

ALEX

THALIMATURGO

DIAS

PREFÁCIO DE
Henderson Fürst

CERVEJAR

É

PRECISO

BEBER NÃO



PRECISO



Cálculo

cervejeiro

para

ELABORAÇÃO

DE RECRETAS

Resumo de Cervejar é preciso beber não é preciso: Cálculo cervejeiro para elaboração de receitas

É denominada Cerveja a bebida alcoólica resultante da fermentação de cereais, maltados ou não maltados em água potável, acrescida de lúpulo, impondo amargor, aroma, sabor e textura à cerveja. É uma bebida milenar, existindo registros da sua existência desde a Mesopotâmia e Egito Antigo.

Definitivamente, a cerveja que bebemos hoje em dia nada tem a ver com a sua versão primordial, tendo em vista a evolução tecnológica de fabrico e das matérias-primas empregadas. Atualmente, as cervejas são divididas em duas famílias, num primeiro nível: Ale e Lager, relativo ao tipo de fermentação. E divididas, num segundo nível, em estilos.

Esses estilos são catalogados e apresentam características e parâmetros próprios, provavelmente adquiridos devido a alguns aspectos, tais como: a região onde as cervejas foram produzidas originariamente, as matérias-primas utilizadas na sua produção, as características mineralógicas da água entre outros, resultando cervejas com aroma, aparência, sabor, sensação na boca únicas. As matérias-primas utilizadas na produção de uma boa cerveja são: Água potável ("O Meio"), Malte ("A Alma"), Lúpulo ("A Graciosidade") e Levedura ("A Magia").

Existe ainda a possibilidade do emprego de cereais não maltados, açúcares, entre outros ingredientes e adjuntos. Em alguns casos, a utilização destes adjuntos é recomendada e fundamental para adequar a cerveja a um estilo específico.

Em outros, a utilização de outras matérias primas, além daquelas quatro fundamentais se configuraria como uma heresia. O Processo de fabrico da cerveja passa necessariamente por várias etapas, iniciando-se pela moagem dos grãos, mostura, filtragem do mosto e lavagem dos grãos, fervura do mosto, adição do lúpulo, clarificação do mosto ou Whirlpool, resfriamento do mosto, inoculação das leveduras, fermentação,

maturação, filtração e envase da cerveja.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)