

**SOMOSALVAJES**



# Cervezas Salvajes



# Fundamentos de las cervezas salvajes

## Cervezas Naturales.

¿Por qué decimos naturales si la cerveza es un fermento natural?

Las cervezas son bebidas que existen desde miles de años pero que han ido mutando a lo largo de los siglos, siendo el último, un tiempo de muchos cambios para la cerveza comercial.

Los procesos de fermentación de acortaron, se catalizan muchas reacciones naturales con enzimas, los sabores son artificiales y la espuma de las cervezas de la góndola ya no es más fruto de una fermentación natural carbónica.

Es por eso que las recetas que aprenderemos son muy variadas, con métodos distintos, de diferentes partes del mundo y completamente naturales y simples.

## Lúpulo

El lúpulo es un ingrediente importante a la hora de hacer cerveza y la hierba más conocida usada tanto para dar sabor como para alargar la vida útil de la bebida.

No todas las cervezas llevaban lúpulo en la antigüedad, pero hoy en día el 99% de todas las cervezas que se venden en el mundo han sido hechas con flores de lúpulo cuidadosamente seleccionadas según sus características para aportar el sabor exacto que se quiere lograr en la bebida.

El lúpulo es una flor, con forma cónica que crece en variedad de climas en forma de enredadera (el año que viene queremos crecer una en casa!), lo recomendable es crecer la planta a partir de rizomas. Se cosechan las flores a fines de verano y a comienzos de otoño y se pueden usar para pomadas, tónicos digestivos o para hacer nuestras cervezas salvajes.

Para guardarlas lo mejor es secarlas o deshidratarlas y preservarlas en un recipiente muy hermético. Hay otras formas de preservación en medio líquido o hasta en forma de sirope también como vimos en el primer módulo

## ¿Para qué sirve el agregado de lúpulo en la cerveza?

El lúpulo ayuda a:

1. Preservar la cerveza e inhibir la reproducción de bacterias que descomponen la bebida cuando la guardamos mucho tiempo antes de consumir.
2. Estabiliza la espuma de la cerveza haciendo que perdure luego de servirla gracias a las resinas que aumentan la tensión superficial del líquido.
3. Aporta amargor y aroma a la bebida gracias a los ácidos orgánicos (alpha acid content) y sus resinas.



Los ácidos aromáticos y las resinas del lúpulo son solubles en el agua a altas temperaturas, es por eso que son agregadas al principio del proceso de cocción de los granos para dar mayor sabor amargo o al final para aportar más aromas y un sabor más leve.

El uso de las flores de lúpulo en la cervecería convencional es casi una especialidad ya que es una planta que tiene muchísimas variedades, algunas autóctonas de América, otras de Europa y cada tipo de lúpulo tiene características diferentes.

### **Hay tres categorías de lúpulos:**

- Lúpulos amargos
- Lúpulos aromáticos
- Lúpulos con ambas cualidades

Como hemos dicho sus sabores y aromas se extraen casi siempre en caliente, por lo tanto mientras más tiempo cocinemos las flores en el mosto, más amargo será.

### **Lúpulos según su presentación.**

**Lúpulo en flor:** Son las flores del lúpulo que se venden secas. Tienen mayores cualidades aromáticas que en cualquier otra forma. Al estar secas absorben más cantidad del mosto por lo que hay que prever un poco menos de líquido apto para fermentar al final.

En el ambiente cervecero comercial nunca se usa en éste formato porque es más costoso y más perecedero.

**Lúpulo en sirope o extracto:** Si es extracto será un concentrado de sus ácidos alfa y otros aceites esenciales que son extraídos de la flor usando calor y disolventes. No es la mejor opción para hacer cerveza, no solo porque muchas veces son preparados con químicos sino que además se necesita comprar un extracto para dar aroma, uno para generar amargor y algunas variedades para dar sabor.

El extracto casero con azúcar es mejor opción, pero hay que saber que el aporte extra de azúcar en el mosto puede cambiar de manera significativa el sabor y el resultado final

**Lúpulo en Pellet:** Para hacer un pellet las flores se deshidratan, se trituran, se prensan, se comprimen y se moldean para formar las pastillas. Es el formato que usan el 99% de los cerveceros puesto que en éste formato el lúpulo dura más, puede guardarse perfectamente por más tiempo y son mejores para almacenar porque ocupan muy poco espacio.

Se debe usar un poco menos que si son flores.

**Lúpulo fresco recién cosechado:** Son casi un lujo, podemos encontrarlos en las cervezas más artesanas con acceso a una plantación propia de enredaderas de lúpulo que, aunque son muy fáciles de cultivar y soportan variedad de climas, las de mejor calidad necesitan un “jardinero” con conocimiento.

Se usan normalmente para agregar flores frescas dentro de la cerveza en su primera fermentación para incorporar más aroma a la bebida o luego del priming de azúcar en cada botella para aromatizar la cerveza durante la fermentación final.



Es muy difícil realizar estos métodos (llamados cold brewing o infusión en frío) con levadura comercial ya que la flor recién cortada puede contener levaduras de otras cepas que contaminen el mosto. Pero si hacemos cervezas de levaduras salvajes no tendremos ningún problema y podremos usar nuestra creatividad para crear las experiencias cerveceras más intrincadas.

### **Lúpulos según su amargor.**

La escala IBU (international bittering units) es un índice que indica el grado de amargor del lúpulo basado en el contenido de ácidos alfa que éste tiene. El contenido de éstos ácidos va de 1% a 17%, mientras más alto su índice más amargor debería aportar a nuestra cerveza.

**Lúpulos de bajo amargor:** Cascade (5 a 7%), Crystal (3,5 a 6%), Fuggie (5%), Golding (4 a 6%), Saaz (4 a 5%)

**Lúpulos de amargor medio:** Amarillo (7 a 11%), Centennial (9 a 11%) , Magnum (12%)

**Lúpulos amargos:** Chinook (12 a 14%), Nugget (11,5 a 14%), Simcoe (12 a 14%)

## Ingredientes.

Las cervezas en la antigüedad eran bebidas a base de cereales, hierbas y agua que fermentaban de manera alcohólica. Fue hasta la llegada de la Ley de Pureza de cerveza que se estandarizó una serie de ingredientes obligatorios que debía traer la cerveza para poder llamarse así.

### **Cerveza antes de la ley de pureza:**

Cereales + agua + hierbas (gruits) o miel = cerveza

### **Cerveza después de la Purity Law:**

Cereales malteados + agua + lúpulo = cerveza

La Purity Law no impedía que agregáramos más saborizantes u otras hierbas además del lúpulo, solo establecía que para que una bebida pueda ser considerada cerveza debía tener en su contenido esos ingredientes básicos, por lo tanto, durante un tiempo más las cervezas botánicas o herbales (también llamadas gruits) coexistieron con lo nuevo establecido. Pero, a medida que las cervezas en el mundo se buscaban estandarizar más, las bebidas botánicas fueron desapareciendo quedando hoy solo una fracción de su oferta en el mercado, y muy pocas opciones en países como el mío (Argentina).



# La cerveza antes del lúpulo: Gruits, Botanical Beers o Cervezas Herbales.

Antes de la llegada del lúpulo a la cerveza se usaban un sinnúmero de combinaciones herbales locales para crear preparados que preservaban la bebida, producían amargor y facilitaban la fermentación o, en algunos casos, hasta la digestión.

El “**Gruit**” también es el término usado para llamar a la mezcla específica de hierbas que inicialmente se usaban en la cerveza. Había una mezcla bastante estandarizada que era la más usual para usar en la antigüedad que tenía Mirto (*Myrica Gale*), Romero silvestre (*ledum palustre*) y Milenrama (*Achillea millefolium*).

Cada cervecero agregaba otras hierbas y sabores para aportar propiedades medicinales de algún tipo o sabores especiales. Era muy común ver también cervezas con jengibre, bayas de enebro, anís estrellado y artemisa.

Los gruits siempre se han considerado bebidas “más fuertes” que las Ales normales con lúpulo por sus propiedades medicinales y a veces hasta psicotrópicas, narcóticas y energizantes. Un Gruit no solo tiene los efectos del alcohol en la bebida sino además todos los de los preparados botánicos que la bebida contenga.

El lúpulo aparece en cervecerías de los Países Bajos alrededor del siglo catorce pero no fue hasta 2 siglos después que el resto de Europa adopta la costumbre de usarlo como ingrediente base.

Cuando se comenzó a hablar de un standard donde la cerveza debía llevar la flor del lúpulo como base Alemania e Inglaterra se resistieron mucho tiempo. Aquellos que tenían el monopolio de los Gruits en Alemania y las Ales Botánicas en Inglaterra buscaron frenar el “avance” del lúpulo con estrategias legales, haciendo que médicos y farmacólogos firmaran peticiones a favor de los beneficios medicinales del gruit, que la corona hiciera un reconocimiento especial a las cervezas botánicas y hasta que la iglesia se sumara a la petición.

**Enumeremos varias hierbas que se usaban comúnmente en la antigüedad en la producción de cerveza:**



**Mirto (*Myrica gale*):** Una de las hierbas más usadas en toda Europa y en los países nórdicos para hacer cerveza. La cerveza de mirto que se comercializaba en Noruega se llamaba Pors y se decía que si tomabas muchas cantidades terminabas intoxicado y con alucinaciones por eso se recomendaba agregar el mirto al hervor del mosto 20 minutos antes de apagar el fuego y no desde el principio y también retirar la espuma que se formaba en la parte superior.

Tiene propiedades antifúngicas que hacen la fermentación más lenta, como también propiedades expectorantes y sedativas.

**Milenrama (*Achillea millefolium*):** En los países escandinavos era la más usada y luego se fue contagiando su uso en Europa. Se la siguió usando en estos países incluso varios siglos después del agregado de lúpulo a la cerveza y hoy en día en Dinamarca y Noruega aun se encuentran cervezas con esta hierba.

La milenrama es inocua, muy aromática, antiséptica, antibacterial y antiinflamatoria.

**Romero Silvestre (*Ludum palustre*):** Se usan las hojas y las flores, el sabor que deja es levemente amargo pero se usaba por su capacidad de equilibrar la bebida en sabor y aroma. Se recomienda no usarlo hoy en día para hacer bebidas a nivel comercial ya que tomarlo en grandes cantidades puede ser contraproducente para la salud, se recomienda solo usarlo en preparados caseros y nunca tomar más de 3 litros seguidos.

**Diente de león (*Taraxacum Officinale*):** Se pueden comer sin problemas sus hojas, flores y hasta la raíz. La última es usada para hacer cerveza por su amargor, puede usarse en grandes cantidades sin problemas. Las flores se usan para hacer vino de flor de diente de león y frutas o para cultivar una madre herbal, es una excelente fuente de levaduras silvestres.

**Ajenjo (*Artemisa absinthium*):** Es muy amarga pero también muy aromática. Es una planta controversial debido a que es tóxica, sin embargo, muchos botánicos consideran al ajeno una planta “benignamente tóxica “ (termino inventado) ya que no causa problemas a menos que se consuma en exageradas cantidades.

**Brezo común (*Calluna vulgaris*) :** Algunos dicen que el sabor en la cerveza se parece al de las flores de manzanilla, es muy aromática y levemente amarga, se utiliza normalmente para hacer hidromieles herbales ya que se combina muy bien con el sabor y el aroma de la miel. Las partes que se usan son las hojas más nuevas y tiernas y las flores de más arriba del tallo.

**Hiedra (*Glechoma hederecea*):** Tiene propiedades preservantes para la cerveza similares al lúpulo, el sabor es picante y terroso. Se usa mucho para hacer gruits artesanos en Europa y Canadá.



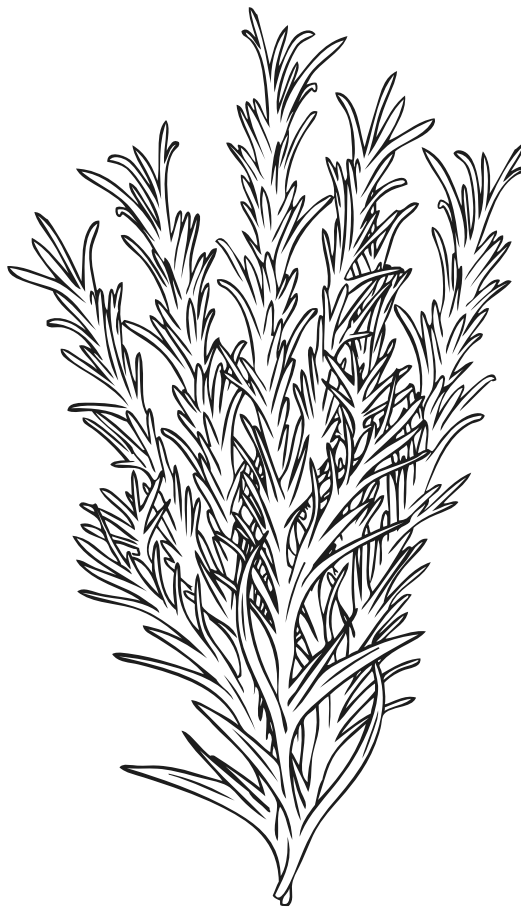
**Marrubio o hierba de sapo (*Marrubium vulgare*):** Es una planta increíblemente amarga. Se ha usado siempre como medicamento para problemas respiratorios y es una planta que sustituye increíblemente bien al lúpulo, es usado desde hace siglos en cervezas antiguas.

### ¿Cuáles son otras hierbas muy usadas?

Otras plantas muy usadas pero de las qué hay pocas recetas (ya que los Gruits son como una Coca Cola y tienen una receta diferente por cada dueño y son muy resguardadas) son:

Jengibre, Anís estrellado, albahaca, salvia, semillas de coriandro, manzanilla, ruda, algarroba, canela en rama, café, nibs de cacao, bayas de enebro, saúco, ginseng, cúrcuma, hinojo, lavanda, cáscara de limón, lemongrass, flores de azahar (que uso muy seguido en mis hidromieles), menta, yerba buena, sasafras.

Siropes y purés de fruta como higos, duraznos, arándanos, frutillas, cerezas, limones, lima, uvas, frutos rojos varios, calafate, sirope y hojas de maple, hongos, musgos, nueces y sus cáscaras y más... mucho más.



# La fórmula de las cervezas.

## Proporciones en nuestras cervezas.

Vamos a hablar de cantidades. En la cocina, la pastelería y panadería las cantidades y proporciones son importantes para crear recetas nuevas o para entender la estructura de una receta, por lo general son muy exactas pero las cantidades que voy a escribir más abajo son solo una guía, una guía que se puede romper pero que nos servirá para darnos un aproximado cuando pensemos en crear o experimentar con recetas nuevas.

## Cada un litro de agua les recomiendo usar:

- 80ml a 100ml de madre
- En el caso de usar masa madre para el kvass u otras cervezas se calcula 2 cucharadas colmadas por 2 litros de bebida final.
- 150 a 200gr de cereales malteados
- 1,5 a 3gr de lúpulo
- 5 a 8gr de priming (miel, sirope, melaza o azúcar)

## Si haces gruits o agregas siropes

- $\frac{1}{4}$  de taza de hierbas frescas y un poco menos si están secas (pero varia mucho según la hierba)
- 50gr de sirope herbal o frutal o miel

Esta guía debe estar acompañada del método paso a paso que enseñamos en la clase que corresponde al módulo de cervezas. El procedimiento es igual de importante!



**SOMOSALVAJES**



# Cerveza licorosa de Lúpulo y Sirope de Maple

## Ingredientes

- 200gr de sirope de maple natural
- 280gr de azúcar mascabo o azúcar integral
- 300ml de madre salvaje de cerveza
- 3 y ½ litros de agua
- 6 gr de un lúpulo de bajo amargor (si es en pellets serían 5gr)

## Procedimiento

1. En una olla con el agua mezclar el azúcar, el sirope y en una bolsita de infusión poner el lúpulo.
2. Cocinar por 1 hora a fuego medio y retirar del fuego.
3. Corregir el nivel de agua para obtener un mosto de 3 litros finales.
4. Cuando esté frío agregar la madre de cerveza y fermentar anaeróbica mente por 3 semanas.
5. Embotellar agregando un priming con miel o mascabo, esta cerveza no suele generar espuma cuando se hace en primavera o verano, es de una graduación alcohólica muy alta. Cuando se fermenta más lentamente en otoño e invierno hace una mejor espuma y tiene un mejor sabor.
6. Se fermenta en botella por 3 semanas antes de servir y dura hasta unas 6 semanas en un clima frío
- 7.



# Cottage Stout de Avena y Miel

## Ingredientes

- 3,5 litros de agua
- 200gr de avena tradicional arrollada
- 180gr de trigo malteado oscuro
- 300gr de cebada chocolate
- 280 ml de madre de miel y pasas
- 6 gr de lúpulo de amargor medio o bajo
- 50 gr de miel
- Priming: 8gr de miel por cada litro fina

## Procedimiento

1. En una olla colocar los cereales y la avena (pueden estar dentro de una bolsa de infusión), agregar el agua y llevar a fuego medio.
2. Agregar el lúpulo desde el inicio de la cocción.
3. Cocinar por 45 minutos a fuego medio. Justo después de apagar el fuego agregar la miel y revolver.
4. Agregar 1 litro de agua para recuperar parte del líquido evaporado o lo suficiente para obtener de nuevo entre 3 y 3,5 litros de mosto.
5. Enfriar el mosto hasta que esté a temperatura ambiente y agregar la madre.
6. Fermentar con trampa de aire por 10 a 14 días (los tiempos de fermentación pueden variar según la madre y la temperatura ambiente)
7. Agregar la miel del priming y embotellar la cerveza en botellas herméticas para capturar el gas.
8. Fermentar 3 semanas. En una heladera podemos dejarlas hasta 6 semanas



# Ale de Trigo y Frutilla

## Ingredientes

- 3 litros de agua
- 300ml de madre de cerveza (de jengibre o de miel quedan muy bien)
- 400 gr de Malta de trigo pálida
- 500gr de frutillas frescas
- 9 gr de lúpulo de amargor bajo
- Opcional: 1 cucharadita de té al ras de masa madre
- 
- Priming: 6gr de azucar blanca por litro y cascaras de limón para las botellas. He usado lima también y queda muy bien!

## Procedimiento

1. Con un pisapapas o con las manos hacer de las frutillas un puré, no es necesario quitarles el verde pero es mejor para un producto final más estético.
2. En una olla colocar la malta, el agua, las frutillas y el lúpulo (reservando  $\frac{1}{4}$  del total para agregar después). Cocinar a fuego medio por 30 minutos.
3. Agregar el resto del lúpulo y cocinar por otros 30 minutos.
4. Agregar 1 litro y medio de agua o lo suficiente para obtener una vez más de 3 a 3,5 litros de mosto.
5. Enfriar el mosto y agregar la madre de cerveza. En el caso que también agreguemos masa madre, como siempre debemos diluirla y filtrarla, descartando cualquier parte espesa.
6. Fermentar de manera anaeróbica por tres semanas.
7. Filtrar la mezcla y agregar el azúcar para hacer la segunda fermentación.
8. Embotellar y en cada botella agregar 2 laminas finas de cáscara de limón o de lima.
9. Fermentar tres semanas. O hasta 7 semanas en la heladera.

# Cerveza de Jengibre y Diente de León

## Ingredientes

- 3,5 litros de agua
- 250gr de diente de león fresco (raíz, verde y flores)
- 400gr de Malta pálida
- 15 gr de raíz de jengibre
- 30gr de lemongrass fresco
- 300ml de madre de cerveza
- Priming: 8 gr de miel o azúcar mascabo

## Procedimiento

1. En una olla colocar las hierbas frescas, el jengibre, la malta y el agua. Llevar a fuego medio por 30 minutos.
2. Agregar el lemongrass y cocinar por 25 minutos más. Corregir el agua perdida para obtener 3 litros de mosto finales
3. Cuando el mosto esté frío inoculamos con la madre de cerveza
4. Fermentamos a temperatura ambiente por dos a tres semanas
5. Antes de embotellar agregamos la miel o el azúcar y dejamos fermentar por 2 semanas más.



# Witch´s Black Gruit

## (Gruit Negro)

### Ingredientes

- Ésta receta es muy antigua, así que usa “puños como medida”
- 3 litros de agua (en la receta original usa un “cántaro”, de cuánto será el cántaro solo Dios sabe)
- 1 puñado de Artemisa seca
- 1 puñado de ruda fresca o seca
- 3 ramas de romero fresco cosechado en la mañana.
- 2 puñados de trigo o una hogaza de pan negro
- 2 tazas de miel
- 1 cucharada de polen o cera de abejas (en mi caso uso panal)

### Procedimiento

1. Esta cerveza no usa priming, se embotella prematuramente para que los últimos azúcares se consuman en la botella. Tampoco lleva madre de cerveza, se fermenta la bebida con las levaduras del panal.
2. Cocinar la mezcla de cereales y hierbas por 50 minutos. Corregir la cantidad de agua evaporada.
3. Si usamos pan para la cerveza debemos filtrar muy bien luego o agregarlo al terminar la cocción y dejar que éste se infusione toda la noche.
4. Cuando el mosto esté frío agregamos la miel y el panal. Revolvemos para oxigenar el mosto y tapamos el frasco con un paño o servilleta.
5. Revolvemos todos los días durante 7 días o hasta sentir un mínimo de aroma o sabor a alcohol. Si hace calor mucho cuidado con que se avinagre!
6. Embotellar sin priming y fermentar por tres semanas.

# Cerveza de Cebada con Melaza de Manzana

## Ingredientes

- 2 tazas de melaza de manzana casera
- 3 litros de agua
- 450gr de cebada (o también se puede usar quinoa germinada y tostada)
- 6 gramos de lupulo de amargor bajo
- 300ml de madre de cerveza
- Priming: 8 gramos de azúcar blanca por cada litro final

## Procedimiento

1. En una olla infusionar la cebada y agregar al agua la melaza de manzana. Cocinar por 30 minutos a fuego medio. Agregar el lúpulo y cocinar por 1 hora más.
2. Retirar del fuego y corregir el agua para obtener de nuevo un mosto de 3 litros.
3. Agregar la madre de cerveza una vez frío el mosto y fermentar anaeróbicamente por cuatro a seis semanas en otoño o invierno, esta cerveza no se recomienda hacerla en clima cálido. Necesitamos menos de 20 grados para que tenga el sabor deseado
4. Filtrar el mosto para descartar restos de fibra de manzana o levadura y embotellar con priming.
5. Fermentar en las botellas por dos a tres semanas más. Podemos reservarlas por hasta 6 semanas en la heladera.



# Porter de Menta y Chocolate

## Ingredientes

- 300gr de trigo malteado chocolate
- 300gr de cebada chocolate
- 200gr de nibs de cacao
- 3,5 litros de agua
- 300ml de madre de cerveza
- 1 cucharada de masa madre
- 8 gramos de lúpulo
- Ramitas de menta fresca (la variedad que más nos guste)
- Priming: 8 gramos de azúcar por litro

## Procedimiento

1. Cocinamos el trigo, la malta, los nibs y el lupulo en la bolsita de infusión desde el inicio de la cocción. Por dos horas cocinamos a buen medio bajo.
2. Apagamos el fuego y corregimos el nivel de líquido para obtener 3 litros de mosto
3. Inoculamos con la madre y la masa madre una vez que el mosto esté frío o tibio.
4. Fermentamos anaerobicamente por 3 semanas
5. Luego de la primera fermentación pasamos a fermentación carbónica con priming por tres semanas más. Dura hasta 6 semanas en la heladera.

