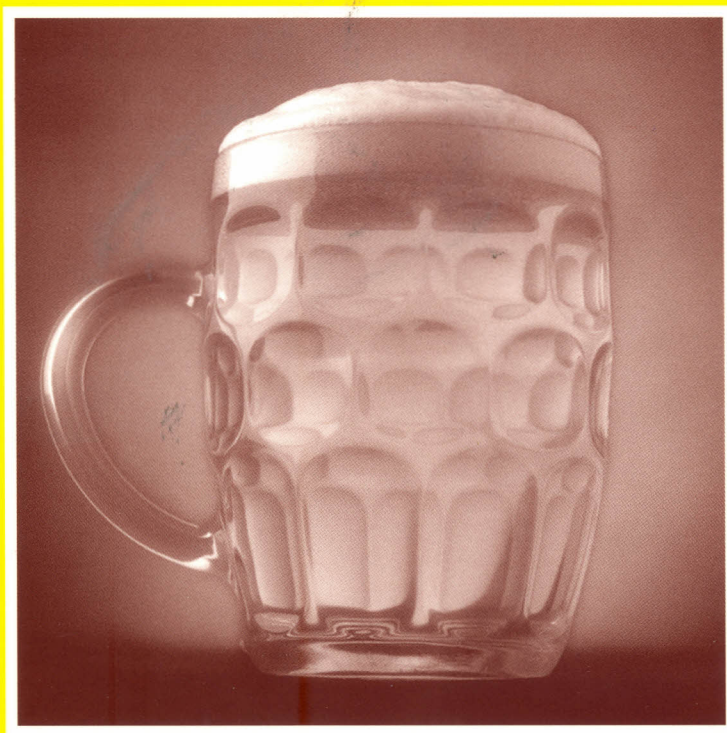


ELABORACIÓN CASERA DE CERVEZA

Wolfgang Vogel



Editorial ACRIBIA, S.A.



Índice de contenido

Prólogo	vii	Cereales crudos	41
1 Introducción	1	Extracto de malta	41
Una mirada a la historia	1	Aditivos	41
Aspectos jurídicos		Importancia de los aditivos	41
de la elaboración de cerveza	3	Malta coloreada	42
Contenido de ingredientes		Malta acaramelada	43
principales del mosto	10	Azúcar tostado	43
		Otros aditivos	44
2 Primera tentativa de elaborar		4 Elaboración de la cerveza	45
cerveza	15	Proporción malta-agua	45
3 Ingredientes necesarios		Triturado o molienda	47
para elaborar cerveza	21	Maceración	49
La malta	21	Fundamentos teóricos	49
Importancia de la malta	21	Maceración sencilla	51
El proceso del malteado	22	Método de infusión	53
¿Maltear la cebada propia?	24	Método de decocción	54
El lúpulo	28	Maceración de materiales	
La levadura	31	crudos	55
El agua para fabricar cerveza	34	Utensilios necesarios	
Dureza del agua	34	para la maceración	56
Reducción de la dureza del agua		Filtración	61
(ablandamiento)	35	Cocción del mosto	66
Sucedáneos	39	Separación del lúpulo	69
Importancia de los sucedáneos	39	Enfriamiento del mosto	69
Azúcar	40	Cálculo de rendimientos	70
Maíz	40	Fermentación	73
Arroz	41	Fermentación principal	73
Avena	41	Posfermentación o maduración ...	76
		Clarificación-filtración	80

Envasado de la botella	80	Determinación del extracto seco primitivo	104
Barril o botella	80	Grado de acidez	105
Técnica de envasado	81	Prueba del yodo	106
Cerveza de barril	85	Examen microscópico	106
Cerveza de botella	86	Índice de defectos	106
Cálculo de mermas	88		
5 Recetas de cervezas	91	7 Corrección de defectos	111
Clarificación de las cervezas	91	Adición de espuma	111
Tipos de cerveza	92	Adición del extracto de malta	112
Variedades de cerveza	92	Clarificación con productos químicos	112
Cerveza Weizen (de trigo)	93	Empleo de productos espumantes	113
Cerveza antigua (Altbier)	94	Bolsas de lúpulo	114
Kölsch	95	Adición de nieve carbónica	114
Cerveza de bodega clara (Lagerbier Hell)	95	Tratamiento con carbón activo	114
Pilsen	95	Tratamiento de contaminaciones microbianas	115
Export, clase de cerveza Dortmund	96		
Export, clase de cerveza clara de Munich	96	Apéndice	119
Export, clase de cerveza oscura de Munich	96	Bases legales de la fabricación de cerveza	119
Cerveza de Marzo (Märzenbier)	97	Extracto de la Ley Fiscal de la Cerveza de la República Federal de Alemania	119
Cerveza bock clara	97	Extracto de la Orden de Alimentos (Suiza)	120
Cerveza bock negra	98	Extracto del Código Alimentario de Austria	121
Otras cervezas alemanas	98	¿Utensilios de plástico?	123
Cervezas extranjeras	99	Establecimientos suministradores	124
«Pale Ale»	100	Procedencia de las figuras	125
		Referencias bibliográficas	126
6 Calidad de la cerveza	101	Índice alfabético	139
Prueba sensorial	101		
Pruebas analíticas	104		