



Criando sabores através do malte



Quem sou eu e o que eu faço

Quem eu sou e o que eu faço

- **Coordenador de Marketing na Maltaria Dingemans**
- **Cervejeiro na Galea Craft Beers (Cervejaria Cigana)**
- **Na Galea passo muito tempo refletindo sobre como os ingredientes contam uma história – especialmente o malte e as especiarias.**

Quem eu sou e o que eu faço

- **Nesta palestra abordarei sobre as cervejas com sabor acentuado do malte**
- **Pequenas diferenças na composição => grande diferença no sabor**
- **Hoje em dia todo mundo fala sobre lúpulos**
- **Não se esqueça que o malte é a base!**

O que é uma cerveja com sabor acentuado de malte?

O que é uma cerveja com predominância de malte??

- Uma cerveja com sabor acentuado de malte não é uma cerveja doce.
- O malte confere estrutura e identidade.
- O malte é o protagonista do sabor
 - => O lúpulo e a levedura complementam-se não se sobrepõem
- Exemplos de estilos com sabor acentuado do malte:
Lager, Helles, Märzen, Bock, Dubbel, Special Belge,
Stout, Quad, Barleywine

O que é uma cerveja com predominância de malte??

- **Característica dos sabores do malte: pão / tostado / biscoito / mel / nozes / café / chocolate / caramelo / ...**
- **As cervejas Lager estão entre as mais difíceis de produzir.**

O papel do malte no desenvolvimento de receitas

Maltes base

- **Malte base = estrutura de suporte**
- **70 – 100%**
 - **Fermentabilidade**
 - **Sensação de Boca**
 - **Sabor principal**
- **4 Maltes Bases: Pilsen MD, Maris Otter MD, Pale Ale MD and Munich MD**
- **Também Trigo, Centeio e Malte de Aveia**

Pilsen MD & Maris Otter MD

- **Pilsen MD**
 - Cor clara
 - Bem modificado
 - Alto poder enzimático, melhor extração, acesso mais fácil ao amido.
 - Gosto suave do malte com notas de pão fresco.
 - 90 – 100% usado em lagers, helles, belgian blondes
- **Maris Otter MD**
 - Variedade de cevada
 - Perfil de sabor muito limpo e crispy
- **Pilsen vs Maris Otter nas cervejas**

Pale Ale MD & Munich MD

Malte sem dulçor

- **Pale Ale MD vs Vienna Malt**
 - Nome diferente => mesmo malte => ligeira diferença de cor
 - Tostado leve, mel, sabor de biscoito
 - Adiciona um pouco de cor.
 - CORPO e complexidade
- **Munich MD**
 - Aumenta o corpo e a sensação na boca das suas cervejas.
 - Riqueza do malte, crosta de pão

=> 10 a 60% de malte para uma complexidade em camadas!

Maltes Especiais

Usar com intenção de

- **Maltes aromáticos => intensidade**
 - **Amber/Aromatic[®]**
 - **Melanoidina MD**
 - **Aroma 100 MD e Aroma 150 MD**



Maltes especiais

Usar com intenção de

- **Caramel / Crystal malts => dulçor**
 - **NEW, Cara MD Pilsen (6,5 EBC)**
 - **Special B[®] adiciona magia**



Maltes especiais

Usar com intenção de

- **Maltes torrados => biscoitos / café / chocolate / torrado**



Maltes especiais

Usar com intenção de

- **Diferentes tipos de malte = ampla gama de sabores**
- **Pequenas alterações na porcentagem de malte resultam em grandes mudanças de sabor na sua cerveja.**

Malte vs Lúpulo vs Fermento

Malte vs Lúpulo

- Mesmo em cervejas com foco no malte, o lúpulo e o fermento ainda importam, tendo o papel de alavancar o malte, não competir com ele.
- "Malte em primeiro plano" não significa sem lúpulo => Significa que o malte é o protagonista.
- Escolha do lúpulo: variedades de baixo aroma, nobres ou clássicas.
- Os maltes torrados também conferem amargor.

O amargor deve complementar o malte, não dominá-lo.

Malte vs Fermento

Para fermentar sua cerveja com predominância de malte, opte por cepas de levedura limpas => evite perfis de ésteres fortes

Você não quer cervejas completamente secas; uma boa atenuação é importante, mas mantenha um pouco de teor alcoólico residual na sua cerveja.

O fermento deve realçar e não reescrever a história do malte!



Nosso trabalho de desenvolvimento de receitas

Da ideia à receita

1. Comece com a ideia da cerveja.

- ✓ Referência de estilo: clássico ou moderno? Peça única ou linha principal?
- ✓ Sabores desejados: crispy / puro / nozes / mel / caramelo / torrado
- ✓ Objetivo de drinkability: fácil de beber / sensação aveludada na boca / corpo

Da ideia à receita

2. Escolha seu malte base

- ✓ 70 a 100% do malte: seu principal ingrediente além da água, ele representa 60% da personalidade da sua cerveja.
- ✓ Adicionando outros grãos? Malte de trigo, centeio ou aveia.
- ✓ Define o corpo, o perfil de fermentação e o teor alcoólico:
 - Pilsen → cerveja limpa, alta atenuação
 - Pale Ale → mais encorpada, mel, levemente tostada
 - Munich → casca de pão, sabor maltado

Da ideia à receita

3. Maltes especiais em camadas

- ✓ Na minha opinião, de 6 a 8 no máximo
 - notas de diferentes maltes especiais => complexidade
- ✓ Primeiras impressões sobre os maltes torrados em fornos de alta temperatura
- ✓ Em seguida, maltes de caramelo + malte Biscuit para trazer notas de biscoito.
- ✓ Por último, escolha seus maltes torrados.

Da ideia à receita

4. Defina amargor e momento de aplicação do lúpulo.

- ✓ Entre 18 e 30 IBU
- ✓ Sem aroma de lúpulo
- ✓ Baixo alfa
- ✓ Amargor suave

Da ideia à receita

5. Ajuste a quantidade de água de mostura.

- ✓ A temperatura da mostura afeta o corpo do produto; a mostura por etapas é melhor.
 - Mantenha o processo clássico, como 60 minutos a 65°C – 67,5°C e depois 25 minutos a 73°C – 75°C para uma cerveja maltada encorpada, mas com açúcares fermentáveis suficientes para torná-la também agradável ao paladar.
- ✓ A composição química da água influencia a percepção do malte: Cloretos > Sulfatos
 - Cl^- 100–150 ppm e SO_4^{2-} 30–60 ppm.

Como resultado, você obterá uma sensação na boca mais aveludada e um amargor mais suave.

Da ideia à receita

6. Validar e ajustar

✓ **O sabor é o mesmo que você imaginou antes de começar a criar a receita?**

Muito doce? Diminua a quantidade de malte caramelo na sua mistura de grãos e reduza a temperatura de mosturação.

Menos corpo? Adicione mais maltes Pale Ale como malte base ou algum malte de aveia => Faça a mosturação por mais tempo e em temperatura mais alta.

Não tem sabor maltado suficiente? Adicione menos lúpulo durante a fervura.

Não está escura o suficiente? Pealed Roasted MD é cevada descascada que torrámos em nosso tambor de torrefação. É menos amargo que nosso malte de torra mais escura, o MRoost 1400 MD, e é frequentemente usado como malte para coloração.

Alguns exemplos práticos

Galea Case 1: Lager com predominância de malte

- **Objetivo:** Uma Lager elegante, fácil de beber, com sabor intenso de malte e um toque especial.
- **Abv:** 4,7%
- **Composição de Malte:**
 - 80% Pilsen MD
 - 15% Pale Ale MD
 - 5% Cara 20 MD
- 22 IBU, Saaz com um toque de Citra
- **Fermento:** Diamond Lallemmand
- **Resultado:** Lager maltada, levemente adocicada, muito fácil de beber

Galea Case 2: Speciale Belge

- **Objetivo:** Notas maltadas proeminentes que tendem a caramelo e pão com nozes, com uma cor âmbar dourada e refrescante.
- **Abv:** 5,5%
- **Composição de Malte:**

74% Pale Ale MD	4% Biscuit MD
12% Munich MD	4% Cara 20 MD
	6% Amber/Aromatic [®] MD
- 25 IBU, Challenger
- **Yeast:** Aurora Lallemmand
- **Resultado:** A cor estava perfeita, exatamente como eu imaginava. Sabor maltado bem pronunciado, nada doce.

Galea Case 3: Red Ale sem álcool

- **Objetivo:** Uma Irish Red Ale equilibrada, sem o sabor típico de mosto que se encontra frequentemente nas cervejas NOLO, mas com complexidade de malte suficiente para torná-la interessante.
- **Abv:** < 0,5%
- **Composição de Malte:**

35% Munich MD	15% Biscuit 50 MD	4,5% Special B [®] MD
15% Dextrin MD	10% Melanoidin MD	0,5% Mroost 1400 MD
15% Cara 50 MD	5% Aroma 150 MD	
- **Fermento:** Lona Lallemmand
- **Resultado:** Cor vermelha encantadora, corpo agradável, fácil de beber, sem gosto ruim de mosto, muito equilibrada.

Galea Case 4: Barleywine

- **Objetivo:** equilíbrio entre as notas de caramelo dos maltes e o frutado dos lúpulos. Então, não foi exatamente isso que eu disse antes. Antes, eu disse que lúpulos nobres não tinham aroma. Mas nesta cerveja, fiz o oposto. Não usei nenhum lúpulo de amargor, apenas aromático durante a fervura tardia e whirlpool.
- **Abv:** 14,0%
- **Composição de Malte:**

80% Maris Otter MD	3,5% Biscuit MD
5% Amber/Aromatic MD	2,5% Cara 120 MD
4% Cara 50 MD	2,0% Special B MD
- 70 IBU, 6 US lúpulos de aroma
- **Fermento:** BRY 97 Lallemand
- **Resultado:** Cerveja incrível, linda cor vermelha, equilíbrio perfeito entre o dulçor do malte e o amargor do lúpulo, fácil de beber apesar do alto teor alcoólico de 14%. Notas agradáveis de caramelo.

Galea Case 5: Imperial Stout

- **Objetivo:** Chocolate com um toque de café torrado, mas ainda assim muito fácil de beber para uma stout encorpada de 12,5% de teor alcoólico.
- **Composição de Malte:**

50% Pale Ale MD	5% Biscuit MD	3,5% Oat Malt MD
20% Rye malt MD	5% Special B MD	2,5% Mroost 1400 MD
7% Munich MD	5% Mroost 900 MD	2,0% Pealed Roasted Barley
- 40 IBU, Challenger & magnum
- **Fermento:** Nottingham
- Especiarias, grãos de café no tanque depois da fermentação
- **Resultado:** Uma stout encorpada com sabor de café, com notas provenientes dos diferentes maltes utilizados.

Por que escolher a Dingemans para cervejas com foco no malte??

Por que Dingemans?

- **Consistência:** mesmo desempenho e perfil de sabor, lote após lote.
- **Sabor puro de malte:** Proporcionam clareza – pão, biscoito, tostado – sem aspereza ou notas secundárias indesejadas.

Por que Dingemans?

- **Amplo e funcional portfólio:** desde Pilsen, Pale e Munich até Biscuit, Aromatic e toda a linha Cara, a Dingemans oferece ferramentas, não apenas ingredientes.
- **Desenvolvidos para cervejaria :** o nível de modificação, o rendimento do extrato e a força enzimática tornam-nos previsíveis na sala de brassagem e flexíveis no desenvolvimento de receitas.

=> Exatamente o que você precisa quando o malte não é apenas a base, mas o ingrediente principal.

Erros comuns

Erros comuns

- **Diferença entre a cor do malte e a cor da fervura.**

O EBC oficial é calculado da seguinte forma: 1 parte de malte para 9 partes de água. Portanto, 50 gramas de malte diluídos em 450 ml de água.

=> Nas cervejarias, temos proporções diferentes, **mais malte para menos água.**

Assim, a cor ficará mais intensa. Durante a fervura, a cor se intensificará ainda mais devido às reações de Maillard.

- **O malte não garante a turbidez.** A turbidez é um processo complexo que depende de muitos fatores: proteínas, pH, processo de fermentação. Infelizmente, não podemos criar uma receita ideal com maltes para cervejas turvas.



#PROUDTOBEPARTOFGREATBEER

Nos siga em:



Mouterij Dingemans



mouterijdingemansbelgium

www.dingemansmout.be

