un filtro de aire esterilizante, o bien por una solución de alcohol al

70%. Si tampoco tienes acceso a estos implementos, entonces tendrás que optar por oxigenar dejando caer el mosto desde la superficie del fermentador a medida que vas enfriando, y por efecto del rebote contra el fondo se irá oxigenando, aunque de manera poco eficiente. Este último método podrá servirte para cervezas de densidad media o baja.

Por último, se debe tener en cuenta que las cantidades de malta propuestas, para lograr un determinado valor de densidad inicial, son tentativas. La sugerencia es que te enfoques en alcanzar la densidad inicial teniendo en cuenta el rendimiento de tu propio equipo, y en todo caso ajustar las cantidades de malta en cocciones sucesivas hasta lograr los resultados deseados. Si ya tienes una idea del rendimiento promedio de tu macerador, luego podrás aproximar mucho mejor las recetas a los parámetros vitales requeridos.

Hemos dividido el contenido en cinco capítulos. En el primer capítulo desarrollaremos todas recetas de estilos IPA y Neipa, luego en el segundo capítulo nos concentraremos en cervezas con adiciones, tanto de frutas, como de hierbas y especias. Más adelante, en el tercer capítulo compartiremos varias recetas de estilos Lager, luego nos centraremos en cervezas del viejo mundo alemanas, británicas y belgas, para finalizar con un capítulo dedicado a cervezas de invierno, maltosas, sabrosas y densas.

Finalmente se incluye un quinto capítulo con algunas recetas varias, y un anexo con procedimientos y protocolos que complementar los métodos de elaboración.

Te deseamos suerte y buenas birras!!!

CAPÍTULO 1

Recetas de IPAs y NEIPAs



ESTILO 1: Session IPA (El Molino)

Una cerveza refrescante, rubia, algo lupulada pero más bien suave.

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1042;
Densidad Final 1012; IBUs 32; SRM 6; %Alc 4,0.

ESCALA DE PRODUCCION: 100 LITROS FINALES

Maltas

17,0kg Pale Ale

1,5kg Carapils

1,0kg Vienna

1,0kg Caramelo 30

Procedimiento

Empastar con 60 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado, lavar con agua a 78°C hasta lograr 1038 en la olla antes de la cocción.

75 minutos de hervor total.

55gr Nugget (60 minutos de hervor)

50gr de Ekuanot y 300gr de Maltodextrina (30 minutos)

Irish Moss (15 minutos)

Apagar el fuego, agregar 100gr de Simcoe y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar hasta completar la maduración en caliente (7 a 8 días)** con 50gr de Leva S04 a 20°C, luego trasvasar, hacer Dry Hop con 100gr Simcoe, madurar en frío por 7 días.

Envasar y gasificar

*Ekuanot: algo cítrico, notas dulces y frutales.

**Los tiempos de fermentación son estimativos, debes ir testeando su evolución, por determinación de densidad y organolépticamente (vale lo mismo para todas las recetas).

ESTILO 2: Session IPA

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1042;
Densidad Final 1010; IBUs 41; SRM 5; %Alc 4,2.

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

Maltas

3,8kg Pale Ale

120gr Malta Amber

Procedimiento

Empastar con 15 litros de agua para lograr 69°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado, lavar con agua a 79°C hasta lograr 1038 en la olla.

60 minutos de hervor total.

8gr de Topaz australiano (60 minutos)

Irish Moss (15 minutos)

72gr de Cascade, 45gr de Citra y 45gr Mosaic (0 minutos)

Apagar el fuego, y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar a 20°C hasta completar la maduración en caliente (7 a 8 días) con S04, Nottingham o M07, luego trasvasar, hacer Dry Hop con 30gr de Amarillo, 30gr de Cascade, 8gr de Citra y 8gr de Centennial, madurar en frío por 4 días.

Envasar y gasificar

*Citra: perfil cítrico, frutal

ESTILO 3: Super Session IPA

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1050;
Densidad Final 1017; IBUs 47; SRM 5; %Alc 4,3.

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

Maltas

4,0kg Pale Ale

500gr Carapils

180gr Munich

150gr Caramelo 15

Procedimiento

Empastar con 15 litros de agua para lograr 69°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado, lavar con agua a 79°C hasta lograr 1045 en la olla.

60 minutos de hervor total.

8gr de Amarillo (60 minutos)

Irish Moss (15 minutos)

145gr de Amarillo (0 minutos)

Apagar el fuego, y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar a 20°C hasta completar la maduración en caliente (7 a 10 días) con US05, BRY97 o M44, luego

trasvasar, hacer Dry Hop con 90gr de Amarillo, madurar en frío por 4 días.

Envasar y gasificar

*Amarillo: aroma intenso, cáscaras de naranja.

ESTILO 4: American IPA (El Molino)

El perfil de la American IPA es de amargor cercano al límite inferior para los estilos IPA, algo equilibrada con la presencia de maltas especiales.

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1056;
Densidad Final 1012; IBUs 47; SRM 11; %Alc 5,8.

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

Maltas

4.50kg Pale Ale

0.300kg Cara 60

0.300kg Carapils

Procedimiento

Empastar con 16 litros de agua para lograr 66°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado

Lavar con agua a 79°C (cantidad suficiente para lograr una densidad de 1050 antes de la cocción)

80 minutos de hervor total

18gr Chinook (hierve por 80 minutos)

200gr de Dextrosa y 10gr de Columbus (hierve 30 minutos).

2gr de Irish Moss (15 minutos)

20gr de Amarillo (0 minutos)

Apagar el fuego y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con Leva US05, trasvasar y madurar en frío por 7 días. Los últimos 4 días de madurado se puede hacer Dry Hopping con Citra (2gr por litro). Opcional con Pomelo: Dos días antes de embarrilar colocar la cáscara y el jugo de 1 o 2 pomelos rosados. Para ello debes marinar la noche anterior la cáscara del pomelo en su propio jugo. Esto reducirá la carga microbiana del pomelo. Otra opción es pasteurizar el jugo antes de aplicar, sometiendo el mismo a 72°C por 1 minuto.

Envasar y gasificar a gusto

*Chinook: brinda amargor intenso, notas especiadas y pino.

ESTILO 5: American IPA

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1058;
Densidad Final 1008; IBUs 70; SRM 6; %Alc 6,6.

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

Maltas

5,0kg Pale Ale

350gr Munich

120gr Vienna

120gr Carapils

120gr Caramelo 30

Procedimiento

Empastar con 18 litros de agua para lograr 65°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado

Lavar con agua a 79°C (cantidad suficiente para lograr una densidad de 1053 antes de la cocción)

60 minutos de hervor total.

10gr Simcoe en First Wort Hop (FWH). Esta técnica consiste en agregar el lúpulo en la olla de cocción antes de comenzar a llenarla con mosto. Logra un amargor más agradable.

18gr Warrior (hierva por 60 minutos)

15gr de Simcoe y el Irish Moss (15 minutos)

22gr Simcoe, 22gr Citra y 22gr Mosaic (0 minutos)

Apagar el fuego y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con Leva US05, trasvasar y hacer dry hop con Citra y Ahtanum 30gr de cada uno. Madurar en frío por 7 días.

Envasar y gasificar a gusto

*Ahtanum: especial para aroma con notas cítricas y algo terrosas, podría ser reemplazado por Cascade o Amarillo.

ESTILO 6: American IPA con American “C” Hops

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1070;
Densidad Final 1013; IBUs 75; SRM 6; %Alc 7,5.

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

Maltas

6,0kg Pale Ale

300gr Caramelo 15

100gr Carapils

200gr Dextrosa

Procedimiento

Empastar con 20 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado

Lavar con agua a 79°C (cantidad suficiente para lograr una densidad de 1063 antes de la cocción)

90 minutos de hervor total.

15gr Chinook (hierve por 90 minutos)

30gr de Cascade y la dextrosa (60 minutos)

Irish Moss (15 minutos)

45gr de Cascade, 15gr de Centennial y 15gr de Columbus
(0 minutos)

Apagar el fuego y hacer Whirlpool

Enfriar y fermentar por 7 a 10 días con Leva US05,
trasvasar y hacer dry hop con Centennial, Chinook,
Cascade y Columbus 22gr de cada uno. Madurar en frío por
5 días.

Envasar y gasificar a gusto

*Centennial: amargor y aroma. Floral y cítrico. Posible
reemplazo Cascade, quizás Columbus.

ESTILO 7: IPA 60 minutos

ESTADÍSTICAS VITALES: Densidad Inicial 1064;
Densidad Final 1019; IBUs 60; SRM 6; %Alc 6,0.

ESCALA DE PRODUCCION: 20 LITROS FINALES

Maltas

6,0kg Pale Ale

200gr Malta Amber “casera (ver procedimiento en el anexo)”

Procedimiento

Empastar con 20 litros de agua para lograr 67°C en el macerador (1 hora) + 25 minutos de recirculado

Lavar con agua a 77°C (cantidad suficiente para lograr una densidad de 1057 antes de la cocción)

60 minutos de hervor total.

4gr de Warrior, 2gr Simcoe y 2gr Amarillo cada 10 minutos (Continuous Hopping)

Irish Moss (15 minutos)

20gr de Amarillo (0 minutos)

Apagar el fuego y hacer Whirlpool