

CONTEÚDO

1) A HISTÓRIA DA CERVEJA	4
ALES	5
1600	6
CERVEJA INGLESA VERSUS OUTRA CERVEJA	7
1800	7
1900 E PROIBIÇÃO	8
2) PRINCIPAIS RAZÕES PARA FAZER CERVEJA EM CASA	9
CERVEJA E DINHEIRO	9
O CONHECEDOR DE CERVEJA	10
ECONOMIZANDO DINHEIRO	11
3) LEGALIDADE DA CERVEJA FEITA EM CASA	12
FAZER CERVEJA VERSUS DESTILAÇÃO	13
4) VANTAGENS E DESVANTAGENS DE FAZER CERVEJA EM CASA	14
VANTAGENS PARA A SAÚDE	15
SEJA RECONHECIDO PELOS SEUS AMIGOS E FAMILIARES	16
DESVANTAGENS	17
5) VARIEDADES DE BEBIDAS FEITAS EM CASA	18
VINHOS	19
DESTILADOS	20
REFRIGERANTE	20
GLOSSÁRIO DE TERMOS DE CERVEJA FEITA EM CASA	21
ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS PARA FAZER CERVEJA EM CASA	25
LISTA DE EQUIPAMENTOS	26
8) KITS PARA INICIANTE	28
KITS PARA FAZER CERVEJA	29
USANDO A INTERNET PARA AJUDA	30
9) FAZENDO CERVEJA	31
MOSTURA	32
FERVURA	33
WHIRLPOOL	33

DESCANSO	33
PREPARANDO O FERMENTO	34
FASE FRIA	34
O FERMENTADOR	35
A FERMENTAÇÃO	35
ENQUANTO ISSO... ..	36
MATURAÇÃO	36
CALCULANDO O ABV - ÁLCOOL POR VOLUME	36
ENVASE	36
CARBONATANDO SUA CERVEJA	37
FAZENDO O PRIMING	37
RECEITA INFALÍVEL DE PRIMING	38
PREPARANDO AS GARRAFAS	39
TRANSFERÊNCIA DA CERVEJA PARA O BALDE DE ENGARRAFAMENTO	39
ENGARRAFANDO A CERVEJA ... FINALMENTE!	40
FECHANDO AS GARRAFAS	40
VOCÊ TERMINOU!	40
10) DEGUSTAÇÃO: A CERVEJA PRONTA	41
11) HOME BREW FAQ	42
12) RECEITAS	44
RECEITA 1: AMERICAN BARLEY WINE A PARTIR DE GRÃOS	44
RECEITA 2: WEST COAST IPA A PARTIR DE EXTRATO DE MALTE	47
RECEITA 3: A PARTIR DE EXTRATO LUPULADO	49

D) A HISTÓRIA DA CERVEJA

Fazer cerveja em casa é uma arte milenar. Mas foi só recentemente que os profissionais transformaram em uma ciência aplicada.

A História aponta que os antigos egípcios, sumérios e mesopotâmicos já sabiam o que era bom: naquela época, há pelo menos 6 mil anos A.C., eles já produziam cerveja! Claro que não era igual a que tomamos hoje, mas o processo de fabricação – ainda que primitivo – era bem parecido.

Dá pra imaginar que a cerveja mais antiga do mundo era tão antiga assim? Os sumérios que viveram em meados dos 2 mil A.C., inclusive adoravam Ninkasi, uma deusa da cerveja, e a Babilônia produzia a bebida combinada com mel e plantas.

Anos depois, até mesmo o faraó egípcio Ramsés III ficou conhecido como um de seus grandes apreciadores. Registros apontam que ele ofereceu cerca de um milhão de litros de cerveja a sacerdotes do Templo de Amon, ficando conhecido como o “faraó-cervejeiro”.

Porém, os anos se passaram e apesar de ter sido importante para os primeiros romanos, a bebida perdeu a popularidade durante a República Romana, ficando conhecida como algo inferior, para consumo de povos bárbaros.

Sua força voltou novamente na Idade Média, quando mosteiros começaram a produzi-la utilizando diversas ervas de aromatização, como gengibre, lúpulo, sálvia e myrica. Isso mesmo! Mosteiros, a cerveja eram feitas por padres e monges!

Mas a cerveja pode ser mais antiga do acreditávamos. Recentemente, pesquisadores da Universidade de Stanford encontraram vestígios de uma cervejaria onde é hoje a costa de Israel, que pode entre 11,7 e 13,7 mil anos de idade.

Sabia-se que a evidência mais antiga da produção de pão aconteceu entre 11,6 e 14,6 mil anos atrás, o que torna possível a teoria de que a humanidade criou a cerveja antes do alimento. Será?

A cervejaria mais antiga em atividade no mundo é a Weihenstephan. Em 2040 completará 1000 anos. A Weihenstephaner nasceu num mosteiro na cidade de Freising, a cerca de 30 km de distância de Munique na Alemanha, e o local continua em funcionamento até os dias de hoje. Resistiu a 3 grandes incêndios, pragas que dizimaram a população na Europa, terremotos, invasões dos povos bárbaros, saques e duas guerras mundiais.

ALES

O que sabemos hoje como cerveja, foi originalmente concebido como Ale, que foi um fermentado a partir do extrato de grãos de cereais. Algumas ervas como a hera, a sálvia e urtiga foram usadas para aromatizar e melhorar o aroma e o sabor destas cervejas mais primitivas.

No início do século 15, as pessoas começaram a notar uma diferença entre os sabores e aromas das cervejas.

Foi aí que os monges Belgas deram um salto de qualidade para a bebida. Como eles tinham acesso a escrita e tinham uma disciplina exemplar, anotavam com muitos detalhes todas as etapas do processo de fazer a cerveja.

Quando a cerveja pronta ficasse boa, com sabor e aroma desejados, graças a estas anotações detalhadas eles conseguiam repetir o processo mais e mais vezes.

A cerveja sempre foi a bebida das pessoas comuns em todo o lugar, antes mesmo do café, do chá e o do cacau. Os mosteiros foram a localização de algumas das primeiras cervejarias comerciais na Inglaterra, Bélgica e Alemanha.

Muitas famílias, especificamente agricultores, fabricavam a sua própria cerveja, embora houvesse cervejeiros profissionais na cidade. São chamadas de Farmhouse beer. Na verdade, a cerveja feita em casa era uma indústria doméstica naqueles dias.

A maioria destes profissionais cervejeiros eram senhoras viúvas, porque esta era uma das poucas opções de carreira abertas às mulheres na época.

Não era incomum trabalhadores receberem o salário com uma cota de cerveja Ale. Quando surgiram as tabernas, os cervejeiros plantavam um arbusto na frente do estabelecimento para que quem estivesse passando em frente soubesse que naquele local havia bebida fresca disponível.





1600

Em 1683, William Penn começou um negócio de produção de cerveja em Pennsburg, Pensilvânia, nos Estados Unidos. Ele incentivava as pessoas a beber cerveja em vez de destilados de baixa qualidade, que pareciam causar dor de cabeça e mau humor para muitos indivíduos.

Os métodos iniciais de produção de cerveja consistiam em imersão dos grãos de cevada para incentivar a germinação. Esse processo era interrompido com a secagem dos grãos. O nome deste processo chama-se malteação e é feito até os dias de hoje.

Em seguida, estes grãos eram moídos e misturados com água e levados a ferver até que se formava o mosto cervejeiro, um líquido muito doce. Os frutos de lúpulo eram então adicionados ao mosto em ebulição, para dar aroma, sabor e ainda o amargor que combina bem com o caráter doce do mosto fermentado.

Lúpulos também eram usados com o propósito de um agente de estabilidade. Notava-se que cervejas mais lupuladas duravam mais tempo que as outras e eram capazes de suportarem grandes viagens como da Inglaterra até a Índia. Foi aí que surgiu o icônico estilo India Pale Ale.

Após isto, o mosto era resfriado e deixado em tanques abertos para começar espontaneamente a fermentação. Nesta época não se sabia da existência das leveduras. Eles acreditavam que os deuses que transformavam o mosto em cerveja.

Com o tempo foi se percebendo que tanto a lama que se acumulava no fundo dos tanques como a espuma que era formada durante a fermentação, quando adicionada em novas produções, aceleravam o processo de produção da cerveja.

CERVEJA INGLESA VERSUS OUTRA CERVEJA

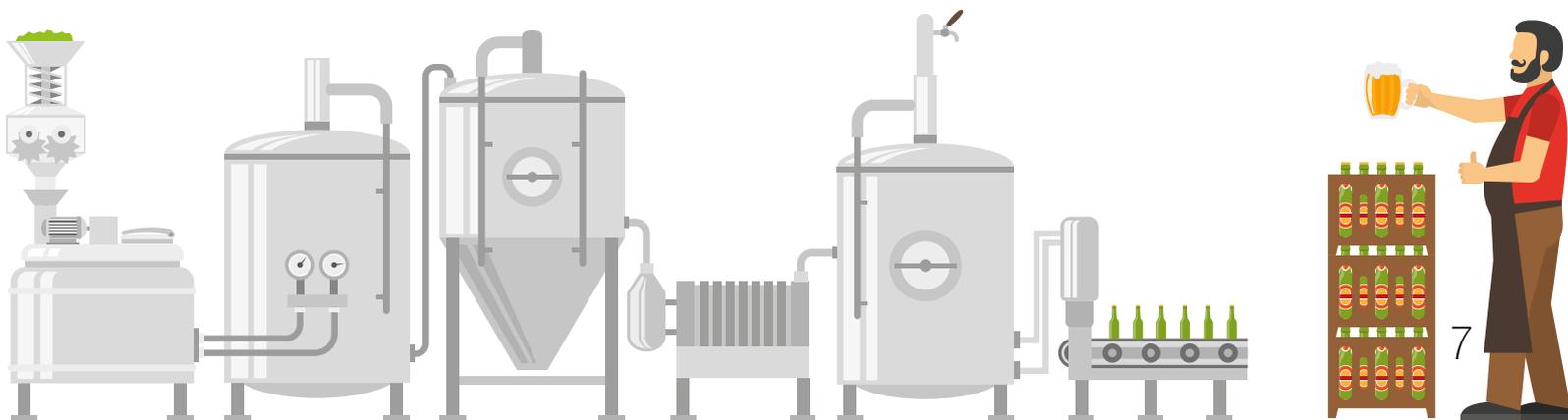
Uma diferença importante entre os métodos de fabricação de cerveja é o processo de mosturação dos grãos de malte. Os ingleses usavam patamares de temperaturas mais altas, em torno de 70 graus, o que deixava a cerveja mais maltada, mais doce e mais encorpada.

Antes do século XX, uma regra de ouro e um segredo guardado a 7 chaves, era a receita e os tempos que o malte ficava em infusão. Hoje em dia isso não é mais segredo pra ninguém e os equipamentos modernos são capazes de controlar todo o processo automaticamente. Por muitos anos houve uma diferença grande entre as cervejas Inglesas e as cervejas Americanas.

Outra diferença notável, era que quando a cerveja Inglesa era feita, eles usavam a espuma de levedura que flutuava no topo, enquanto alemães usavam o fermento que ficava na parte inferior do mosto. Os alemães trafegavam a cerveja para outros recipientes, removendo assim as leveduras. Esses recipientes mantinham a cerveja armazenada em temperaturas muito baixas por meses. Este processo de armazenamento era chamado de "lagering". Foi aí que surgiram as famosas cervejas Lagers. Isto resultou em cerveja mais suaves, mais secas e com um aroma mais agradável, tornando-se rapidamente o estilo mais popular de cerveja atualmente no mundo. Este novo método de fermentação assumiu a indústria de cerveja, de modo que o estilo de cerveja feita com a levedura flutuante que era resultado da produção de cerveja foi deixado de lado por um bom tempo. Esta com certeza é a mais importante diferenciação entre as categorias de cerveja: as Ales e as Lagers.

1800

O final dos anos 1800 trouxe muitas mudanças na fabricação de cerveja em casa. Tornou-se muito difícil para o pequeno produtor competir com as grandes indústrias cervejeiras. A rápida expansão da malha ferroviária ajudou as cervejarias a distribuir sua cerveja por todo o país. No entanto, a cerveja teria que ser capaz de suportar ser transportada durante dias, sofrendo bruscas mudanças na temperatura, choques físicos e em constante agitação. Isso diminuía drasticamente a qualidade e a validade do produto. Aditivos químicos tiveram que ser usados e o processo de pasteurização foi necessário aumentar o tempo de prateleira.



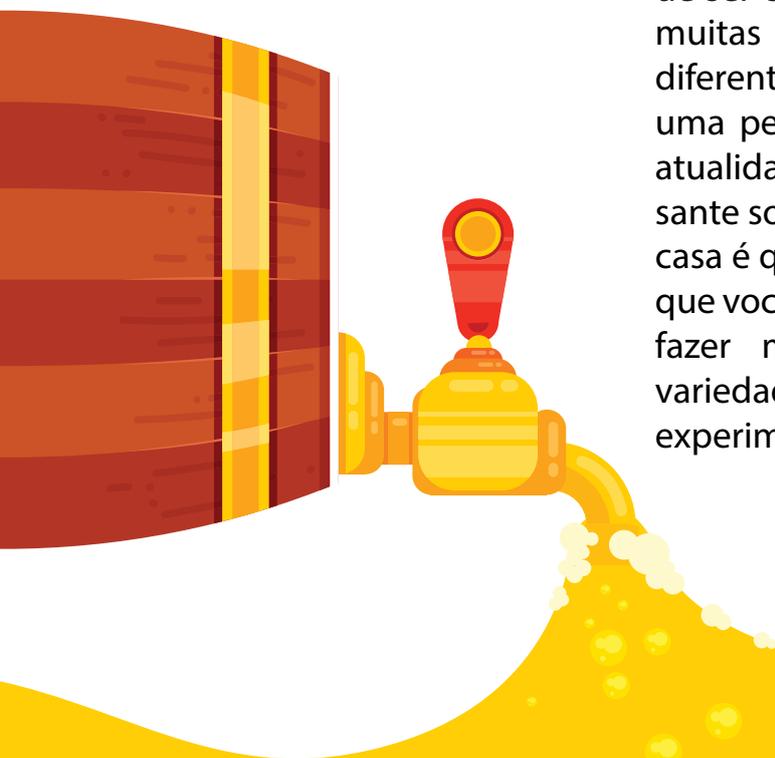
1900 E A PROIBIÇÃO

Leis entraram em vigor para garantir que estas exigências foram seguidas. O início de 1900 trouxe a grande Lei Seca nos EUA, um momento em que foi proibida a venda de qualquer bebida alcoólica. Isto prejudicou o negócio de cerveja e destilados drasticamente, mas mesmo com a proibição a cerveja sobreviveu! Após cair a Lei Seca, levaram muitos anos para que as pessoas voltassem o hábito de beber cerveja.

A cerveja feita em casa foi legalizada em 1976 nos EUA e muitos cervejeiros artesanais de pequenas cidades começaram a fazer e comercializar as suas próprias marcas de cerveja, para venda em bares, pequenos mercados e para os consumidores locais.

As vendas de cerveja artesanal cresceram tanto e tão rapidamente que eles se tornaram competitivos frente a alguns dos grandes fabricantes de cerveja, que em seguida, começaram a desenvolver e comercializar as suas próprias marcas de cervejas especiais.

Fazer cerveja artesanal está se tornando muito popular nos dias de hoje, mas está longe de ser como era antes. Com muitas leis e exigências diferentes, não é fácil abrir uma pequena cervejaria na atualidade. A coisa interessante sobre fazer cerveja em casa é que com cada bebida que você faz, você vai querer fazer mais alguma outra variedade apenas para experimentar.



2) PRINCIPAIS RAZÕES PARA FAZER CERVEJA EM CASA

As pessoas escolhem fazer cerveja em casa por muitas razões. Alguns gostam de apreciar a arte de fazer sua própria cerveja para consumo pessoal, enquanto outros gostam de fazer a bebida com espírito competitivo para participar em concursos entre cervejeiros artesanais amadores. Outras pessoas fazem a bebida fermentada em casa para servir em reuniões sociais na sua casa e alguns apenas fazem como um passatempo ou hobby. Independentemente do motivo, fazer cerveja em casa tornou-se muito popular e divertido, uma vez que você aprende e se apaixona por esta arte.

Embora o termo “cerveja em casa” ou “homebrew” pode referir-se à elaboração de cervejas, outras bebidas alcoólicas fermentadas são frequentemente feitas pelos entusiastas, como cidras feitas de maçãs, hidromel feito de mel, grape ales com mosto de uva misturado ao mosto cervejeiro, cervejas com adições de frutas e até mesmo as “sour” (cervejas ácidas) fermentadas com lactobacillus.

CERVEJA E DINHEIRO

No tempo dos babilônios, a cerveja era tão valorizada que foi usada como moeda para pagar os salários aos trabalhadores. Cerveja também desempenhou um papel importante para os egípcios. Cada trabalhador ganhava uma cota de 3 litros da bebida por dia. Era também fabricada para a realeza para fins médicos e como esta cultura acreditava em vida após a morte a cerveja era usada em enterros como provisão para a viagem para o além.

Nos anos 1600 A.C., quando um senhor egípcio dava um gole de cerveja a uma senhora, isso significava que eles estavam noivos. A cerveja também foi utilizado para o pagamento, o comércio, o dízimo e tributação nos tempos medievais. Assim, enquanto você bebe uma cerveja para refrescar-se nos dias de

hoje, lembre-se que ela tinha um papel muito mais importante no passado. Muito antes de 4.000 A.C. haviam muitas razões para se fazer cerveja em casa.



O CONHECEDOR DE CERVEJA

Se você passar em um bar e observar as pessoas bebendo cerveja, você verá que alguns vão pedir a cerveja mais barata ou beber qualquer marca que o bar tenha para servir. Estes não são verdadeiros conhecedores de cerveja.

Um verdadeiro e sério conhecedor de cerveja tem idéias e expectativas específicas sobre o que eles querem em uma cerveja. Esta é outra razão pela qual muitos optam por fazer cerveja em casa. Eles gostam de um estilo específico de cerveja e trabalham para obter um perfil sensorial de sabor e aroma desejado. Muitas vezes há um certo gosto ou estilo de cerveja que não está disponível comercialmente onde você mora. Fazendo cerveja em casa, você conquista liberdade ao acesso a qualquer estilo a qualquer momento no conforto de sua casa.



Fazer cerveja em casa é para muitos não apenas conveniente, mas uma maneira de obter o sabor da cerveja fresca todos os dias. Quase toda a cerveja comercial é pasteurizada o que invariavelmente tira o frescor e o sabor natural da bebida. Para a cerveja ser pasteurizada, tem que ser aquecida novamente!

Já no método artesanal, não temos esta preocupação e deixamos as leveduras vivas dentro da garrafa. Estas leveduras irão ajudar na maturação o que contribuirá positivamente para o sabor da cerveja. As leveduras não só melhoram o sabor da cerveja, mas também melhoram a cor e a textura. Certas cervejas mais alcoólicas e mais escuras melhoram muito com a idade, mais uma razão pela qual muitos optam por fazer sua própria cerveja em casa.

ECONOMIZANDO DINHEIRO

Fazer cerveja em casa pode ser muito mais barato do que comprar a bebida do tipo equivalente em cervejarias comerciais, bares, lojas especializadas ou até mesmo em supermercados. Alguns cervejeiros caseiros optam por personalizar as receitas para suas preferências sensoriais, o que pode encarecer um pouco a receita. Mas ainda assim é mais econômico do que comprar fora. Fale a verdade: todo mundo gosta de um sabor diferente para sua cerveja!!! Não podemos esquecer que o verdadeiro e delicioso sabor de uma cerveja feita em casa, fresca, sem conservantes e sem o gosto amargo dos altos impostos agregados no preço do produto que você paga. Sem contar com a satisfação de servir a “sua cerveja” e de ser reconhecido pelos seus amigos e familiares, não é verdade?

Lúpulo é o ingrediente que dá sabor, aroma e amargor a cerveja. E é um dos ingredientes mais caros usados na produção. Talvez seja este motivo que as marcas comerciais usam tão pouco! Em casa você é livre para usar a quantidade que quiser sem se preocupar muito com o custo, afinal você não vai economizar para fazer a cerveja perfeita! Alguns apreciadores de cerveja mais entusiasmados irão ajustar a quantidade de lúpulo num nível muito acima do que as marcas comerciais fariam.



A cerveja feita em casa também dá liberdade às pessoas para ajustar a quantidade de álcool que será produzida na cerveja. Desde as cervejas mais fortes e com alto teor de álcool, como cervejas mais leves, suaves e menos alcólicas. No início os cervejeiros gostam de experimentar cervejas mais escuras e mais alcólicas. Ou tentam recriar e imitar algumas cervejas especiais que não estão disponíveis no mercado próximo de sua casa.

Além de todas as razões óbvias mencionadas aqui, fazer cerveja em casa é pura e simples diversão. Uma vez que começar a fazer sua cerveja, você não vai mais querer parar. A espera pela primeira degustação da bebida feita por você em casa é algo que irá mantê-lo olhando para o calendário todo instante. Seus amigos provavelmente estarão em sua porta no “dia da degustação”, ou seja, quando a cerveja estiver pronta para beber.

3) LEGALIDADE DA CERVEJA FEITA EM CASA

Muitas pessoas que estão considerando fazer cerveja em casa preocupam-se com a legalidade deste processo. Quando pensamos em cerveja caseira, proibição e regulamentação vem à mente. As leis mudaram muito ao longo dos anos, de forma diferente em muitos estados e países. A boa notícia é que fazer cerveja em casa é legal na maioria dos países, inclusive no Brasil. O que você não pode fazer é comercializar esta cerveja. Para isto você precisa abrir uma empresa, se estabelecer, cumprir algumas exigências sanitárias, conseguir algumas licenças antes de sair vendendo sua cerveja. Além é óbvio de pagar impostos, muitos impostos!!! E acredite, muitos cervejeiros profissionais começaram o negócio de uma cervejaria fazendo e testando cerveja em casa.

FAZER CERVEJA VERSUS DESTILAÇÃO

Não confunda fazer cerveja em casa com o processo de destilação, que pode ser ilegal na maioria dos estados e países sem determinadas autorizações e exigências.

A Suécia, por exemplo, permite produção caseira de cerveja, desde que você não tente vendê-la e enquanto você usá-la apenas para consumo pessoal.

O Reino Unido não permite que os indivíduos usem cerveja para destilar ou vender. É legal fazer cerveja ou outras bebidas fermentadas em casa. Os cervejeiros caseiros não tem um limite para o quanto eles podem fazer.

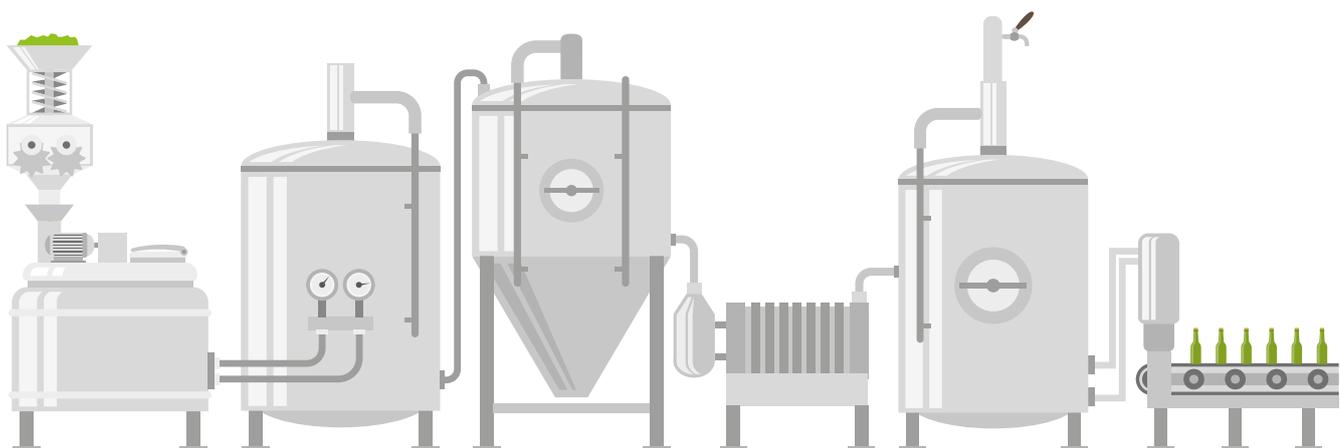
Austrália permite que as pessoas possam preparar suas próprias bebidas em casa. A única restrição é de não poder ser usado para a destilação de álcool.

Já na Nova Zelândia é permitido a fabricação de cerveja em casa e a destilação desde 1996, quando a proibição contra esta foi revogada. As pessoas podem destilar para seu consumo pessoal, mas não podem vender ou fornecer quaisquer bebidas alcoólicas a menos que tenham a licença para isto.

África do Sul permite que os indivíduos fabriquem bebidas fermentadas em sua casa sem quaisquer limites para a quantidade. Interessante, porém, é que eles não podem destilar ou vender suas bebidas ou dar-lhes a qualquer um dos seus funcionários. O raciocínio por trás da lei em relação à sua equipe não é clara a menos que seja uma questão legal envolvendo intoxicação.

O que você vai encontrar na maioria dos estados ou países é que a arte de fazer cerveja em casa, vinho ou qualquer bebida fermentada não é contra as leis; mas sim é a venda destes produtos que é restrito. Em muitos estados, fabricação de cerveja em casa não é considerado em suas leis porque eles estão mais preocupados com a fabricação e venda de destilados.

Recentemente, foram aprovadas leis no Brasil que facilitam a produção e comercialização de cerveja feita de forma profissional para pequenas produções. Inclusive algumas prefeituras de olho no movimento e nos empregos que esta indústria pode gerar, estão facilitando as leis de zoneamento urbanos para facilitar a implantação de Brewpubs e pequenas cervejarias.



4) VANTAGENS E DESVANTAGENS DE FAZER CERVEJA EM CASA

Tal como acontece com qualquer passatempo, há vantagens e desvantagens. A recíproca é verdadeira com a fabricação de cerveja em casa. No entanto, a maioria das pessoas que optam fazer sua própria cerveja ou outras bebidas irá dizer-lhe que as vantagens superam as desvantagens.

Ao pensar na vantagem número de se fazer cerveja em casa, o que vem à mente é a coisa que mais significa para os amantes da bebida: a experiência em beber uma cerveja feita por você!

Beber cerveja comercialmente fabricada comparada com a feita em casa é como comer comida quando você tem um resfriado. A comida não vai ter o gosto como deveria. Você não estará recebendo todo o sabor.

Quando se está bebendo uma cerveja comercial que foi enlatada, engarrafada, exposta ao calor, luz ou sofreu choque físico, tenha certeza que você não a está saboreando como se ela estivesse fresca, sem qualquer aditivo químico e conservantes. Se não acredita, tente abrir uma garrafa de cerveja comprada em um supermercado e sinta o cheiro e depois compare o aroma de uma cerveja que você acabou de fazer. Você verá que não há comparação! Basta dizer que você não vai querer voltar a beber cerveja comprada na loja. Esta é sem dúvida a principal vantagem de fazer sua própria cerveja em casa.

VANTAGENS PARA A SAÚDE

Degustar sua própria cerveja também tem a vantagem de ser uma bebida sempre saudável. Pode até ser surpreendente ler que a cerveja está sendo descrita como uma bebida “saudável”, mas isso se deve ao aspecto de que você sabe o que aconteceu durante o processo de fabricação. Se ler o rótulo de uma garrafa de cerveja ou de qualquer outra bebida comercial você provavelmente vai descobrir que não reconhece a metade dos ingredientes que vão para o produto. Pior do que isso é o fato de que você está consumindo estes ingredientes desconhecidos.

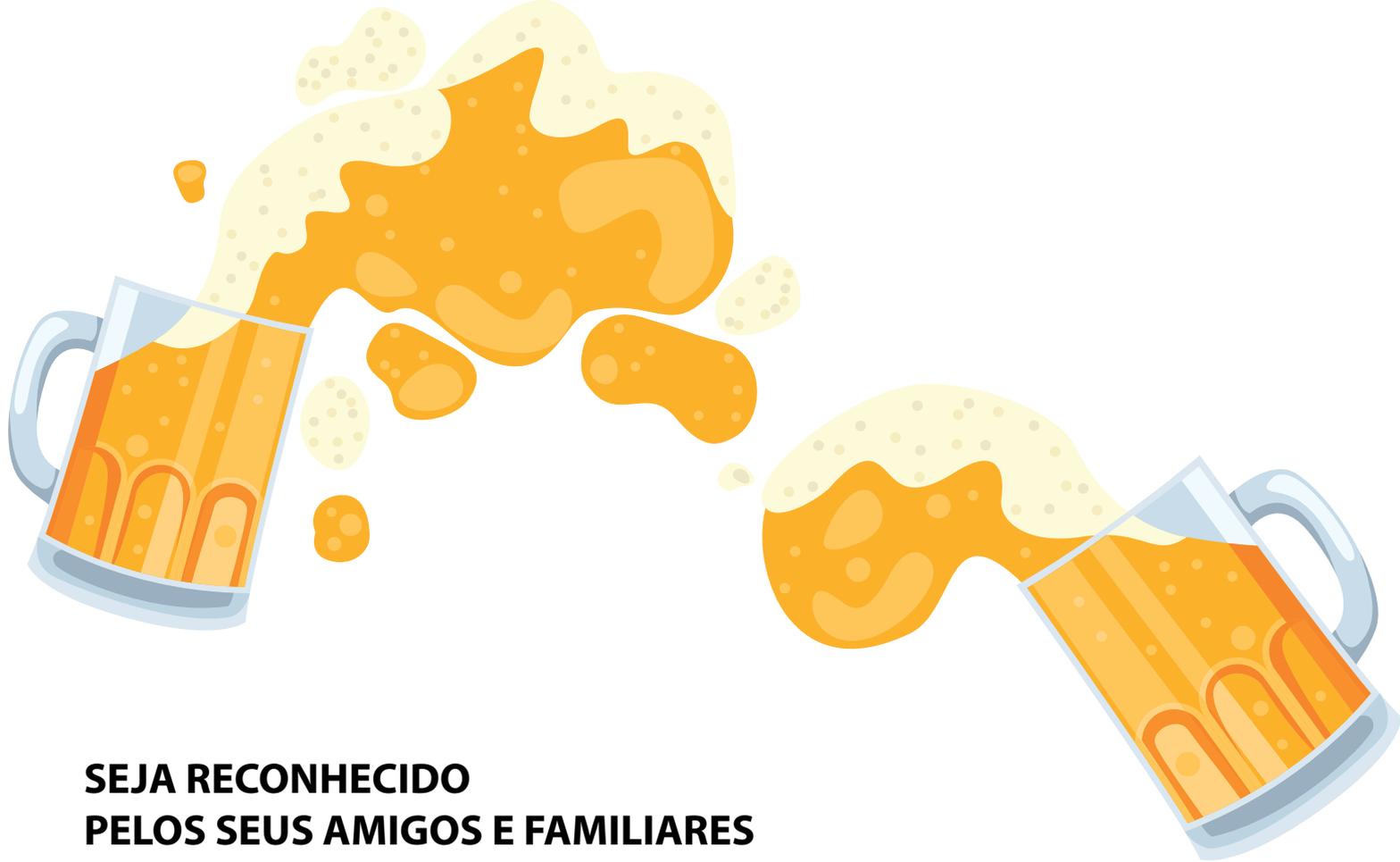
Fazendo sua própria cerveja, você pode escolher todos os ingredientes naturais de sua receita. Também não estará usando todos os conservantes que ingere quando bebe uma cerveja comercial. Assim você estará ingerindo uma bebida com uma melhor qualidade e muito mais saudável.

Com o tempo você vai começar a se familiarizar com os diversos tipos de malte, as variedades de lúpulos ou de outros ingredientes naturais que você vai querer colocar na sua cerveja. Frutas, açúcares e outros cereais como trigo, centeio, milho e arroz também podem ser usados em suas receitas. Em sua busca por boas receitas e novos sabores, você vai se surpreender com a criatividade dos cervejeiros caseiros e das muitas variedades disponíveis para criar e ter novas experiências sensoriais.

Independentemente de qual receita finalmente decidir fazer, você ainda vai saber sempre o que se passa na cerveja. O que você vai gostar bastante é poder controlar o teor de álcool gerado durante o processo de fermentação. Assim se for do seu agrado um maior teor de álcool, enquanto de sua esposa ser uma cerveja mais suave por exemplo, você pode fazer de ambos os tipos.

Quando você compra uma caixinha de cerveja no supermercado, você é forçado a beber um certo teor de álcool, a menos que queira comprar uma outra caixinha com conteúdo inferior ou superior de álcool. Quando você faz sua própria cerveja, você pode misturar e fazer uma variedade para todos os gostos.





SEJA RECONHECIDO PELOS SEUS AMIGOS E FAMILIARES

Não vamos esquecer sobre o reconhecimento que você vai receber das pessoas mais queridas. Quando terminar de fazer a sua cerveja, você provavelmente vai querer fazer uma festa ou encontro social para mostrar suas novas habilidades de mestre cervejeiro caseiro! Acredite, vai te dar muito orgulho dizer que você fez esta cerveja! Seus amigos ficarão impressionados seus novos dotes e vão querer saber tudo o que puder sobre como fazer cerveja em casa.

Cerveja feita em casa tem um caráter fresco e natural que você nunca vai encontrar em uma cerveja comercial. Não só é uma escolha natural e de uma melhor degustação, mas também pode ser muito mais barato em comparação com o que seria pago em um bar, uma loja ou até mesmo um supermercado.

A capacidade de experimentar novas receitas continuará a ser uma fonte de motivação e diversão. Você nunca vai se cansar de testar receitas diferentes e fazer diversos tipos de cerveja. Quer se trate de cerveja leve, com alto teor de álcool, escura ou clara, você vai adorar experimentar até encontrar a combinação perfeita para uma nova experiência.

Outra vantagem de fazer cerveja em casa é que além de ter uma cerveja premium, você também vai obtê-la a um custo muito baixo e acessível. Uma vez que tenha tudo que precisa para fazer cerveja em casa, você vai ser capaz de produzir litros por apenas alguns reais. O tipo mais barato de cerveja comercial que você compra em um supermercado é pelo menos 3 vezes mais caro que isto. Você vai se surpreender com a quantidade de cerveja que pode fazer com esse mesmo dinheiro.

DESVANTAGENS

Agora vamos falar um pouco sobre as desvantagens de fazer cerveja em casa. Além da bagunça que vai acabar fazendo, uma desvantagem para fazer a sua própria cerveja é que os custos iniciais de arranque com a compra de equipamentos e acessórios pode ser bem salgado.

Se o dinheiro e o orçamento são uma grande preocupação, você pode achar que é difícil comprar tudo o que precisa para fazer a sua própria cerveja. Normalmente você vai gastar algumas centenas de reais para começar. Uma panela grande o suficiente pode custar cerca de R\$ 300,00. Um equipamento automatizado pode custar acima de R\$ 5.000,00, dependendo do material usado na fabricação e do volume das panelas.

Tendo em mente os preços para levedura líquida ou seca, toda a lista de ingredientes para fazer uma receita de 20 litros pode custar de R\$ 20,00 a R\$50,00, dependendo da quantidade de lúpulo e dos maltes especiais da sua receita. Você também vai querer comprar algumas garrafas, o que pode custar a partir de R\$ 1,00 por cada unidade de 600 ml. Uma ideia bacana e econômica é reciclar garrafas usadas e utilizá-las depois de uma boa limpeza e sanitização.

Embora você possa usar algumas panelas da sua casa e o fogão de sua cozinha para economizar dinheiro no início, muitas pessoas optam por comprar um equipamento especial projetado especificamente para fazer cerveja. Embora estes custos possam parecer caros para o início da produção, muitos deles são feitos apenas uma vez. E se você desistir do hobby, estes equipamentos têm uma liquidez melhor no mercado que kits improvisados, ou seja, você pode reaver mais facilmente o valor gasto.

Outra desvantagem de fazer a sua própria cerveja em casa é que você vai gostar tanto do sabor das suas criações que pode começar a beber mais do que de costume ou mais do que deveria! Os vizinhos podem começar a bater com mais frequência que o normal na sua porta, apenas para conseguir ganhar alguma cerveja!

Fazer cerveja em casa também pode ser muito confuso e demorado inicialmente, especialmente até você se familiarizar com todo o processo.

Você pode decidir que quer um quarto especial para fazer cerveja, se você produzir com frequência.





5) VARIEDADES DE CERVEJA CASEIRA

Enquanto você ouve os termos “homebrew” ou cerveja caseira, saiba que eles definitivamente não se limitam somente a cerveja. Ela é normalmente a bebida que a maioria das pessoas interessadas em fazer em casa começam, principalmente porque é a mais popular. Outra razão é que é a bebida fermentada mais consumida.

Fazer cerveja em casa é uma experiência divertida para todos, mas especialmente para os indivíduos que gostam de uma bebida de qualidade, com variedade de sabores e aromas. Você pode facilmente mudar de uma cerveja clara e leve a uma cerveja escura com alto teor alcóolico. Isto é o que a maioria dos cervejeiros caseiros procuram ao máximo sobre como fazer sua próxima cerveja: a capacidade de experimentar e se desafiar até encontrar a cerveja com o sabor perfeito.

VINHOS

Se você é uma pessoa que gosta de uma boa taça de vinho, vai adorar a oportunidade de fazer cerveja em casa ou o seu próprio vinho também. Para ocasiões especiais como festas e reuniões sociais, muitos gostam de beber destilados.

Os destilados também são bebidas que você vai encontrar diversão e poderá se interessar em fazê-los em casa.

Muitos kits de fermentação de cerveja e vinho estão disponíveis no mercado. Deste os extratos em forma de xarope até os kits de receitas prontas. Você não será limitado em sua escolha, sendo capaz de fazer cervejas, vinhos tintos, vinhos brancos, espumantes, cidras, hidroméis e muito mais.

Muitas das empresas que vendem estes kits irão ajudá-lo a começar a sua primeira produção.

Se está planejando fazer um vinho no futuro, você pode querer começar a guardar suas garrafas usadas para que não tenha que investir o dinheiro em novas garrafas. Algumas vezes o preço das novas garrafas vazias de vinho podem custar quase tanto como a própria bebida!

Seu investimento inicial irá incluir os ingredientes e equipamentos, que poderão custar em torno de R\$ 500,00. Grande parte do equipamento que você usou para fazer cerveja em casa pode ser usado para o vinho e outras bebidas destiladas. Isto é especialmente verdadeiro se você já investiu em equipamentos de qualidade superior.

Uma coisa que muitos produtores caseiros acabam por desfrutar é o sabor da bebida. O sabor é geralmente tão bom que eles querem fazer isto todos os anos. Outro ponto positivo sobre produção de vinho é que ele é mais fácil fazer do que a cerveja. A dificuldade é encontrar kits no mercado e o acesso ao mosto fresco de uva nem sempre é fácil.

Uma regra de ouro da produção de vinho é que quanto mais tempo ele matura, melhor ele fica. Se você tomar uma prova e achar que não está gostoso, provavelmente não está pronto para consumir. Quando ele está pronto para beber, você vai achar que é provavelmente a melhor degustação de vinho que já teve. O processo de mistura para vinho só leva cerca de meia hora e o engarrafamento leva de 1 a 2 horas. Porém, você precisa esperar seis meses ou mais para conseguir uma boa degustação do seu vinho. Se o vinho for feito com técnicas adequadas de sanitização, ele vai ficar fresco por mais de um ano. O uso de rolhas premium e um maior teor de álcool ajudam a mantê-lo fresco por mais tempo.



DESTILADOS

Nos últimos anos, a nova geração de entusiastas foi principalmente de apreciadores de cerveja. Enquanto eles desfrutam de uma boa cerveja, também adoram o sabor dos destilados. Se você é de uma geração mais velha que aprecia estas bebidas mais extravagantes, não poderia estar mais certo. Todo mundo gosta de uma boa bebida de vez em quando. Fazer sua própria bebida é a maneira perfeita para aumentar o estoque no bar da sua casa sem gastar muito com isto. As variedades de bebidas alcoólicas que você pode fazer são incontáveis.

Imagine a diversão que terá ao fazer Creme de Menta, Creme de Cacau, Licor de Avelã, Licor de Cereja, Amaretto...

A maioria dos kits de cerveja em casa são adaptados para destilação de aguardentes e irão oferecer-lhe uma "receita base" para começar, bem como, instruções sobre os diferentes aromas que deseja usar. O destilado fabricado em sua casa terá um gosto especial. Não tem comparação a um destilado produzido em escala industrial.

REFRIGERANTE

Enquanto você está ocupado fazendo sua cerveja ou destilado, seus filhos não vão se importar com o tempo que leva para aprender a fazer seu próprio refrigerante. Este processo relativamente simples leva cerca de uma hora ou até menos. Você e eles vão adorar o sabor de refrigerante caseiro de gengibre, limão, morangos e muito mais. Esta tradição de fazer refrigerante está voltando e é muito divertido.

Fazer refrigerante caseiro não requer um monte de equipamentos. Você vai precisar de uma mangueira, uma colher para agitação, balde, chaleira para ferver água e algumas garrafas de refrigerante. Você também vai precisar de algumas tampas e um capsulador de garrafas. Seus filhos vão adorar a experiência de usar o capsulador, tampando suas próprias garrafas! Estes materiais estão disponíveis em qualquer loja que vende material de homebrew.

Os únicos ingredientes reais que você vai precisar são pacotes de aromatizantes, açúcar e água. Você vai descobrir que fazer refrigerante é divertido, rápido e dá a você e sua família uma grande degustação de bebidas.

Fazer o seu próprio refrigerante consiste em nada mais do que misturar o açúcar e a água, adicionando o aromatizante e em seguida, enchendo as garrafas. Uma vez que estão cheias, você coloca as tampas sobre elas e deixa descansar por 2 semanas.

GLOSSÁRIO DE TERMOS DE CERVEJA FEITA EM CASA

Se você é novo no processo de produção de cerveja, vai estar lendo muitas palavras e termos que serão desconhecidos para você. Isso é muito útil para se ter uma idéia geral, mesmo que não inicie sua produção agora.

Tenha em mente que alguns desses termos podem ser usados em cervejarias maiores, embora existam muitos outros termos, saiba que estes são os mais comuns que vai ouvir em sua fabricação de cerveja em casa.



Aditivos

São substâncias, como conservantes, enzimas ou antioxidantes que podem ser adicionados a sua cerveja para aumentar a validade ou simplificar o processo de fabricação.



Adjunto

É uma matéria-prima fermentável que pode ser usada para fazer uma cerveja mais barata ou mais leve de corpo. É um substituto para os grãos tradicionais de malte.



Álcool

Isto pode referir-se tanto ao álcool etílico ou etanol. Quando a levedura metaboliza o açúcar do malte, é produzido um certo teor de álcool, o que torna-se inebriante para os humanos. Outros descrevem-no como o resultado da fermentação.



ABV - Álcool por Volume

Isso significa a quantidade de álcool que está em sua cerveja como uma porcentagem do volume. Se uma garrafa afirma que tem 4,5% de álcool por volume, isso significa que ela tem 4,5 ml de álcool etílico para cada 100 ml de cerveja.



Brassagem

É o ato de preparar o mosto. É feito durante a fase quente do processo.



Cerveja

É uma bebida fermentada resultante da utilização de água, cevada maltada e de levedura cervejeira. Existem duas principais categorias: as Ales e as Lagers.



Puro Malte

Esta é uma cerveja que é feita a partir de 100% de malte de cevada, ou seja, não há adjuntos na composição.



Alfa Ácidos

Estes são óleos essenciais dos compostos de amargor encontrado nos lúpulos. Eles são isomerizados durante a fervura do mosto se tornando solúveis em água. Quanto maior o teor de alfa ácidos, mais amargo será o sabor.

Malte de Cevada

Este é um grão de cereal, que sofreu o processo de malteação e é usado para fazer o mosto na produção de cerveja.





Barril

Esta é uma unidade de medida usada para armazenar cerveja. Nos EUA, o barril é igual a 31,5 litros e 36 galões imperiais na Grã-Bretanha.



Corpo

Corpo descreve a espessura do líquido após fermentado. Uma cerveja mais leve tem menos corpo. Uma cerveja mais maltada tem corpo geralmente mais alto.



Tampinhas

São chapas metálicas pré formadas com um vedante, que são usada para tampar as garrafas de cerveja ou refrigerante.



Balde de engarrafamento

É um balde feito em plástico de grau alimentício, que pode ter uma torneira na parte inferior para facilitar o enchimento de garrafas. O açúcar do priming pode ser colocado nesses baldes antes do engarrafamento para que ele gere mais gás carbônico dentro da garrafa para formar a espuma.



Levedura LAGER de baixa fermentação

Este é um dos dois tipos de leveduras que são usados na fabricação de cerveja. Também conhecido como “fermento lager”, é melhor quando usado em temperaturas baixas, entre 9 e 12 graus centígrados, e produz um sabor fresco e limpo porque fermenta açúcares mais complexos.



Levedura ALE de alta fermentação

Este é um dos dois tipos de leveduras que são usados na fabricação de cerveja. Também conhecido como “fermento ALE”, é melhor quando usado em temperaturas mais altas, entre 18 e 28 graus centígrados e produz cervejas mais complexas e encorpadas.



Panela de Mostura

Este é o recipiente onde os grãos são mergulhados em água para extração dos açúcares do malte.



Panela de Fervura

Recipiente onde o mosto é fervido com o lúpulo ou especiarias.



Carbonatação

É o gás carbônico produzido pelas leveduras e que pode ser retido dentro de uma garrafa tampada para a formação de espuma na cerveja.



Escova para Garrafão

Se você usar um garrafão de água mineral, esta escova é uma necessidade para a limpeza. É perfeito para chegar ao interior do garrafão, para limpá-lo completamente e de forma eficaz.



Fermentador

É o recipiente onde o mosto fervido é fermentado. É produzido em plástico de grau alimentício, vidro ou aço inoxidável. Pode ser usado para maturação da cerveja já fermentada.



Dry-hopping

Nome dado a técnica de adição de lúpulo seco depois que a cerveja esteja fermentada direto no fermentador. É usado quando se deseja mais aroma e sabor vindo dos lúpulos aromáticos.



Garrafão de Vidro

Estes recipientes de vidro podem ser usados como fermentadores. O tamanho mais comum são de 5 litros, embora eles tenham uma ampla variedade de tamanhos.



Lúpulos

Este é nome do fruto em forma de cone das plantas fêmeas de uma espécie de trepadeira. Confere a cerveja amargor, sabor e aroma, além de ter propriedades bacteriostáticas, o que aumenta a durabilidade da cerveja.



Densímetro

É instrumento de laboratório utilizado para medir a quantidade de açúcares dissolvidos no mosto.



Proveta

Outro instrumento de laboratório que é utilizado conjuntamente com o densímetro para medir a quantidade de açúcares dissolvidos no mosto.



Pilsen

É um tipo de malte de cevada bem claro, mas esse termo também é usado para descrever um estilo de cerveja.



Malte

Produto resultante do processo de malteação de grãos de cereais, geralmente de cevada. Este processo é feito umedecendo os grãos para que eles germinem e convertam o amido em açúcares fermentáveis. Depois estes grãos são secos e podem ainda ser torrados para serem usados na fabricação de cerveja. A quantidade da secagem e da torrefação determina quão clara ou escura a cerveja será. Sabores são acrescentados durante o processo de torrefação, como caramelo, frutas secas, chocolate amargo e até café.



Auto Sifão

Tubo plástico que usado para transferir mosto ou cerveja pronta para maturadores ou direto para as garrafas. A extração do líquido é por cima, o que evita a transferência de sedimentos que ficam no fundo dos fermentadores.



Sanitizante

Produto de limpeza que tem propriedades de eliminar fungos e bactérias. Use para higienizar todo o equipamento que entrará em contato como o mosto frio ou a cerveja já pronta, como fermentadores, mangueiras, garrafas, tampinhas. Algumas pessoas usam água sanitária sem perfume para isso. Os mais usados são ácido peracético, iodo e alcool 70.



Saco de Grãos

São sacos feitos com tecido geralmente de nylon como o voil de cortinas. Eles são descartáveis ou podem ser reutilizados após uma boa lavagem. São mergulhados nos líquidos e os grãos de malte moído são colocados dentro dele. Funciona como um coador de café.



Mangueiras

Você vai precisar alguns segmentos de mangueiras para auxiliar no processo de fazer cerveja em casa. O mais usual e seguro são os feitos em silicone com ½" de diâmetro, pois suportam altas temperaturas de fervura e são de grau alimentício.



Fermentador

Recipiente onde o mosto é fermentado pelas leveduras.



Mosto

Termo usado para descrever a mistura da água fervida e açúcares extraídos dos grãos de malte ou dos adjuntos após a adição de lúpulo e antes de ser fermentado.

Trocador de placas, ou chiller de placas

É um equipamento geralmente feito com placas de aço inoxidável usado para resfriar o mosto recém fervido o mais rápido possível para atingir a temperatura de inoculação dos fermentos, o que ajuda a evitar o risco de contaminação do mosto. É usada água corrente em contra fluxo para trocar calor com o mosto. Não é indispensável, mas torna o processo de resfriamento do mosto muito mais rápido e fácil.

Chiller de imersão

É um equipamento geralmente feito com tubo enrolado de alumínio, cobre ou aço inoxidável usado para resfriar o mosto recém fervido. Mergulha-se este tubo dentro da panela de fervura do mosto e fazendo circular água fria corrente nele. Algumas pessoas optam por fazer o seu próprio chiller com um dobrador de tubos.



Fermento ou Levedura

Ingrediente que transforma mosto em cerveja. São microorganismos unicelulares do reino dos fungos que metabolizam os açúcares e produzem como sub produtos o gás carbônico e álcool etílico, dentre outros compostos que podem contribuir com aromas e sabores as cervejas. Alguns fermentos produzem cervejas mais neutras, como as american Ales e as leveduras Lagers. Outras podem trazer notas de cravo, canela, pimenta, laranja e até banana, como as leveduras Weiss e as Belgas. Há quem use fermento de pão, mas os melhores resultados são obtidos com fermentos cervejeiros.



ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS PARA FAZER CERVEJA EM CASA

Agora que você já leu muito sobre cerveja artesanal feita em casa, provavelmente está todo animado e louco para começar a fazê-la!!! Apesar de sua primeira cerveja levar umas duas semanas até ficar pronta, o processo de produção do mosto cervejeiro leva apenas algumas horas. Sua principal preocupação agora é provavelmente, o equipamento que vai precisar para começar a fazer cerveja em casa. Isso dependerá de quão sério está disposto a se dedicar a este incrível e fascinante hobby. Existem alguns fatores que você pode querer levar em consideração. Os dois fatores principais são sua seriedade sobre fabricação de cerveja em casa e seu orçamento.

Se você é muito criterioso sobre a produção de cerveja em casa, então provavelmente vai querer comprar alguns bons equipamentos e acessórios. Por outro lado, se está tentando isso pela primeira vez e não tem certeza se vai fazê-lo novamente, você vai querer gastar muito pouco dinheiro. Alguns dos equipamentos domésticos que já tem em sua cozinha podem ser suficientes.

Você também precisa manter seu orçamento em mente. Se suas finanças são uma preocupação, vai querer usar o que já tem em sua cozinha ou obter o equipamento mais barato possível. Muitas das peças de equipamentos listados no item anterior vai tornar a experiência de fazer sua cerveja em casa mais fácil e prazerosa, mas não é uma necessidade absoluta.

Uma última coisa que se deve considerar ao decidir o que comprar e o que não comprar é a quantidade de espaço em sua casa. Você tem espaço suficiente para fazer cerveja em casa? É possível fazê-la diretamente no fogão da sua casa, sobre a pia da cozinha, em uma sacada ou até dentro de um box de banheiro. Tudo vai depender da quantidade de cerveja que você vai querer fazer de uma só vez. Acredite, o trabalho para fazer 5 litros de cerveja é praticamente o mesmo de fazer 100 litros. Tudo vai depender do equipamento que você adquirir e do espaço que você tem disponível.

Embora muitos acessórios são pequenos, geladeiras, bombonas e equipamentos podem ocupar algum espaço.



LISTA DE EQUIPAMENTOS

Aqui está uma lista do que você vai precisar para a fabricação de cerveja em sua casa.

Uma panela grande

Você vai precisar de uma panela de pelo menos 20 litros (há quem use panelas de 15 litros). Quanto maior, melhor, assim terá menos chance de vazamentos e transbordamentos. Isso geralmente é uma grande panela de aço inoxidável ou até alumínio. Há quem comece com panelas de até 150 litros.

Mangueiras e braçadeiras

Serão necessárias mangueiras para te ajudar na recirculação do mosto durante o processo de mostura, principalmente se você tiver uma bombinha disponível para isto. Braçadeiras você pode obter em uma loja que vende equipamentos de cerveja em casa ou em lojas de ferragens. Outros segmentos de mangueiras serão necessários para trasfega de mosto e de cerveja pronta entre fermentadores, maturadores, baldes de envase e engarrafamento.

Fermentadores

Você pode usar um garrafão de vidro, bombonas plásticas de água mineral, bombonas de plástico de grau alimentício ou fermentadores em aço inoxidável. Estes recipientes precisam ser hermeticamente fechados. Dê preferência aos fermentadores que tenham uma torneira no pé do recipiente e um furo na parte superior para instalar um airlock ou borbulhador.

Escova de Garrafão

Se você investiu em um garrafão, você vai precisar de uma escova de garrafão, pois nada vai limpá-lo melhor.

Airlock ou borbulhador

Existem vários tipos de borbulhadores no mercado. Você pode inclusive fazer um airlock com um pedaço de mangueira mergulhado em uma garrafa com água. Principal função dos borbulhadores é deixar o gás carbônico sair de dentro do fermentador e não deixar nada entrar pra dentro dele.

Válvula de Enchimento

É um dispositivo feito em plástico com uma válvula na ponta, que libera o fluxo de líquido quando encosta no fundo de uma garrafa. É ideal porque enche as garrafas de baixo para cima evitando a oxidação da cerveja pronta. Isto está disponível onde se vendem suprimentos homebrew, também conhecidos como Brew Shops.

Termômetro

Será necessário um termômetro que mede de -10 a 110 graus centígrados. Pode ser de álcool. Os termômetros por infravermelho são uma ótima opção também.



Refratômetro

Não é uma necessidade, mas é muito útil. Trata-se de um aparelho óptico que mede a concentração de açúcares do mosto ou a densidade da cerveja pronta com apenas uma gota de amostra. Ideal para acompanhar o processo de mosturação e a fermentação.



Garrafas

Você vai precisar de muitas garrafas de vidro ou PET especiais para cerveja. As garrafas precisam ser fortes o suficiente para suportar a pressão da refermentação dentro delas. Evite garrafas de long neck, pois são mais frágeis. Se você produzir 20 litros de cerveja, você vai precisar de cerca de 35 garrafas de 600 ml.



Escova de Garrafa

Muito necessário para ajudar no processo de limpeza das garrafas. Com o tempo você vai desenvolver o hábito de lavar as garrafas logo depois de bebê-las. Com certeza vai rolar um autoagradecimento por isto quando for engarrafar sua próxima produção!



Rinsador de Garrafas

É dispensável, mas vai ajudar bastante o processo de sanitização das suas garrafas, principalmente se você vai produzir quantidades maiores que 50 litros por vez.



Tampinhas metálicas de Garrafa

Você vai precisar de cerca de 35 tampas para 20 litros de cerveja. Fácil de encontrar em lojas especializadas para cervejeiros caseiros.



Sanitizante

É necessário e indispensável para manter seu equipamento estéril a fim de evitar bactérias e leveduras selvagens e risco de contaminação de sua cerveja. Algumas pessoas usam água sanitária ou iodo para isto. Prefira o ácido peracético, já que ele dispensa enxágue. Sempre use luvas e óculos de proteção para manusear os produtos químicos. Leia atentamente e siga a risca as instruções do fabricante.



Funil

Você vai precisar de um funil para derramar cerveja ou sanitizantes nas garrafas ou nos garrafões.



Hop Bags ou sacos de lúpulo.

São sacos feitos de nylon ou voil que são usados para adicionar lúpulo durante a fervura ou no dry hopping para evitar que ele cause entupimento no chiller, bombas e/ou torneirinhas.



8) KITS PARA INICIANTES

Agora que você já leu sobre como fazer cerveja em casa e o que você pode precisar, provavelmente está se perguntando por onde começar. A menos que o dinheiro não seja uma preocupação, você não vai sair correndo e comprar todos os novos suprimentos listados no Capítulo 7.

O valor que escolher para começar é absolutamente pessoal. Você pode comprar tudo da lista de uma só vez, mas se ainda está em dúvida, convém ir comprando aos poucos. Há maneiras de se começar com pouquíssimos equipamentos e sem gastar muito dinheiro. Uma destas opções é comprar um kit de cerveja em casa em forma de extrato de malte.

Comprar extrato de malte pode sair mais caro que fazer seu próprio mosto a partir dos grãos de malte. Mas por outro lado você não precisa comprar todo o equipamento mais pesado para a fase quente do processo. A desvantagem é que estes kits tem bastante limitação de estilos e sabores. E se mesmo assim gostar do resultado, você vai com certeza querer escalar e ir adquirindo outros equipamentos para produzir seu próprio mosto.

KITS PARA FAZER CERVEJA

Você vai encontrar muitos tipos diferentes de kits de fabricação de cerveja em casa no mercado. Os preços podem variar menos de mil reais até mais de 20 mil. Se está apenas começando com o hobby de fazer cerveja em casa, um kit iniciante com extrato de malte vai ser a opção menos dispendiosa.

Outra forma de começar são com os kits de panelas para ser usado sobre um fogareiro, com controle manual de tempo e temperatura, por preços bem em conta. A circulação pode ser feita inicialmente com uma canequinha e depois você pode ir adquirindo bombas, conexões e mangueiras para melhorar o processo.

Mas se você dispõe de recursos financeiros, o melhor jeito de começar é com equipamentos automatizados, que são projetados para te dar a melhor experiência possível durante a brassagem.

De qualquer forma, você vai ter suas primeiras cervejas ficando prontas a partir de 15 a 20 dias, dependendo é claro do método de carbonatação que usar para suas produções.

O método de carbonatação com priming é o mais acessível e menos dispendioso para quem está começando. Mas ele demora mais duas semanas para cerveja ficar pronta.

Talvez um dia você pode se chatear com as garrafas e investir em equipamentos e acessórios para fazer carbonatação forçada em barris. A vantagem é que a carbonatação fica pronta praticamente na mesma hora do envase e você já pode degustar sua cerveja livre de sedimentos e no mesmo dia. Para isto, vai precisar de pelo menos um cilindro de CO2 com regulador de pressão, válvula extratora e alguns barris em inox ou PET.

Se quiser realmente expandir o seu inventário de equipamentos para fazer sua cerveja, você pode adquirir um bom chiller de placas, escorredores e rinsadores de garrafas, fermentadores em aço inoxidável e um bom moinho de malte.

Estes são apenas algumas ideias de kits disponíveis. Há muitos mais no mercado. Faça uma pesquisa, visite as lojas que vendem ingredientes de cerveja e não tenha medo de fazer perguntas.

É como uma pessoa sem experiência em cozinha tentando fazer um bolo em casa a partir de uma lista de ingredientes e um livro de receita. É muito mais fácil comprar uma mistura pronta de bolo que começar do zero. Ambos são relativamente fáceis, mas a mistura de bolo vai ser muito mais rápido, mais fácil de fazer e gera menos confusão.

Montar seus próprios kits de fazer cerveja em casa pode ser relativamente mais barato. A única coisa que algumas pessoas se queixam é na hora que queiram expandir sua produção e os kits acabam ficando obsoletos.

Se você não está com intenção de fazer bastante cerveja, montar seu próprio kit pode ser a melhor opção. No entanto, se quiser fazer cerveja regularmente, é melhor investir em equipamentos maiores e automatizados feitos em aço inoxidável que são mais duráveis, bonitos e mais fáceis de lavar.

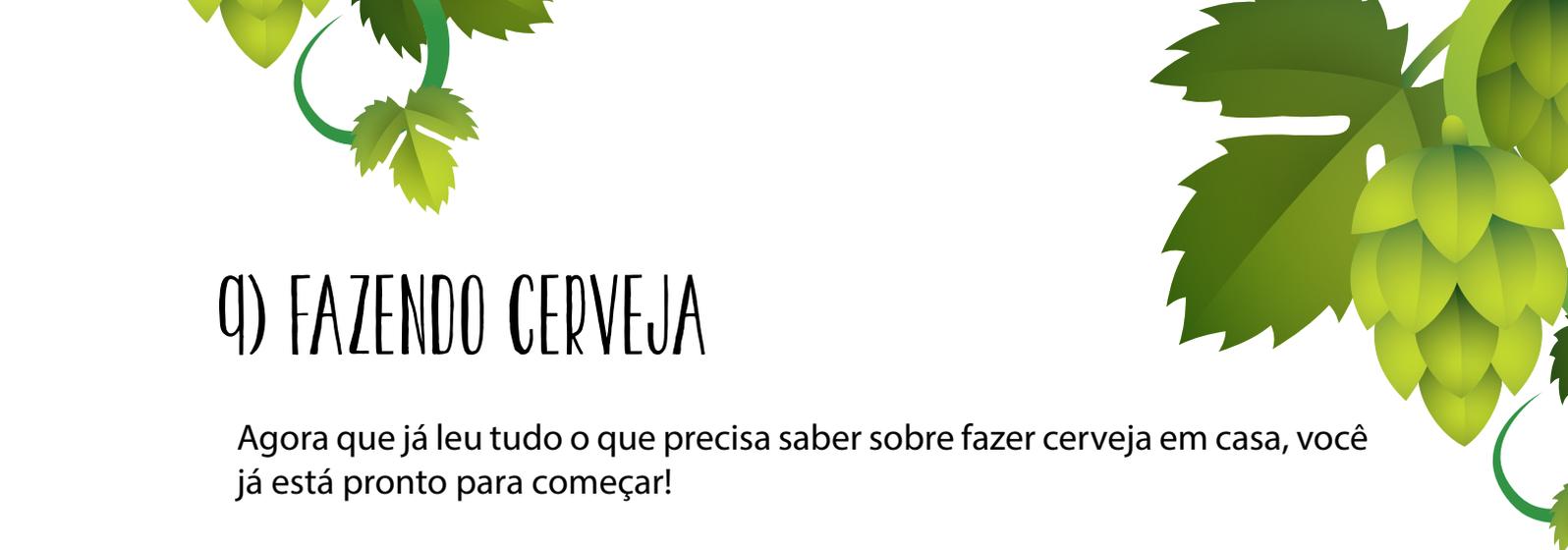
USANDO A INTERNET PARA AJUDAR

Você vai se surpreender com tantas páginas na web, vídeos no YouTube e fóruns sobre o assunto fazer cerveja em casa. Muitos fabricantes e lojas de insumos cervejeiros (Brew Shops) também poderão ajudar você a começar e a tirar suas dúvidas. Grupos de Whatsapp também estão crescendo muito e são uma ótima opção de trocas de experiência. Cursos online com quem entende do assunto podem ser adquiridos e podem ser assistidos por períodos de até 1 ano. As associações de cervejeiros caseiros, as ACervAs regionais promovem com frequência uma infinidade de cursos presenciais e sensoriais, grupos de estudos e encontros para degustação e trocas de experiências.

Você também pode considerar a compra de equipamentos usados para fabricação de cerveja. Há grandes oportunidades de compra de bons equipamentos usados de pessoas que estão aumentando ou diminuindo a produção, se automatizando, ou até que desistiram de fazer cerveja em casa. Por que pagar o preço total em novos equipamentos quando você pode obter um bom preço em um equipamento usado por uma fração do custo?

Fóruns sobre produção de cerveja em casa são um ótimo lugar para discutir sobre o assunto com outras pessoas que apreciam o mesmo hobby. Você pode trocar dicas e aprender novas técnicas, enquanto procura alguns dos equipamentos que pode precisar e que vão facilitar seu processo. Você também vai encontrar muitas receitas de grandes cervejas a partir dos membros destes grupos de discussão. Se você tem uma loja de insumos de produção caseira perto de sua casa, eles vão ter novos equipamentos e acessórios à mostra e também podem ter algum excelente equipamento usado por um bom preço. Este é um bom lugar para obter ajuda ou conselhos sobre qualquer coisa que você não tem certeza sobre o processo de produção. Se você decidir sobre a compra do equipamento, seja pouco a pouco, ou todos de uma vez ou até optar por começar com um kit iniciante, veja o que melhor atende suas necessidades de acordo com o tamanho do orçamento.





9) FAZENDO CERVEJA

Agora que já leu tudo o que precisa saber sobre fazer cerveja em casa, você já está pronto para começar!

As 6 etapas principais:

PLANEJAMENTO:

Nesta etapa você pode pesquisar sobre os estilos de cerveja, criar ou procurar uma receita pronta, comprar os ingredientes no Brew Shop da sua preferência.

PREPARAÇÃO:

Aqui você deve lavar e sanitizar equipamentos e utensílios que vai usar durante o processo, dosar a água na quantidade certa nas panelas, pesar os ingredientes, como malte, lúpulo, sais para ajuste da água, moer o malte, medir e ajustar o pH da água.

A primeira coisa que precisa fazer é sanitizar tudo. Não basta lavar, mas também sanitizar. As bactérias não podem ser vistas a olho nu, mas elas ainda podem estar lá e estragar todo o seu lote de cerveja. Lojas de insumos para fazer cerveja em casa vendem sanitizantes ou na falta de opção, você pode usar água sanitária sem perfume a base de cloro para isto.

Prefira usar ácido peracético para sanitizar. A vantagem é ele que não precisa de enxágue após o uso. Mas tenha cuidado com o manuseio: use sempre luvas e óculos de proteção. Siga rigorosamente as instruções de uso para melhores resultados e para sua segurança. Lave todos os utensílios com detergente neutro e enxague bem com água corrente. Após isto, sanitize tudo e deixe escorrer cuidando para não ter contaminação cruzada. Se puder deixar de molho, faça isto por pelo menos 10 minutos. Um borrifador com a solução sanitizante pode ser usado para sanitizar superfícies maiores, como equipamentos e fermentadores.

FASE QUENTE (brassagem):

mostura, fervura, whirlpool e descanso;

MOSTURA:

O processo consiste em transformar os amidos contidos nos grãos em açúcares fermentáveis, com a ajuda das enzimas que já vem com o malte. Usamos a temperatura para ajudar o processo enzimático e também para dissolver os açúcares na água, através de patamares de tempo e temperatura.

Esse processo chama-se de mostura ou sacarificação e leva de 2 a 3 horas de processo. A parte chata é que se você não tem um equipamento automatizado, você precisa ficar em cima das panelas controlando o tempo e ligando e desligando o fogo do aquecimento e mexendo sempre. É nesta fase que você vai transformar o malte e a água em mosto cervejeiro.

Existem basicamente 3 maneiras de obter o mosto em casa:

1) Mosto feito a partir de grãos de malte:

Neste método é necessário um equipamento automatizado ou um kit de panelas para processar o malte moído e produzir seu mosto cervejeiro. Você precisa fazer um investimento maior no arranque do projeto de fazer cerveja em casa. Por outro lado, ganha liberdade na escolha dos ingredientes e a qualidade final da cerveja é nota 10, além do custo do mosto ser bem menor que os extratos de malte que você pode comprar já prontos e concentrados.

2) Mosto feito a partir de extrato de malte seco ou extrato de malte líquido:

Neste método você precisa apenas reconstituir o extrato de malte seco com água ou diluir o extrato de malte líquido com água e ferver durante 1 hora para incorporar o lúpulo. A vantagem é que você não precisa comprar um equipamento para fazer a mostura dos grãos além de diminuir consideravelmente o tempo de processo e o inventário de coisas que você vai precisar. A desvantagem é que você fica um pouco limitado aos extratos de malte base, além de que, fazer o mosto a partir dos grãos é bem mais em conta.

3) Mosto lupulado com uma receita pronta:

Este método consiste em apenas diluir o extrato com água e por pra fermentar. Não precisa ferver o mosto porque o extrato já vem lupulado. É sem dúvida o jeito mais fácil de começar a fazer sua primeira cerveja em casa. Você vai precisar somente de um balde e alguns utensílios para diluir o mosto. A vantagem é que precisa de um investimento inicial muito menor, mas fica limitado as receitas que já tem prontas na sua Home Brew. Para quem quer inovar, não é uma opção viável.



FERVURA:

Depois de finalizada a mostura, entra a fase da fervura do mosto. É nesta hora que você vai ferver o mosto para se livrar de compostos indesejados e adicionar o lúpulo e outros ingredientes ou adjuntos para dar o tempero a sua cerveja. Normalmente ferve-se o mosto por 1 hora. Nos kits de extratos já lupulados, esta etapa é dispensada.

WHIRLPOOL:

Depois de concluída a fervura, é a hora de fazer o whirlpool, que nada mais é do que provocar um redemoinho no mosto ainda quente. Esta agitação vai ajudar as proteínas a se juntarem e formarem coágulos que tem a tendência de ir para o fundo da panela junto com outras impurezas do mosto como cascas de lúpulo por exemplo. Normalmente fazemos um whirlpool girando uma pá cervejeira mais lentamente por 4 minutos e um giro bem rápido por 1 minuto.

DESCANSO:

Após o whirlpool, você deixa o mosto descansar e esfriar lentamente por no mínimo 20 minutos. Neste tempo todas as impurezas vão parar no fundo da sua panela formando o famoso “cone de trub”. Você vai vê-lo quando está esvaziando a panela e mandando o mosto para o fermentador. Esta talvez seja a imagem mais bonita e esperada da sua brassagem, indicando que o processo da brassagem está quase chegando ao fim. Afinal já se passaram mais de 3 horas de processo! Não esqueça que durante esse tempo, o lúpulo continua sendo isomerizado, contribuindo para o amargor final da sua cerveja. Os softwares disponíveis para ajudar você a montar a receita tem uma opção para considerar este efeito. Em cervejas bem lupuladas onde você adiciona lúpulo após a fervura para aumentar a percepção de aroma e sabor, é indicado se fazer um pré resfriamento do mosto para uma temperatura abaixo de 75 graus e adicionar a lupulagem e depois disso, fazer o whirlpool normalmente. Nesta temperatura o lúpulo isomeriza bem pouco não comprometendo o resultado final do amargor.



PREPARANDO O FERMENTO:

Enquanto seu mosto está esfriando, você pode preparar a hidratação da levedura. Ferva em torno de 10 ml de água para cada grama de fermento seco por 10 minutos e deixe resfriar até abaixo de 28 graus. Adicione o fermento seco, tampe a panela e deixe descansar por 20 minutos. A água morna ajuda a ativar o fermento. Existem fermentos secos que não precisam ser hidratados antes do uso e leveduras líquidas que já vem pronta pra uso. Você pode também reaproveitar a lama de levedura de uma produção anterior, desde que a lama não seja estocada na geladeira por mais de 5 dias.

FASE FRIA:

Nesta fase você vai resfriar o mosto e mandá-lo para o fermentador. Existem vários métodos de resfriamento, entre eles: chiller de placas, chiller de imersão e trocadores de calor de contra fluxo. Cada um tem vantagens e desvantagens e cada cervejeiro tem sua preferência. Há quem use água gelada ou gelo para baixar bem a temperatura do mosto, e há também pessoas que esperam o mosto resfriar naturalmente ou dentro de uma geladeira.

Nesta fase fazemos também a fermentação e maturação da cerveja. Na verdade é nesta importante etapa que a mágica acontece: as leveduras irão metabolizar os açúcares do mosto dentro das suas células e vão transformá-los em álcool etílico e gás carbônico, além de outros compostos almejados e outros nem tão desejados assim.

Para uma cerveja nota 10, você pode fazer este processo controlando a temperatura de fermentação e com a quantidade certa de levedura: nem mais (até 2x mais) nem menos (até 20% por cento). Existem sites na internet que ajudam você a calcular a quantidade ideal de levedura para sua cerveja.



O FERMENTADOR

A limpeza e sanitização são o mais importante neste processo. Você não vai querer que sua cerveja seja contaminada com microorganismos indesejados e por a perder todo o seu trabalho, não é mesmo? Use luvas e máscara facial e evite falar sobre o mosto resfriado, ou tocar nas partes internas do fermentador. Todo o cuidado é pouco durante a fase fria. Deixe um espaço de 15 a 20% na cabeça do seu fermentador (head space) para que a espuma gerada durante a fermentação não saia pelo airlock fazendo uma bagunça danada. Para a levedura funcionar corretamente, ela precisa de oxigênio, que é removido durante a fervura. Para isto, você pode agitar o fermentador ou usar bombinhas de aquário para oxigenar o mosto. Preste atenção à temperatura de inóculo da levedura. Não coloque o fermento no mosto até que a temperatura esteja abaixo de 23 graus para as leveduras ALE. As leveduras LAGER a temperatura recomendada é de 9 a 11 graus centígrados. Você pode querer fazer uma leitura com seu densímetro neste momento para verificar a gravidade específica (OG) do seu mosto. Você pode usar uma geladeira para baixar a temperatura do mosto e também para controlar a temperatura de fermentação para um melhor resultado final da cerveja.

A FERMENTAÇÃO

Coloque o fermentador em algum lugar onde a temperatura ambiente será mais estável e longe do alcance da luz solar direta. Você pode usar uma geladeira com um controlador de temperatura para ter um melhor resultado durante a fermentação. Em regiões mais quentes ou no verão é quase indispensável o uso de geladeiras nesta etapa. Instale seu airlock ou coloque uma mangueira ligada na parte superior de seu fermentador com a outra ponta da mangueira dentro de um recipiente com água, fazendo uma vedação estanque ao ar. Isto vai permitir que o gás carbônico produzido durante a fermentação saia e não deixe entrar ar de fora. Qualquer excesso de espuma que pode escapar durante o início da fermentação pode ser retido por este recipiente. Nos 3 primeiros dias, você vai ver realmente o fermento trabalhar com bastante vigor e o excesso de espuma poderá sair no início, juntamente com o gás carbônico borbulhando para fora do recipiente. Algumas pessoas realmente gostam de ver este processo, é como se fosse a mágica acontecendo! A mangueira do borbulhador deve permanecer sob a água para manter a vedação hermética. Certifique-se de adicionar cerca de $\frac{3}{4}$ " de água para que o bloqueio do ar funcione e deixe espaço para uma eventual espuma. Você vai saber se o seu airlock está funcionando de forma segura e se tem uma boa vedação se a sua mistura começar a borbulhar.

DIACETIL: Após o 3ª ou 4ª dia de fermentação, recomenda-se deixar subir a temperatura por uns 4 a 5 graus. Este aumento de temperatura dá um sinal para as leveduras ficarem mais ativas e consumirem o DIACETIL (composto indesejado produzido durante a fermentação que lembra o cheiro e o gosto de manteiga).

ENQUANTO ISSO ...

O mosto vai fermentar até acabar todo o extrato ou açúcares fermentáveis. Isto geralmente leva de 5 a 14 dias, dependendo muito da concentração de açúcares, do fermento escolhido e da temperatura de fermentação. Depois disso tudo, sua cerveja estará pronta para o engarrafamento. Meça a densidade final (FG) e se a leitura de hoje for igual a de ontem é sinal que a fermentação está completa. Agora você está pronto para engarrafar!

MATURAÇÃO

É nesta fase que a cerveja é “arredondada”, melhorando a aparência e o sabor da bebida. Você pode fazer isto mantendo por 7 dias após a fermentação completa na mesma temperatura do DIACETIL. Se você desejar deixar mais tempo que isto, ou está com uma viagem marcada, recomenda-se fazer uma trasfega para outro fermentador ou fazer uma purga da lama de fermentação se você tiver um fermentador cônico. Se esta lama ficar mais que 15 dias após o fim da fermentação, as leveduras correm o risco de entrarem em processo de autólise e deixar um gosto estranho na sua cerveja semelhante a borracha.

Após o final da maturação a quente, você pode fazer uma maturação a frio. Para isto basta você baixar a temperatura da cerveja de 1 a 4 graus centígrados. Com o frio a levedura vai flocular e irá se depositar no fundo do fermentador, limpando a cerveja e deixando com uma aparência mais limpa e cristalina e agradando o olhar durante a degustação.

CALCULANDO O ABV - ÁLCOOL POR VOLUME

Existem vários métodos de calcular o ABV, todas muito simples e apresenta uma estimativa de quanto de álcool foi gerado durante o processo de fermentação:

*diminua a densidade inicial (OG) da densidade final (FG) e multiplique a diferença pelo fator 131.

Exemplo:

Uma cerveja foi para o fermentador com uma OG de 1,050, e depois de 15 dias a FG atingiu 1,008: $1,050 - 1,008 = 0,042$

$0,042 \times 131 = 5,5 \%$ de ABV

OBS.: Se você carbonatar com o método do priming, acrescente mais 0,5% de ABV, ou seja, sua cerveja vai ter aproximadamente 6,0% de ABV.

ENVASE

Você pode envasar sua cerveja em garrafas de vidro (novas ou recicladas), garrafas PET especiais para cerveja, diretamente em barris de inox ou de PET ou em growlers.



CARBONATANDO SUA CERVEJA

Quando a cerveja estiver pronta, ela vai estar sem gás e sem espuma. E vamos combinar: o charme todo está na espuma cremosa e nas bolhinhas que surgem do nada na sua cerveja!

Agora vamos dar uma idéia de como fazer isto!

Existem 2 métodos de carbonatação mais usadas: carbonatação forçada e priming. O método da carbonatação forçada consiste em introduzir gás carbônico diretamente na cerveja a partir de cilindros de CO₂. Você pode fazer esta carbonatação em barris ou em fermentadores especialmente desenvolvidos para suportar pressão. É possível engarrafar cerveja carbonatada com um sistema chamado contra pressão. A vantagem é que você tem a cerveja pronta para beber quase que imediatamente. Por outro lado o investimento em equipamentos para este fim não é nada baixo. Com certeza você vai preferir começar a envasar suas primeiras cervejas em garrafas com o método do priming e com o tempo vai investindo aos poucos na carbonatação forçada.

O método do priming consiste em engarrafar a cerveja pronta e adicionar uma quantidade extra de açúcares. Com a garrafa fechada e a temperatura ambiente, as leveduras que ainda estão vivas na cerveja irão consumir este açúcar extra e produzir um pouco mais de álcool etílico (em torno de 0,5% ABV) e CO₂, que nos interessa para a formação de espuma e das bolhinhas. A vantagem deste método é que você não precisa de investimento para fazer isto. Por outro lado, você precisa esperar de 1 a 2 semanas para apreciar sua criação. Neste caso precisa segurar a ansiedade!

FAZENDO O PRIMING

O priming é uma solução concentrada de açúcar que você pode fazer em casa momentos antes do envase. Quando adicionada à cerveja, ocorre uma refermentação dentro das garrafas. Um pouco mais de gás carbônico é produzido e como as garrafas estão fechadas, há um aumento de pressão que vai formar a espuma tão esperada e apreciada na cerveja. A dosagem recomendada é de 6 gramas de açúcar por litro de cerveja. Você pode usar 20% a menos para as receitas inglesas ou 20% a mais para as cervejas mais carbonatadas, como as sours, weiss entre outras. Cuidado com o excesso de priming, você pode correr o risco de produzir bombas relógio caseiras!!! Por isto recomenda-se não beber durante o processo de envase.





RECEITA INFALÍVEL DE PRIMING

1 kg de açúcar;
1 litro de água;
10 ml de suco de limão.

Misture os ingredientes em uma panela em fogo alto e misture até ferver. Baixe o fogo, tampe a panela e mantenha a fervura por 5 minutos. Desligue o fogo e deixe esfriar naturalmente com a tampa fechada para evitar contaminações. Use 10 ml desta solução concentrada de açúcar para cada litro de cerveja. Você pode adicionar o priming garrafa a garrafa com uma seringa ou misturar o priming direto no balde de engarrafamento.

Esta receita rende aproximadamente 1650 ml (=1,65 litros) de priming a uma concentração final de 6 gramas de açúcar por litro de cerveja, o que daria para carbonatar 165 litros de cerveja. Se você vai finalizar uma quantidade menor de cerveja, é possível reduzir a receita proporcionalmente, por exemplo: quero preparar priming para finalizar 20 litros de cerveja, qual a quantidade de priming que devo preparar? Veja a fórmula abaixo:

FÓRMULA:

20 litros de cerveja x 10 ml de priming = vou precisar de 200 ml de priming

200 ml dividido por 1,65 = vou precisar de 121 gramas de açúcar e 121 gramas de água e 1 ml de suco de limão.

Eu arredondaria a conta para não correr o risco de faltar priming na hora do envase e prepararia 150 gramas de açúcar, que vai render aproximadamente 250 ml de priming.

PREPARANDO AS GARRAFAS

Mais uma vez, você precisa lavar e sanitizar tudo, incluindo: balde de engarrafamento; mangueira; tubo de enchimento; garrafas; tampinhas. As garrafas precisam ser cuidadosamente limpas e inspecionadas visualmente contra uma fonte de luz uma a uma antes de sanitizá-las. Não use garrafas sujas. Isto pode ser uma forte fonte de contaminação e podem transformar suas garrafas em verdadeiras bombas caseiras. Deixe de molho as tampinhas na mesma solução que você usar para sanitizar as garrafas.

TRANSFERÊNCIA DA CERVEJA PARA O BALDE DE ENGARRAFAMENTO

Agora você pode transferir a sua cerveja do fermentador para o balde de engarrafamento. Com o fermentador em uma mesa, tire a tampa do fermentador e coloque o tubo do seu auto sifão por cima para evitar a saída de sedimentos. Se seu fermentador tiver uma torneirinha anti sedimento na parte inferior, pode ser feito a descarga por baixo mesmo. Transfira a cerveja para o balde de engarrafamento e adicione a dose de priming. Mexa cuidadosamente para misturar bem o priming na cerveja e cuidando para não fazer muita espuma e oxidar sua bebida. Você pode também dosar o priming em cada garrafa e enche-las direto do fermentador, sem usar o balde de engarrafamento.



ENGARRAFANDO A CERVEJA ... FINALMENTE!

Coloque o balde de engarrafamento sobre a mesa. Instale uma mangueira na torneira do balde e comece a encher suas garrafas cuidadosamente para não transbordar. Deixe sempre um espaço no gargalo sem cerveja. Isto é necessário para equilibrar a pressão dentro das garrafas.

FECHANDO AS GARRAFAS

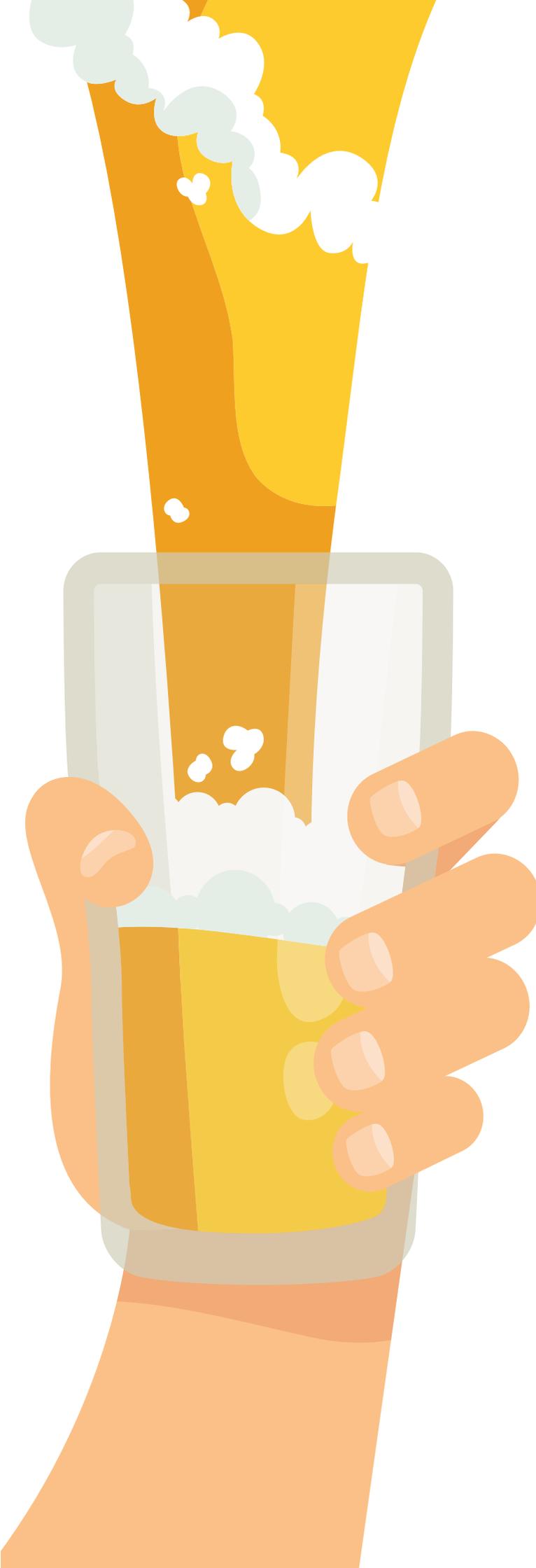
Você precisa estar em uma superfície firme para isso. Coloque uma tampinha no gargalo da sua garrafa já cheia com cerveja. Posicione a garrafa no capsulador, puxe a alavanca para baixo com pressão para cravar a tampa no gargalo. Faça isso em todas as garrafas.

VOCÊ TERMINOU!

Tudo o que resta a fazer é limpar a bagunça!

Agora é deixar as garrafas em temperatura ambiente por 1 a 2 semanas para que o processo de carbonatação seja completo. Se você não consegue suportar a ansiedade, depois do sétimo dia, coloque uma cerveja para gelar e vá experimentando uma por dia até sentir que a carbonatação esteja finalizada! Você já pode pensar em marcar aquela festa com os amigos para eles possam conhecer sua mais nova criação.



A stylized illustration showing a hand holding a glass as beer is poured from a bottle. The beer is golden yellow with white foam. The bottle is partially visible at the top, and the glass is held by a hand with orange skin. The background is white.

10) DEGUSTAÇÃO: A CERVEJA PRONTA

Uma vez terminado o engarrafamento de sua cerveja, tudo que terá que fazer é esperar a quantidade correta de tempo até que possa finalmente sentir o sabor e o aroma da cerveja feita por você. Pode parecer estranho a primeira experiência sensorial com sua cerveja, mas posso assegurar que será a melhor cerveja que já bebeu na vida! Afinal, para você que bebeu cerveja comercial por anos, esta será uma mudança significativa na sua vida. Acredite, uma vez que experimentar algumas de suas cervejas, você nunca mais vai querer voltar para a cerveja comprada em supermercado ou outros lugares!

Quando servir sua primeira cerveja em um copo, vai encontrar um pouco de sedimento no fundo da garrafa. Você não vai querer beber isso, embora ele não vá fazer mal a sua saúde. Uma dica é abrir a garrafa e servir todo o conteúdo de uma só vez, em um copo ou dois se for necessário. Assim você evita que o sedimento do fundo deixe sua cerveja turva.

Quando abrir a primeira garrafa, sua cerveja vai estar tão fresca que você sentirá um sabor e aroma inesquecíveis. Ela pode ser armazenada na geladeira por um longo período de tempo, embora eu não acredite que possa durar tanto assim, uma vez que as pessoas vão querer degustá-la o tempo todo.

A parte mais divertida de fazer sua própria cerveja é estar experimentando diferentes sabores, aromas, testando novos ingredientes, temperos... Com infinitas possibilidades disponíveis, você vai querer experimentar novas fronteiras de sabores e experiências sensoriais.



II) HOME BREW FAQ

A maioria das receitas de cerveja em casa leva um par de semanas. É necessário ter todo esse tempo?

Enquanto você pode encontrar algumas receitas que levam um pouco menos de tempo, como as Weissbier, outras cervejas precisam de mais intervalo para fermentar e maturar, como é o caso das Lagers e das cervejas com maior teor alcoólico e as mais escuras. Acredite, vai valer a pena esperar!

Eu realmente preciso de todos os equipamentos que eles dizem que eu tenho de ter?

Você não vai precisar ter todos os itens de uma vez, embora muitos deles são para sua conveniência, ou seja, são para facilitar o processo. No entanto, alguns dos itens que você já tem em sua cozinha ou na garagem podem funcionar muito bem.

A sanitização é realmente necessária?

Absolutamente sim! Uma sanitização mal feita pode comprometer um lote inteiro de cerveja que você vai ter que despejar no ralo.

A boa notícia é que microorganismos patogênicos não sobrevivem ao meio ácido e alcoólico da cerveja.

Fazer cerveja em casa é seguro?

Fazer cerveja é muito parecido com fazer comida. Então os riscos são os mesmos! Os principais cuidados que você deve tomar é com líquido quente. Recomendamos fortemente que você não beba enquanto está fazendo cerveja. Fazer cerveja em casa é perfeitamente seguro, além de ser divertido!

Algumas das minhas garrafas explodiram. Eu fiz alguma coisa errada ou foram as garrafas com defeito?

Os principais motivos das garrafas explodirem pode ser:

- Você não esperou tempo suficiente para a finalização da fermentação. É necessário acompanhar o final da fermentação com o densímetro ou refratômetro;
- Pode ter havido errado no cálculo do priming, adicionando em excesso ou colocado uma dose duplicada na garrafa;
- Você encheu demais as garrafas, não deixando o espaço suficiente no gargalo. As garrafas devem ser preenchidos apenas até a metade do gargalo;
- Suas garrafas não foram limpas o suficiente e as bactérias ou cascas de baratas fizeram uma segunda fermentação que fugiu do seu controle e aumentou demais a pressão interna dos vasilhames;
- Algumas garrafas podem estar com defeito ou sofreram choques físicos e estavam trincadas.

Por que a minha cerveja ficou muito amarga?

Todo mundo tem diferentes paladares, mas você pode tentar colocar menos lúpulo em sua cerveja da próxima vez que fazê-la, assim o amargor ficará menos intenso.

Devo usar extratos de malte ou malte em grãos quando eu faço a minha cerveja?

Usar grãos é um pouco mais trabalhoso do que o uso de extratos de malte, mas é mais barato e muito mais fresco. Extrato de malte pode ser encontrado em pó ou xarope que é feito a partir de grãos de malte. Se você é um novato em fazer sua própria cerveja, apesar de ser um pouco limitado, é melhor começar com extrato de malte até pegar o jeito de fazer cerveja.

Esta é a minha primeira vez fazendo cerveja. Eu li tudo o que pude para aprender o processo. Eu quero tentar fazer mas não quero gastar muito dinheiro no início. Devo comprar todo o equipamento necessário ou apenas comprar um kit?

Apesar de que ter todos os equipamentos e acessórios seja conveniente no futuro, o investimento para adquirir todos os itens de uma só vez pode parecer demasiado alto. Você pode querer comprar um kit para a sua primeira cerveja apenas por aventura. A vantagem de usar os kits prontos de cerveja artesanal é que você vai precisar de menos itens para se preocupar, além de ter tudo que precisa: é só seguir as instruções. A única limitação dos Kits são as variedades de receitas que são mais básicas. Acredite, se você gostar desta primeira experiência com kits, você não vai querer parar por aí e logo vai querer investir em equipamentos melhores.

Como eu saberei encontrar o melhor lugar para comprar meus insumos e equipamentos?

Depois de ter feito o seu primeiro lote de cerveja, você vai saber um pouco mais sobre o que isso implica e o que vai precisar. Comprar em uma brew shop próxima da sua casa ou em lojas virtuais on line pode ser uma ótima opção. A melhor maneira de obter o melhor equipamento para o seu orçamento é pesquisar!



3 receitas e 3 métodos diferentes para você se aventurar neste novo e excitante hobby. Usamos o conceito SMaSH para elaborar estas receitas: Single Malt, Single Hop, ou seja, um malte, um lúpulo. Além de facilitar a vida do cervejeiro caseiro iniciante, neste conceito menos é mais: você vai poder identificar com maior facilidade os sabores e aromas de cada ingrediente que usou. Mas se você já é um cervejeiro mais experiente, pode se aventurar a “incrementar” um pouco a receita, usando maltes especiais, misturando mais de 1 tipo de lúpulo ou adicionando uma maior quantidade.

RECEITA 1: **OBTENDO O MOSTO A PARTIR DE GRÃOS.**

AMERICAN BARLEYWINE

Esta pode se dizer que é uma cerveja extrema! Extrema em sabor e em graduação alcoólica! Aroma maltado e de corpo elevado, de espuma cremosa e consistente, é uma versão americana da English Barleywine, com um caráter mais lupulado e mais clara que a versão original. Você vai se surpreender com a experiência sensorial quando degusta-la. Por ser uma cerveja elaborada, demora um pouco mais para ficar pronta do que as cervejas “normais”. Mas acredite, vai valer a pena esperar!

Neste método, você vai precisar de um equipamento automatizado ou um kit de panelas para produzir o mosto a partir dos grãos de malte, além é claro, dos utensílios usados para fermentar e envasar sua cerveja depois de pronta.

INGREDIENTES:

10 kg de Malte Pale Ale;
38 litros de água filtrada sem cloro ou água mineral;
60 gramas de Lúpulo Chinook ou Centennial;
3 pacotes de 11g levedura seca US-05 ou outra levedura Ale de fermentação neutra a sua escolha.

Receita para 20 litros

Eficiência considerada: 65%

OG (densidade original) prevista: 1100

Índice de amargor previsto: 70 IBU

Cor prevista: 18 EBC

ABV prevista: 11,5 %

FG (densidade final da fermentação) prevista: 1020

obs.: estes números são referenciais e não se preocupe se na primeira vez que você fizer esta cerveja as leituras variarem um pouco pra mais ou para menos. Acredite, sempre vai sair uma cerveja!



PASSO A PASSO:

- 1) Moa o malte de acordo com sua experiência e de acordo com o tamanho dos furinhos de seu fundo falso ou bazooka;
- 2) Dose 38 litros de água e coloque para aquecer até 70 graus;
- 3) Derrube o malte moído sobre a água aquecida em sua panela de mostura, mexendo sempre para evitar a formação de grumos;
- 4) Sacarificação: mantenha a temperatura entre 65 e 70 graus por 60 minutos. Se sua panela não for automatizada, lembre-se de mexer o mosto e a cama de grãos enquanto aquece para não queimar no fundo de sua panela;
- 5) Mash Out: aqueça o mosto até a temperatura de 78 graus e mantenha por 10 minutos para interromper a ação das enzimas;
- 6) Filtre seu mosto através da cama de grãos e transfira o mosto para a panela de fervura. Se você estiver usando o método BIAB, apenas levante o saco e deixe escorrer bem o mosto;
- 7) Ferva o mosto por pelo menos 90 minutos. Nesta fervura mais longa você vai apurar bem o mosto e vai ajudar a caramelizar os açúcares deixando o mosto levemente mais escuro. Isto vai trazer complexidade a sua cerveja melhorando o resultado final;
- 8) Faltando 60 minutos para o final da fervura, adicione todo o lúpulo da receita;
- 9) Terminando a fervura, faça o whirlpool (redemoinho) lento por 4 minutos e mais rápido por 1 minuto. Retire uma amostra, meça a densidade e anote esta informação. Ela será útil para calcular a graduação alcoólica (ABV) no final da fermentação;
- 10) Deixe descansar seu mosto por pelo menos 20 minutos;
- 11) Se você optou por usar fermento seco, esta é uma boa hora para prepará-lo e hidratá-lo. Siga a orientação do laboratório fabricante;
- 12) Lave e sanitize bem seu fermentador e todos os utensílios que você vai usar para transferir o mosto para o fermentador;
- 13) Resfrie o mosto de acordo com sua preferência (chiller de placas, chiller de imersão, contra fluxo) ou deixe esfriar naturalmente seu mosto até a temperatura entre 18 e 22 graus e transfira para seu fermentador;

14) Inocule seu fermento, feche a tampa do fermentador e instale o air lock. Respeitando sua religião, esta é uma boa hora para fazer uma oração e pedir a Saint Patrick para abençoar sua cerveja!

15) Se você tiver uma geladeira para controlar a fermentação, mantenha a temperatura em 18 graus por pelo menos 5 dias e depois deixe a temperatura subir naturalmente até 22 graus e mantenha assim por pelo menos mais 10 dias;

16) Certifique-se que a fermentação foi finalizada, faça uma leitura da densidade final e anote esta informação para cálculo do ABV;

17) Baixe a temperatura do seu fermentador para 1 grau centígrado e mantenha por pelo menos 1 semana - está pronta sua cerveja;

18) Transfira a cerveja para um balde de engarrafamento ou diretamente para um barril e coloque 10 ml de priming para cada litro de cerveja e mexa bem devagar para dissolver bem o priming na cerveja pronta;

19) Encha as garrafas previamente lavadas e sanitizadas e feche com uma tampinha metálica com o auxílio de um capsulador.

20) Deixe as garrafas descansarem e maturarem por pelo menos 1 mês. A Barley Wine é uma cerveja complexa, rica em sabores e muito alcoólica. Ela é considerada uma cerveja de guarda como os vinhos, e sua validade pode ser indeterminada. Não tenha pressa para beber esta cerveja. Se você conseguir, reserve algumas garrafas para tomar de ano em ano. Você vai se surpreender com a evolução do sabor.



RECEITA 2: OBTENDO O MOSTO A PARTIR DE EXTRATO DE MALTE.



WEST COAST IPA

Está é uma versão das English IPA muito popular na costa oeste americana. Mais seca, bem mais clara, menos amarga e menos alcoólica do que a versão original, essa cerveja é rica em aromas e sabores de lúpulos cítricos abundante naquele país.

Você vai se surpreender com a refrescância e o aroma desta cerveja, graças a adição generosa de lúpulo durante o final da primeira fase da fermentação. Esta técnica de adição de lúpulo chamamos de Dry Hopping. Por ser muito lupulada aconselha-se a bebê-la rápido para não perder o aroma e o frescor. Combina bem com tardes ensolaradas na companhia de amigos e familiares.

Neste método, você vai precisar apenas de uma panela para ferver o mosto reconstituído e pode fazê-lo no fogão de sua casa, além é claro dos utensílios usados para fermentar e envasar sua cerveja depois de pronta.

INGREDIENTES:

5 kg extrato malte claro líquido ou 3,5 kg de Extrato de Malte Seco (DME) claro;
30 litros de água filtrada sem cloro ou água mineral;
100 g de Lúpulo Citra, Amarillo ou Crystal;
1 pacote de 11g levedura seca US-05 ou outra levedura Ale de fermentação neutra a sua escolha.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Receita para 20 litros

OG (densidade original) prevista: 1060

Índice de amargor previsto: 30 IBU

Cor prevista: 10 EBC

ABV prevista: 6,0%

FG (densidade final da fermentação) prevista: 1010

obs.: estes números são referenciais e não se preocupe se na primeira vez que você fizer esta cerveja as leituras variarem um pouco pra mais ou para menos.

PASSO A PASSO:

- 1) Amorne a água até atingir 50 graus centígrados;
- 2) Dissolva seu extrato de malte, mexendo bem;
- 3) Aqueça seu mosto até a fervura mexendo sempre;
- 4) Baixe o fogo e mantenha a fervura por 15 minutos com a tampa da panela aberta;

- 5) Desligue o fogo e adicione 50 gramas de lúpulo;
- 6) Faça o whirlpool (redemoinho) lento por 4 minutos e mais rápido por 1 minuto;
- 10) Deixe descansar seu mosto por pelo menos 20 minutos - Atenção: Não deixe passar muito deste tempo e resfrie o mais rápido que você conseguir. Como você fez uma adição generosa de lúpulo, você corre o risco de fazer uma cerveja muito amarga;
- 11) Se você optou por usar fermento seco, esta é uma boa hora para prepará-lo e hidratá-lo;
- 12) Lave e sanitize bem seu fermentador e todos os utensílios que você vai usar para transferir o mosto para o fermentador;
- 13) Resfrie o mosto de acordo com sua preferência (chiller de placas, chiller de imersão, contra fluxo) ou deixe esfriar naturalmente seu mosto até a temperatura de fermentação e transfira para seu fermentador;
- 14) Inocule o fermento, feche a tampa do seu fermentador e instale o air lock.
- 15) Se você tiver uma geladeira para controlar a fermentação, mantenha a temperatura em 18 graus por pelo menos 5 dias. Adicione a mais 50 gramas de lúpulo (dry hopping) e depois deixe a temperatura subir naturalmente até 22 graus e mantenha por pelo menos mais 5 dias;
- 16) Certifique-se que a fermentação foi finalizada, faça uma leitura da densidade final e anote esta informação;
- 17) Baixe a temperatura do seu fermentador para 1 grau centígrado e mantenha por pelo menos 1 semana - está pronta sua cerveja;
- 18) Transfira sua cerveja para um balde de engarrafamento ou diretamente para um barril e coloque 10 ml de priming para cada litro de cerveja e mexa bem devagar para dissolver bem o priming na cerveja pronta;
- 19) Encha as garrafas previamente lavadas e sanitizadas e feche com uma tampinha metálica com o auxílio de um capsulador;
- 20) Deixe as garrafas descansarem e maturarem em temperatura ambiente por pelo menos 1 semana.



RECEITA 3

FAZENDO CERVEJA A PARTIR DE EXTRATO DE MALTE JÁ LUPULADO.

Este é sem dúvida o método mais fácil e rápido de fazer cerveja em casa. Basta misturar com água e colocar para fermentar.

Você vai se surpreender com a oferta de extratos de malte já lupulados e diversas receitas e estilos diferentes na internet ou no Brew Shop perto de sua casa.

Neste método, você vai precisar apenas de água filtrada ou água mineral, uma pequena panela para aquecer e amolecer o extrato um balde plástico para fermentação. Hoje já está disponível no mercado garrafas PET especialmente desenvolvidas para cerveja que já vem com tampa de rosca, muito parecido com garrafas PET de refrigerante, que dispensam você de ter que comprar capsuladores e tampinhas para garrafas de vidro.

INGREDIENTES:

Compre uma lata de extrato lupulado da sua preferência;
22 litros de água filtrada sem cloro ou água mineral;
As características técnicas são detalhadas na embalagem do produto.

Veja como é fácil fazer sua primeira cerveja!

PASSO A PASSO:

- 1) Remova a tampa da lata de extrato e retire o sachê com o fermento;
- 2) Coloque sua lata em banho maria por 5 a 10 minutos;
- 3) Jogue o conteúdo da lata em seu balde fermentador;
- 4) Dissolva 1 kg de extrato de malte seco, dextrose ou açúcar (pode ser branco ou cristal, mas prefira o demerara) em 2 litros de água morna e jogue em seu fermentador previamente lavado e sanitizado, ou siga a orientação do fabricante;
- 5) Misture bem e depois complete com a água em temperatura ambiente até chegar a 20 litros. Misture bem;
- 6) Dissolva o fermento em 150 ml de água em temperatura ambiente, jogue no balde e misture bem;
- 7) Feche bem seu balde, coloque água na válvula airlock até a metade, coloque a airlock na tampa do balde. A fermentação vai começar dentro de 6 a 24 horas após você colocar o fermento. Escolha um local escuro, fresco e arejado. A fermentação estará completa dentro de 4 a 9 dias dependendo da temperatura;
- 8) Certifique-se que a fermentação foi finalizada, faça uma leitura da densidade final e anote esta informação. Temperaturas de fermentação: Fermentos ALE entre 18 e 24° C e Fermentos Lager entre 9 e 15° C. Recomendamos deixar a temperatura



estável. Temperaturas mais baixas vão aumentar o tempo de fermentação;

9) Transfira sua cerveja para um balde de engarrafamento ou diretamente para as garrafas e adicione 10 ml de priming para cada litro de cerveja e mexa bem devagar para dissolver bem o priming na cerveja pronta;

10) Encha as garrafas PET previamente sanitizadas e feche com tampa rosca;

11) Deixe as garrafas descansarem em temperatura ambiente por pelo menos 1 semana e pronto! Você já pode colocar suas garrafas para gelar e chamar seus amigos para conhecer o novo mestre cervejeiro do pedaço!

FILOSOFIA EZBREW

A EZbrew acredita que quando começar a fazer a sua própria cerveja, você entrará em um novo mundo, com novas experiências sensoriais e de reconhecimento com seus amigos e familiares. Acreditamos também que você vai começar a aprender a degustar e admirar suas criações, percebendo cada nota do sabor, aroma e textura. E você sabe que existe um limiar entre o consumo responsável e o risco de alcoolismo. Cada pessoa tem seu o seu limite. Então o ato de beber cerveja tem que ser feita com consciência e responsabilidade, sem exageros que o impeçam de sentir a verdadeira essência da bebida feita por você. Para o verdadeiro cervejeiro, somente a criatividade é algo ilimitado!

Traduzido e adaptado por Fabrício Búrigo.

Fabricio Búrigo é Mestre Cervejeiro e Beer Sommelier e é o sócio fundador da EZbrew no Brasil.

zbrew
a cerveja feita por você