

¿PUEDO COCINAR EN VERANO?

POR NICOLAS FELICI

Si, es más complicado hacer cerveza en verano porque hay que tener mayores cuidados, si no se controla la temperatura,

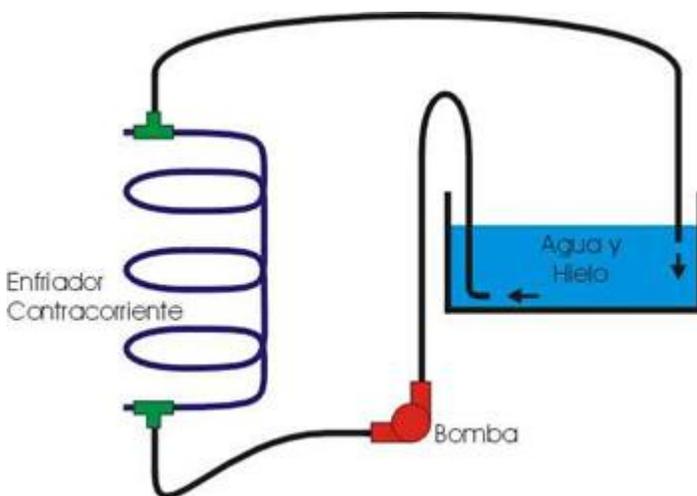
La cerveza resulta excesivamente especiada y frutada, generalmente abananaada, y con altos niveles de alcoholes superiores, que aportan aromas y sabores a solventes, además de provocar una fea resaca.

Pero si no le importa pasarse un par de horas junto a una olla de mosto hirviendo cuando hay más de 40°C a la sombra, entonces hay que tener en cuenta los puntos más críticos (sensibles) de la elaboración.

Con la maceración no hay problemas, incluso es más simple porque el calor hace que la temperatura del macerado se mantenga.

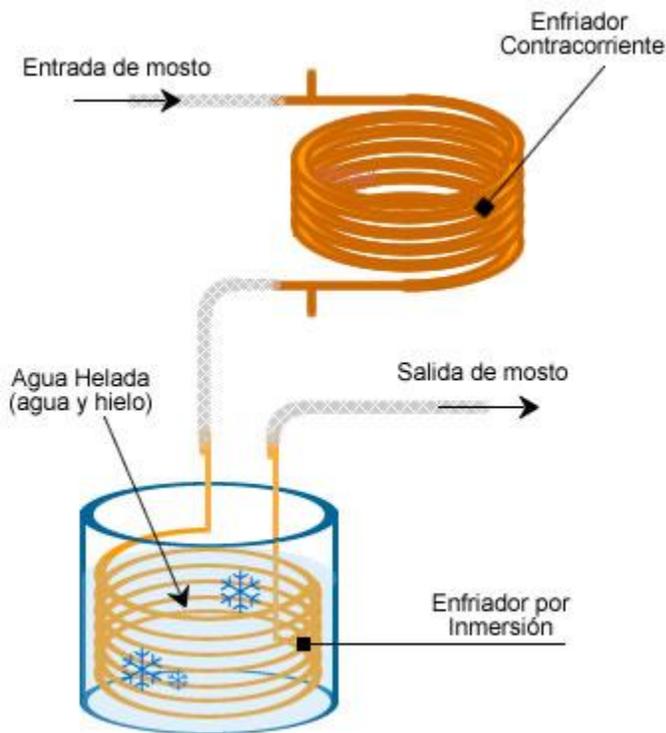
El hervido es igual que en invierno, quizás sea un poco más vigoroso y se evapore un poco más de agua.

El primer problema es el enfriado del mosto luego del hervor, pero es el más simple de solucionar. En verano, el agua corriente está a mayor temperatura que en invierno, por lo que el enfriado del mosto puede ser deficiente; si el agua sale de la canilla a 28°C es imposible que el mosto quede a la temperatura adecuada de fermentación. Una de las soluciones es enfriar el agua antes de pasarla por el enfriador. ¿Cómo hacerlo? Armando un “pre-enfriador”. Esto se logra haciendo pasar el agua por una serpentina de cobre de ½” metida dentro de un balde, o recipiente, con agua fría y hielo.



El hielo bajará la temperatura del agua que enfriará el mosto. Si el agua está muy caliente, es posible que haya que agregar más hielo para que el conjunto enfriador no pierda eficiencia. Si se usa un enfriador de inmersión, que se coloca dentro de la olla de cocción, conviene poner el hielo en el balde del pre-enfriador luego de 5 o 10 minutos de comenzado el enfriado porque al principio la diferencia térmica es muy grande y únicamente se derretiría el hielo sin una mejora significativa

en el rendimiento. Si el enfriador es contracorriente, hay que poner el hielo desde el principio del enfriado. Otra de las soluciones es hacer pasar el mosto por el hielo posterior al contracorriente, la ventaja es que se puede lograr una temperatura de salida del mosto mas baja que en la solución anterior pero la desventaja es que se debe limpiar y sanitizar al post-enfriador como al contracorriente mismo.



El otro problema principal es la fermentación. Para solucionar esto existen varias opciones posibles, desde muy simples y económicas hasta muy elaboradas y caras.

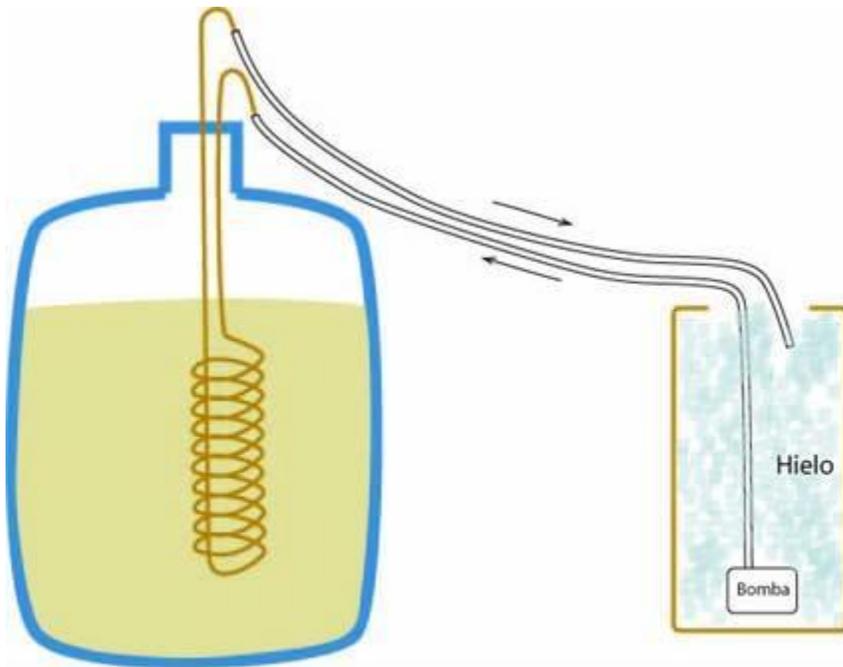
La posibilidad más simple y económica consiste en envolver el fermentador con una toalla, remera, sábana vieja, mantel en desuso, trapo, etc., que esté constantemente mojada. A medida que se evapora el agua de la toalla, arrastrará con ella el calor del fermentador. Hay que verificar que la toalla no se seque. Con este método se pueden bajar hasta 5°C con respecto a la temperatura ambiente, dependiendo de la humedad ambiental. El método es más eficiente si se apunta un ventilador hacia el fermentador porque renueva el aire circundante y permite una mayor evaporación. Colocar un envase plástico tipo botella de lavandina con agujeritos de forma tal que permanentemente le caiga agua al trapo, sino con el ventilador en 5 minutos el trapo se seca.

Otra opción es construir una “caja fría”, el concepto es similar al de las viejas heladeras a hielo o las conservadoras portátiles de camping, es una caja, construida con materiales aislantes, lo suficientemente grande para que entre el fermentador y algunos bloques de hielo y, de este modo, se enfríe el fermentador. Con este método se pueden bajar la temperatura entre 5°C y 15°C, dependiendo de la cantidad de hielo y el aislamiento de la caja. Este método se puede mejorar con un ventilador que haga circular el aire dentro de la caja.

También se puede “robar” aire frío de un Acondicionador de Aire ubicando el fermentador junto a la salida o canalizando el flujo de aire hacia el fermentador. De este modo se enfría el fermentador sin tener que enfriar demasiado el ambiente.

Una de las mejores opciones para controlar la temperatura con un mínimo mantenimiento y un costo moderado es usar una heladera. Se le coloca un termostato externo que regule la temperatura en el rango deseado y listo. Con este sistema se puede elaborar cualquier cerveza, lager o ale, en cualquier momento, invierno o verano. Si no se dispone de lugar para una heladera exclusiva para la cerveza, se puede utilizar una heladera bajomesada o frigobar, usando fermentadores de tamaño adecuado.

La última posibilidad que mencionaré aquí es la de un fermentador cilindrocónico refrigerado con una serpentina interna (externa, interna es sumergida en el mosto) y encamisado por dónde circula algún refrigerante. Esta opción no es barata porque es necesario, además del fermentador, un equipo o banco de frío para el refrigerante y varios accesorios, pero permite elaborar cantidades mayores que en una heladera y tiene las ventajas de los fermentadores cilindrocónicos.



Si no puede aguantar las ganas de cocinar, está en medio del verano y no dispone de medios importantes, lo mejor que puede hacer es elegir la receta adecuada. No es el momento indicado para hacer una lager limpia y maltosa, lo mejor es apuntar a una ale frutada. Se pueden incluir maltas tostadas y bastante lúpulo porque con su sabor fuerte enmascaran varios de los “defectos” de fermentar a alta temperatura. Las mejores opciones en este sentido son las Bitters, Porters, Stouts y Browns.

También se puede pensar en una cerveza de trigo belga o alemana porque el carácter frutado y especiado es particularmente buscado en estas cervezas.

El punto más importante en este sentido es la elección de una levadura adecuada. Lo mejor es buscar cepas que no produzcan muchos ésteres y generen, en condiciones normales, cervezas limpias, no frutadas.

También hay que considerar la densidad, es mejor que ésta sea menor a 1050, ya va a maltratar bastante a la levadura haciéndola trabajar sobre la temperatura adecuada, como para someterla

además al arduo trabajo de fermentar un mosto de alta densidad. De este modo, si usted está cocinando con este clima, lo más probable es que sea porque no le queda mucha cerveza y las cervezas de densidad inicial baja requieren una maduración más corta que las de densidad inicial alta, estando listas para tomarse en menos tiempo.



**TODOS PARA HACER CERVEZA EN CASA
INSUMOS - EQUIPOS - CURSOS**