



¿Cómo se hace la cerveza sin alcohol?

Habitualmente recibimos esta pregunta , porque no todo el mundo quiere beber cerveza con alcohol , pero aún queremos una cerveza de alta calidad y variedad. Podemos elaborar todos los estilos saliendo de la oferta básica escasa comercial. El proceso para elaborar cerveza sin alcohol es relativamente fácil, y cualquiera puede hacerlo. Todo lo que tienes que hacer es hacer una cerveza normal siguiendo los pasos de elaboración tradicionales. Y los consejos que damos a continuación

Este es un pequeño resumen del proceso:

- 1.- Hacer cerveza normalmente,
- 2.- Cuando esté listo para embotellar calentar la cerveza a 80-92 ° C durante 15 - 20 minutos o el tiempo que sea necesario. El alcohol tiene una evaporación más baja que la cerveza y el alcohol contenido se evapora. Trate de mantener constante ese tiempo lo más cerca posible a la temperatura de 80-85 ° C para evitar olores y sabores desagradables. Cuando empiece a calentar la cerveza que se va a notar un olor muy fuerte de alcohol. Esto es perfectamente normal porque el alcohol está empezando a evaporarse y liberarse de la cerveza,
- 3.- Finalizado el tiempo , enfriar la cerveza lo más rápido que pueda por debajo de 30 grados .
- 4.- Para carbonatar , Añadir levadura nueva a razón de 1 sobre cada 20-100 litros y el azúcar en la Botella

Siempre hay que usar levadura nueva para carbonatar en una cerveza sin alcohol si usted planea carbonatar naturalmente en el embotellado, ya que el calor de evaporación de alcohol, mata la levadura ya utilizada para hacer la cerveza.- EL ALCOHOL QUE PRODUCIRA ESTA CARBONATACION QUEDA POR DEBAJO DE 1%, LIMITE ADMISIBLE PARA SER SIN ALCOHOL, (ESTA LEGISLACION PUEDE CAMBIAR).-

Si va a embarrilar la cerveza, no tiene que agregar levadura en este punto porque se va a carbonatar la cerveza artificialmente.

TIPS

1.- La base de cerveza a realizar el procedimiento de destilado de alcohol, debe ser con muy baja lupulación , ya que al calentar la cerveza hay una reacción propia que realza extremadamente el amargor.- Si quiere mayor aporte de aroma y sabor de lupulo hacer un Dry hopping luego de la desalcoholización.
Se recomienda utilizar 1/3 a 1/2 de las cantidades de lúpulos normales. (5 a 10 IBUS máximo).-

2.- Se puede guardar mosto dulce antes de lupularlo y probar maezclas en proporciones bajas de este con la cerveza destilada sin alcohol, resaltara los sabores y amenizará el mismo.-

IMPORTANTE: SI SE OPTA POR ESTA MEZCLA NO SE PUEDE HACER CARBONATACIÓN NATURAL, YA QUE FERMENTARA Y PRODUCIRA ALCOHOL.- EN ESTE CASO SE RECOMIENDA LA GASIFICACION ARTIFICIAL Y PASTEURIZACION.-

3.- Se puede incluso hacer la cerveza sin lúpulo e intentar luego lupulación final con DryHooping y Extracto isomerizado.-

Otra forma de hacer cerveza sin alcohol o de bajo alcohol es evitar la fermentación , una técnica es hacer un mosto liviano 1025 – 1030 , ponerlo en contacto con levadura a baja temperatura 24 hs , solo para que tome gusto sin que fermente se recomienda usar levadura en crema reutilizada de otra fermentación por ejemplo de una cerveza normal , filtrar, carbonatar artificialmente y pasteurizar.

Para evitar la fermentación se puede usar conservantes, Sulfito de sodio, pero siempre se debe asegurar con pasteurización, la utilización de conservantes hay que declararlo en la etiqueta.

Se pueden hacer mezclas de todos los métodos explicados hasta lograr el mejor sabor deseado.