

TENDÊNCIAS NO MERCADO DE CERVEJA ARTESANAL AMERICANO

ALAN TAYLOR
MESTRE
CERVEJEIRO,
VLB

Mestre Cervejeiro Zoiglhaus, PINTS e Ponderosa



VLB
BERLIN



Alan Taylor é mestre cervejeiro treinado na Alemanha trabalhando em Portland, Oregon e Albuquerque, Novo México

21 anos de experiência profissional como cervejeiro na Alemanha e Estados Unidos

Produz cervejas de Estilo Alemão de acordo com a Lei de Pureza Alemã de 1516 e qualquer outro estilo que vier à mente



Estilos em Alta

- Kettle Sours
- Fruit Beers
- Cervejas Lager / Estilos Alemães
- Cervejas envelhecidas em madeira (não apenas bourbon...)
- Hazy IPAs/Pales
- Fresh Hop

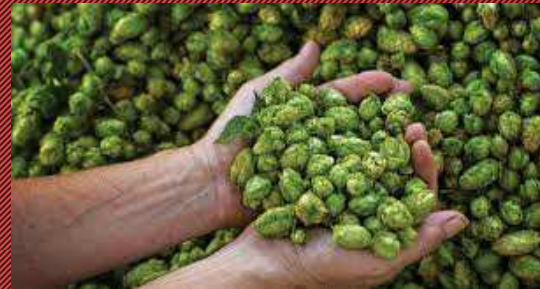
Kettle Sours - Passo 1 Como acidificar

- O Tempo é fundamental - a tina deve estar disponível
- Composição do mosto - baixa a nenhuma lupulagem
- Rápida pasteurização / curta fervura
- Esfriar o mosto a 30 - 44°C
- Inocular com Lactobacillus
 - logurte via starter ou diretamente na tina
 - Malte acidificado / Flora latente do malte Pilsen
 - Wild Brew Sour Pitch (10 g / hl)
 - Manter o ambiente com CO₂ (especialmente para culturas mistas)
- Queda do pH / Gosto ácido
- Coleta - se desejado
- Ferver o mosto para matar a bactérias, prosseguir com a brassagem



Kettle Sours - Passo 2 Qual cerveja produzir

- Pales / IPAs com lúpulos predominantemente frutados
 - Mosaic, Citra, Simcoe, Azzaca
 - Acidez cria um efeito suculento
- Berliner Weisse - Cerveja de trigo ácida
 - Inocular uma levedura Ale alemã tolerante a acidez com a cepa de *Brettanomyces* de sua escolha - Envelhecer por 6 meses ou mais para desenvolvimento completo do sabor
- Gose
 - Add ca. 225 g / 10 hl de coentro e ca. 300 g / 10 hl NaCl no whirlpool e fermentar com levedura Ale alemã tolerante a acidez
- Flanders Red / Oud Bruin



Fruit Beers - Passo 1 Que tipo de fruta?

- Fruta inteira

- Fresca
- Seca

- Cascas

- Recém descascadas
- Seca

- Sucos

- Lima, maçã, pêra, laranja, limão, maracujá, romã, etc.

- Purê asséptico

- Framboesa, Amora silvestre, Cereja, Pêssego, Morango, Mirtilo, Ameixa, Amora, Cranberry, Toranja, Laranja sanguínea, Abacaxi, Groselha, Goiaba



Fruit Beers - Passo 2 Como adicionar a fruta

- Na fervura ou Whirlpool
 - Hop bags para cascas e frutas inteiras
 - Diretamente na tina se for suco ou purê
- Durante a fermentação
 - Sucos e purês adicionados durante a dosagem da levedura
 - Hop bags com as frutas inteiras podem ser adicionados a qualquer momento durante a fermentação (Geralmente após a maioria da fermentação estar completa)
 - Adição asséptica após coleta de levedura
 - Recirculação
- Pós-Fermentação
 - Adição asséptica em fluxo no tanque de pressão
 - Pasteurização rápida (cuidado com frutas ricas em pectina)



Fruit Beers - Passo 3 Estilos de Fruit Beer

- American Wheat Clássicas
- IPAs
- Kettle Sours
 - Simples Pales ou de Trigo
 - Berliner Weisse
 - Gose
- Estilos Belgas (Dubbel, Tripel, Golden, Lambic)
- Lagers
- Stout
- Spiced Beers
- Honey Beers



Cervejas Lager / Estilos Alemães

- Estilos Alemães
 - Pilsner, Helles, Hefeweizen, Kölsch
 - Dunkles, Märzen/Oktoberfest, Schwarzbier
- Estilos Americanos
 - Pre-prohibition Lager
 - California Common
 - Lagers com adjuntos/ Cream Ale
- Mexican Lagers
- Estilos Híbridos
 - Pilsner com Novos lúpulos americanos
 - Mexican Lagers com limão ou lúpulo Wakatu
 - Hopfenbombe - IPA de estilo Alemão



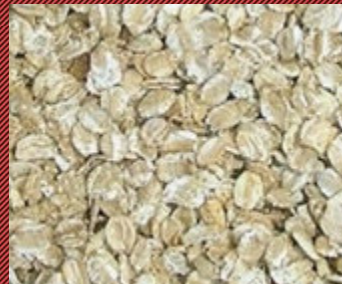
Cervejas envelhecidas em madeira

- Barris de Bourbon
 - Porters
 - Stouts
 - Ales focadas em malte caramelo
 - Pilsner/Lager
- Gin / Tequila / Mezcal / Barris de vinho
- Barris de vinho
 - Pinot Noir
 - Pinot Gris
 - Carvalho Francês ou Americano
- Foeders
- Espiral
- Madeiras Nativas



Hazy IPAs

- IBUs e Álcool mais baixos do que as tradicionais IPAs
- Aroma e Sabor mais intenso de suco de frutas
 - Mosaic, Citra, Simcoe, Amarillo, Equinox-tipos de lúpulos
- Turbidez definitiva no produto final
 - Lactose, trigo em flocos, aveia em flocos
- Balanceada proporção SO_4 / Cl_2



Fresh Hop Beers



Quais lúpulos usar?

Simcoe, Amarillo, Cascade, Centennial, etc.
isto é, lúpulos mais aromáticos

Como obtê-los?

Faça amizade com os produtores de lúpulo!

Onde/Quando adicioná-los?

Dosagem de amargor não é recomendada
Whirlpool funciona muito bem
Dry hopping funciona às vezes

Quanto utilizar?

7-9 vezes peso seco



BREWERY **Zoiglhaus** PORTLAND



Obrigado a Lallemand Brewing e a Cooperativa Agrária Agroindustrial pelo convite para falar com vocês!