

Cerveja artesanal Passo a passo



No fundo do quintal

Se você é um grande apreciador de cerveja, que tal produzir sua própria bebida em casa?

Se você adora uma boa cerveja, mas sempre achou que fabricá-la em casa era uma tarefa difícil ou quase impossível, enganou-se! Apesar de ser um trabalho que merece bastante atenção e acompanhamento por parte do “mestre-cervejeiro caseiro”, não é complicado, desde que seguidas algumas regras. Além disso, a atividade pode se transformar em um verdadeiro hobby e ainda proporcionar que você sirva a sua própria bebida nas reuniões com os amigos.

Para que você veja como é fácil, no dia 22 de setembro, participamos do 11º Curso de Tecnologia Caseira, ministrado pelo especialista e instrutor em técnicas cervejeiras Afonso Fraga Landini, da A Turma-Cerveja Artesanal. O local do curso não poderia ser melhor: o Tortula, em São Paulo, SP, uma casa que além do restaurante, padaria e açougue, é um verdadeiro empório da cerveja, já que disponibiliza mais de 170 rótulos nacionais e importados.

“A idéia do curso é fazer algo de simples assimilação, porém com conceitos importantíssimos para a elaboração da cerveja caseira. Mas, para que se consiga fazer um produto de qualidade, é preciso que o cervejeiro caseiro tenha paciência, perseverança, otimismo e senso crítico durante todo o processo”, aconselha Landini. Segundo ele, também é indicado que os interessados em produzir sua cerveja em casa, procure leituras alternativas e complementares para que seus conhecimentos se tornem abrangentes e que a bebida se torne melhor a cada dia.

Durante o período da manhã foi ministrada a parte teórica e à tarde foi realizado o processo de produção de uma cerveja pilsen até a etapa de fermentação, além é claro da degustação de uma saborosa Pilsen produzida pelo próprio instrutor do curso.

MATÉRIA-PRIMA

O malte de cevada, a água, o lúpulo e a levedura são os principais ingredientes da cerveja. Entre os tipos de maltes mais usados estão o Pilsen, o Pale Ale, Viena, Munique, o Cristal, Amber e o torrado, que são utilizados na produção dos mais diferentes tipos “Por isso, antes mesmo de iniciar a elaboração da cerveja caseira, é preciso escolher o tipo a ser produzido”, ressalta Landini.

ETAPAS DE FABRICAÇÃO

O processo para a produção da cerveja caseira é realizado em nove etapas

- 1- Escolha do tipo de cerveja a ser fabricado
- 2- Cozimento do malte
- 3- Clarificação do mosto
- 4- Adição do lúpulo
- 5- Resfriamento
- 6- Fermentação
- 7- Maturação
- 8- Engarrafamento
- 9- Pasteurização

De acordo com Landini, depois de definir o tipo de cerveja a ser produzido, é preciso calcular a quantidade de ingredientes a ser utilizado, sendo que, antes de ser cozido, o malte deve passar pela moagem em um moinho de cereais (**foto 1**).

“Para produzir 20 litros de cerveja com médio teor alcoólico, normalmente são utilizados 5 kg de malte, entre 10 a 20 g de lúpulo e 11 g de fermento. Mas, isso pode ficar a critério do cervejeiro, que pode fazer algumas alterações, pois é ele quem vai definir como será a cerveja, se será mais fraca ou mais forte, amarga ou menos amarga”, diz Landini.

Na próxima etapa, o malte deve ser cozido. “Existem dois processos de cozimento do malte conhecido pela indústria cervejeira. Em um deles, no de programa de temperaturas, o malte é cozido com tempos e temperaturas diferentes. O método de mos-

turação por infusão, utilizado na parte prática do curso, a temperatura é mantida a 65°C durante todo o processo, que dura cerca de 90 minutos”, explica Landini (**fotos 2 a 8**).

O passo seguinte é realizar a clarificação, feita com o auxílio de outro recipiente. No kit para produzir a cerveja em casa, o caldeirão possui um fundo falso que servirá para esse processo. Através de uma torneira ao fundo do caldeirão, o mosto clarificado é retirado e deve ser jogado na parte de cima com a ajuda de uma escumadeira e as cascas do malte servirão como elemento filtrante. “O processo deve ser continuado por pelo menos 20 minutos ou até que todo o mosto esteja devidamente clarificado”, completa Landini (**fotos 9 e 10**). Após a clarificação, o mosto deve ser transferido para outro caldeirão para iniciar o processo de fervura e adição do lúpulo (**fotos 11 e 12**). Segundo Landini, o



lúpulo deve ser adicionado logo após a fervura do mosto. Todo esse processo demora cerca de uma hora e, ao final da etapa, o lúpulo encontra-se sedimentado ao centro do caldeirão **(foto 13)**.

Agora o mosto deve ser resfriado para a adição do fermento. Depois é transportado para o recipiente onde será fermentado **(foto 14)**. Para a adição do fermento, um pouco do mosto foi colocado em um copo. Após resfriado, coloque o fermento e em poucos minutos despeje o conteúdo no recipiente onde se encontra o restante do mosto **(fotos 15 e 16)**. Esse fator garantirá o melhor desempenho do fermento.

De acordo com Landini, todo o processo acima demora cerca de seis a oito horas, conforme o tipo de cerveja a ser produzido. A etapa de fermentação deve ocorrer em aproximadamente três dias no caso das cervejas de alta fermentação e pode chegar até

dez dias se a cerveja for de baixa fermentação. Depois a cerveja deve ser maturada por, no mínimo, 10 dias, sendo que nas fases de fermentação e de maturação deve haver maior controle da temperatura, que varia conforme a cerveja.

Depois, a cerveja segue para o engarrafamento. “Ao retirá-la do maturador, coloque-a na garrafa sem deixar fazer espuma”, recomenda Landini. Segundo ele, neste momento todo o açúcar que existia no mosto já foi consumido. Para que você consiga fazer que a garrafa tenha gás carbônico, você terá que adicioná-la artificialmente através de equipamentos ou do primming, que consiste em colocar uma pequena quantidade de açúcar na cerveja para que o fermento que ainda ela possui possa transformar o açúcar em gás carbônico. Após 10 dias, a garrafa estará pronta para ser pasteurizada.





INGREDIENTES E EQUIPAMENTOS

Ficou interessado por fabricar sua própria cerveja em casa? Então, é preciso contar com kits especiais que possui componentes e acessórios para as várias etapas do processo, além é claro dos ingredientes. Além do curso sobre como produzir cervejas em casa, a empresa A Turma- Cerveja Artesanal comercializa tanto equipamentos como a matéria-prima para elaborar a cerveja. O Kit Equipamentos Iniciante, que conta com um caldeirão de 32 litros com válvula extratora; uma peneira; um tanque fermentador de 24 litros em polietileno atóxico com mangueira; um termômetro; um chiller de cobre; uma máquina de tampinhas; uma colher de pau e uma mangueira para engarrafar, custa R\$ 400.

Já o Kit completo em Alumínio, formado por uma tina de cla-

rificação; dois caldeirões de 32 litros com válvula extratora; um termômetro; um densímetro de massa específico; uma proveta de 250 ml; dois baldes fermentador/maturador; uma válvula Air-lock; um areador de mosto com filtro antibactéria; um moinho de cereais; uma máquina de colocar tampinhas; 100 tampinhas; um chiller de seis metros e um manômetro para o controle de gás carbônico em garrafas sai por R\$ 1.300.

Os kits matéria-prima possuem os ingredientes essenciais para a fabricação da cerveja, sendo que A Turma-Cerveja Artesanal, dispõe de insumos de primeira qualidade dentro do padrão da Lei de Pureza Alemã e são montados com malte, lúpulo, fermento, priming e tampinhas para uma receita de 20 litros.

Os preços são os seguintes: Kit Pilsen R\$ 25; Kit Stout R\$ 43; Kit Bock R\$ 37; Kit Pale Ale R\$ 38; Kit Trigo R\$ 35. Para maiores informações, consulte A Turma-Cerveja Artesanal no telefone (19) 3384-2542 ou acesse www.cervejaartesanal.com.br.

* Preços pesquisados em outubro de 2007



Pontapé inicial

Texto Jenaina Medeiros
Ilustração Chris Borges

Em plena era de globalização e concorrência acirrada entre tantos fabricantes, produzir cervejas em casa, como se fazia no Egito há mais de cinco mil anos, torna-se hobby entre os cervejeiros artesãos contemporâneos.

A prática que se inicia no Brasil já é famosa há mais de três décadas em países como Estados Unidos e Europa. Segundo o mestre-cervejeiro Matthias Reinold, consultor de empresas do segmento cervejeiro, de São Paulo, SP, “não existem microcervejarias caseiras, mas kits para se elaborar cervejas em casa. Podemos chamar isso de *homebrewery*.”

De acordo com o advogado carioca Leonardo Botto, cervejeiro artesanal e criador da Associação de Cervejeiros Artesanais Cariocas (ACervA), não há necessidade de documentação para a fabricação de cervejas em casa, visto que esse tipo de produção não se destina à venda. “Ela é produzida na garagem, cozinha, quintal, ou onde houver espaço na casa do cervejeiro”, explica. Apenas há a necessidade de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, supervisionado pela Vigilância Sanitária e demais órgãos de fiscalização estatais.

Segundo Botto, “o procedimento para se fazer cervejas em casa é bastante semelhante ao empregado pelas microcervejarias, mas em menor proporção e, é claro, todo manual.”

A elaboração de cerveja em casa difere basicamente das maiores microcervejarias pelo volume de produção e pela complexidade dos equipamentos e instalações. “O volume produzido pelos *homebrewers* (cervejeiros caseiros) é de no máximo algumas dezenas de litros por mês. Uma microcervejaria produz dezenas ou mesmo centenas de milhares de litros da bebida por mês e seu intuito é a comercialização do produto. Os

cervejeiros caseiros produzem a cerveja para consumo próprio”, enfatiza Reinold.

O iniciante na produção, de acordo com o mestre-cervejeiro, tem um pouco de dificuldade, uma vez que, na maioria das vezes, aprende através de tentativas e erros. “Aos poucos, com a experiência advinda de trocas pessoais e de informações com seus colegas ‘cervejeiros caseiros’, poderá elaborar cervejas cada vez mais complexas”, anima Reinold.

A pessoa interessada em produzir a bebida em casa deve em primeiro lugar, segundo o consultor, se informar sobre o assunto. Conforme Reinold, deve haver interesse em produzir cervejas de maneira artesanal a fim de se diferenciar dos produtos industrializados. “Para tanto, o cervejeiro deve ser persistente e procurar trocar informações, para que consiga obter em pouco tempo o domínio das técnicas básicas de produção. Existem vários livros sobre o tema, associações, como a ACervA, além de cursos”, indica.

A etapa seguinte é verificar a disponibilidade de kits de equipamentos e matérias-primas no mercado de sua região. Muitas empresas que atendem esse segmento vendem pela internet e fazem entregas para todo o País. No site de relacionamentos Orkut, por exemplo, há comunidades para troca de informações sobre a produção de cervejas em casa, além de indicação de locais para adquirir os melhores ingredientes.

“É importante ter espaço em casa para a produção - cerca de 12 a 16 m² -, pois é uma atividade que demanda tempo e necessidade de cuidados com a higienização. É necessária uma área com piso cerâmico e azulejos, pois se utilizam muitos produtos químicos”, ressalta o mestre-cervejeiro.

Para Botto, é possível “montar” os equipamentos de produção até em uma cozinha de apartamento. “Ela pode ser feita em um fogão comum, de quatro bocas, havendo apenas a necessidade de espaço para armazenamento de matéria-prima e equipamentos”, orienta.

