

»» GUIA DE PRODUÇÃO CASEIRA PARA ««
AMANTES DE CERVEJAS ARTESANAIS

FAÇA

— SUA —

CERVEJA

MIKE WARREN E JOHN KROCHUNE

FAÇA SUA CERVEJA

GUIA DE PRODUÇÃO CASEIRA
PARA AMANTES DE
CERVEJAS ARTESANAIS

**MIKE WARREN E
JOHN KROCHUNE**

TRADUÇÃO DE ROSANE ALBERT

EDITORA
ALAÚDE

Copyright © 2019 by Callisto Media, Inc.
Copyright da tradução © 2020 Alaúde Editorial Ltda.

Título original: *Beer Brewing 101 – A Beginner's Guide to Homebrewing for Craft Beer Lovers*.
Publicado originalmente em inglês pela Rockridge Press, um selo da Callisto Media, Inc.

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta edição pode ser utilizada ou reproduzida – em qualquer meio ou forma, seja mecânico ou eletrônico –, nem apropriada ou estocada em sistema de banco de dados sem a expressa autorização da editora.

O texto deste livro foi fixado conforme o acordo ortográfico vigente no Brasil desde 1º de janeiro de 2009.

EDIÇÃO ORIGINAL: Rockridge Press
Projeto gráfico de capa e miolo: Antonio Valverde
Diretora de arte: Sue Smith
Editora: Pam Kingsley
Editora de produção: Ashley Polikoff
Fotografia: © 2019 Marija Vidal
Food Styling: Elisabet der Nederlanden
Ilustrações: © Tom Bingham
Foto dos autores: Courtesy Suzanne Krochune

PRODUÇÃO EDITORIAL: Editora Alaúde
Coordenação editorial: Bia Nunes de Sousa
Tradução: Rosane Albert
Preparação e consultoria: Fabiane Grazioli Medina
Revisão: Carolina Hidalgo Castelani, Fernanda Marão (Crayon Editorial)
Adaptação de projeto gráfico: Cesar Godoy

1ª edição, 2020

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Warren, Mike
Faça sua cerveja : guia de produção caseira para amantes de cervejas artesanais / Mike Warren, John Krochune ; [tradução Rosane Albert].
-- 1. ed. -- São Paulo : Alaúde Editorial, 2020.

Título original: *Beer Brewing 101: a beginner's guide to homebrewing for craft beer lovers*
ISBN 978-65-86049-07-7

1. Cerveja - Guias 2. Cerveja - Preparação 3. Cervejas - Processos de fabricação I. Krochune, John. II. Título.

20-43533

CDD-641.23

1. Cerveja artesanal : Técnicas e receitas : Alimentos e bebidas 641.23
Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

2020
Alaúde Editorial Ltda.
Avenida Paulista, 1337, conjunto 11
São Paulo, SP, 01311-200
Tel.: (11) 3146-9700
www.alaude.com.br
blog.alaude.com.br

SUMÁRIO

Introdução **8**

CAPÍTULO 1:

**EQUIPAMENTO
E MATERIAIS 11**

CAPÍTULO 2:

**PRODUÇÃO
COM KITS 29**

CAPÍTULO 3:

**SEU PRIMEIRO
LOTE 43**

CAPÍTULO 4:

**PRODUÇÃO E RECEITAS
COM EXTRATOS 79**

CAPÍTULO 5:

**SUA CERVEJA
PERSONALIZADA 149**

Glossário **169**

Fontes **172**

Índice **173**

Sobre os autores **176**

CAPÍTULO 1

EQUIPAMENTO E MATERIAIS

Para produzir uma boa cerveja caseira, é necessário adquirir alguns equipamentos específicos. Felizmente, o investimento é mínimo, e a recompensa, saborosa. Muitos desses itens são duráveis e podem ser utilizados em todas as suas aventuras cervejeiras.

As lojas especializadas em insumos cervejeiros, tanto físicas quanto *on-line*, oferecem kits para iniciantes pré-embalados cujos preços e itens inclusos variam. Este capítulo trata de equipamentos e materiais indispensáveis para o seu sucesso, distribuídos em três categorias:

- ★ Material de limpeza e de sanitização
- ★ Equipamento para brassagem e fermentação
- ★ Equipamento para engarrafar

CAPÍTULO 3

SEU PRIMEIRO LOTE

Viva! Chegou a hora de começar sua primeira produção. Vai começar uma empreitada incrível que lhe surpreenderá a cada gole. Conforme se dedicar a fazer sua própria cerveja, terá sempre uma percepção mais profunda de suas artesanais preferidas.

Este capítulo vai conduzi-lo passo a passo pela produção do primeiro lote. Já aprendeu sobre o equipamento e os ingredientes, agora vamos juntá-los para fazer algo maior do que a soma das partes: CERVEJA!

Talvez você já tenha comprado um kit com extrato ou, impaciente, tenha pulado este capítulo e adquirido os ingredientes de uma de nossas receitas do capítulo 4 (que vergonha!). Mas ler este capítulo antes de começar vai aliviar um pouco a ansiedade em relação ao processo. Você não vai querer se preocupar com o que vem adiante enquanto estiver concentrado no primeiro passo.

CERVEJA FÁCIL

ESTILO: AMERICAN PALE ALE

TAMANHO DO LOTE: 19 LITROS

**ÁGUA DA FERVURA: 9,5 LITROS
NO INÍCIO**

DENSIDADE ORIGINAL: 1,053

DENSIDADE FINAL: 1,015

ABV DESEJADO: 5,3%

IBUs: 38

COR: 5,2 SRM

9,5 litros de água

453 g de DME claro

2,7 kg de LME golden light ou
pale ale

14 g de lúpulo Magnum 12% AA
por 60 minutos

28 g de lúpulo Cascade 5,5% AA
por 20 minutos

28 g de lúpulo Cascade 5,5% AA
por 5 minutos

1 pastilha de Whirlfloc (adicione
5 minutos antes do fim
da fervura)

15 litros de água resfriada
(refrigere na véspera)

35 ml de levedura líquida White
Labs WLP001 California Ale

Eis aqui uma ótima receita, bem básica, para sua estreia no mundo cervejeiro. Toda feita com extrato e sem insumos adicionais. Ela também pode ser usada para testar novas variedades de lúpulo. Mantenha o Magnum pelo amargor e substitua as adições de Cascade pelo lúpulo que quiser experimentar. A fermentação vai ser limpa, ideal para que a lupulagem sobressaia.

1. Adicione os 9,5 litros de água ao caldeirão e leve para ferver.
2. Quando a água atingir 49 °C, comece a adicionar o DME pouco a pouco, mexendo sempre para não empelotar.
3. Quando a água estiver prestes a ferver, tire o caldeirão do fogo e adicione o LME, mexendo enquanto o despeja. Depois de misturar bem, recoloque o caldeirão no fogo.
4. Quando a água ferver, faça a primeira adição de lúpulo e programe o *timer* para 60 minutos. Regule a chama para manter a fervura enquanto controla a espuma.
5. Faltando 20 minutos, faça a segunda adição de lúpulo.
6. Faltando 5 minutos, adicione os lúpulos restantes e a pastilha de Whirlfloc.
7. Despeje três quartos da água resfriada no fermentador, depois transfira o mosto quente. Adicione a água resfriada restante em quantidade necessária para atingir o volume de 21 litros.
8. Quando o mosto esfriar até 18 °C a 21 °C, inócuie a levedura. Sele o fermentador e agite-o para aerar; deixe por 10 a 14 dias, até completar a fermentação.
9. Quando a cerveja estiver pronta para engarrafar, prepare o *priming* e adicione-o à cerveja fermentada (ver pp. 70-72) ou coloque uma bala de carbonatação em cada garrafa. Continue com o engarrafamento e o condicionamento (ver pp. 67-77).

INSTRUÇÕES ESPECIAIS: Procure manter a fermentação abaixo de 21 °C para obter uma cerveja mais translúcida, com poucos vestígios da levedura. Para futuros lotes, procure usar qualquer tipo de levedura para ales americanas.

UM BRINDE À SUA PRIMEIRA CERVEJA ARTESANAL. SAÚDE!

Você é apaixonado por cerveja artesanal? Então imagine produzi-la em casa! Com instruções detalhadas passo a passo, este livro ensina todos os truques para fazer sua cerveja caseira. Mergulhe de cabeça no processo usando um kit para seu primeiro e delicioso lote.

Com abordagem simples, os autores apresentam o uso do extrato de malte, porta de entrada perfeita para os cervejeiros de primeira viagem por exigir menos equipamento e menos tempo para a produção. Assim que aprender o básico, você pode se aventurar pela grande variedade de receitas das cervejas mais conhecidas. Depois de um pouco mais de prática, é hora de criar sua própria fórmula para uma cerveja única e exclusivamente sua. Tudo o que você precisa saber está aqui!

COM RECEITAS PARA

IPA WEST COAST, CZECH PILSNER,
ENGLISH PORTER, OATMEAL STOUT,
HEFEWEIZEN E MAIS!



★ CONSULTA RÁPIDA

Fornecedores, glossário e quadros com as variedades de lúpulos, cepas de levedura e extratos de malte para deixá-lo equipado para o sucesso.

★ 30 RECEITAS

Experimente fazer estilos clássicos como IPA, English brown ale e Witbier, ao mesmo tempo que testa fórmulas para recriar cervejas artesanais de marcas comerciais.

★ DÚVIDAS?

A cerveja não está fermentando? Apresenta falhas no aroma ou excesso de espuma? Esclarecemos os problemas mais comuns que podem surgir.



NINE VARKEN e **JOHN BROCHUNE** começaram a produzir cerveja em casa graças à formação de NINE em uma cervejaria e à cervejaria e ao espírito "a la vie en rose" de John. Eles começaram a trabalhar com a família de cervejaria sob a direção de John e a criar vídeos detalhados a respeito da produção de cerveja, como equipamentos, sabores de lúpulos e química da água.

ESTRELA
ALAVIDE

ISBN: 978-65-86049-07-7



GASTRONOMIA