

CERVEZA ESTILO STOUT DE AETCM

Elaborada por: Miguel Rodríguez, Esther Santalla Díez, Ana García Martí y Carlos Inaraja González.

En este tercer número, la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta (AETCM), se decidió para su elaboración trimestral por una cerveza de tipo Irish Stout, proveniente de la antigua cerveza Porter, una cerveza muy popular en Inglaterra e Irlanda sobre 1730.

El término Stout se utilizó por primera vez asociado a la cerveza para definir una cerveza más fuerte de la habitual y durante un tiempo existió la “Stout Porter”, que fue la primera cerveza que Guinness comenzó a comercializar en 1820.

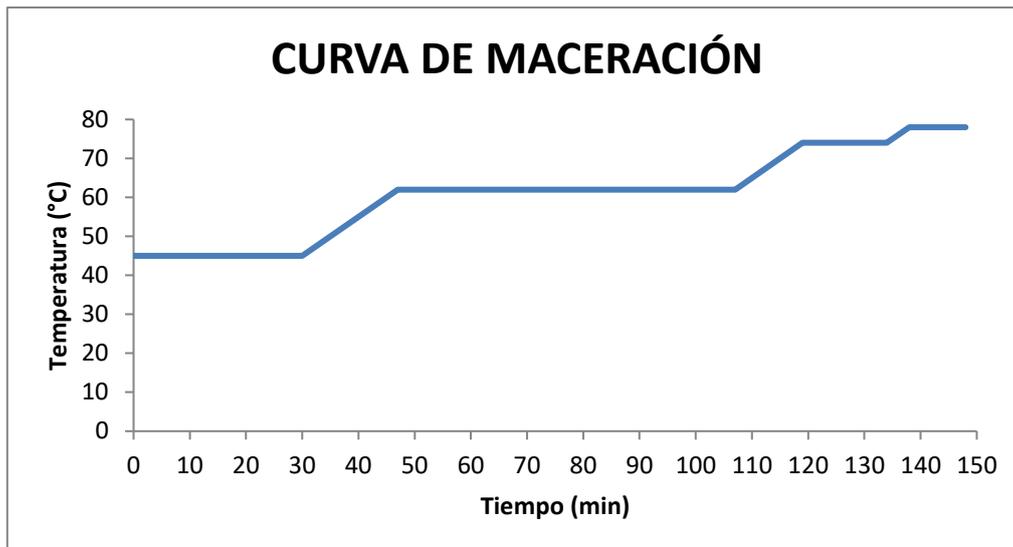
Fue así que comenzó a definirse un nuevo estilo de cerveza con más malta negra y lúpulo que la Porter de la cual derivaba. A mediados del siglo XIX, se comenzó a utilizar en la receta de las cervezas Stout la cebada tostada, produciéndose una Stout de 17 a 22 °P y con hasta 90 IBU, con un carácter fuerte a café y regaliz.

Más adelante, con la popularización de las Lager y Ales más suaves se pasó en el siglo XX a una Stout de uso doméstico con alrededor de 3,6% de alcohol y otra para exportación con más de 6% de alcohol.

RECETA PARA 55 LITROS DE MOSTO FRÍO

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	RENDIMIENTO	COLOR
Malta Pilsen	11.040 g	80,8 % s.s.	1,8 SRM
Cebada tostada	740 g	79,0 % s.s.	650 SRM
Copos de avena	220 g	70,6 % s.s.	

El tipo de maceración empleado fue de infusión simple con estacionamiento de temperatura a 45, 62, 74 y 78 °C y con un ratio de agua 1:4. La composición de agua carbonatada de Londres y Dublín era la perfecta para contrabalancear la acidez proporcionada por las maltas negras y la cebada tostada. En nuestra receta hemos ajustando el pH a 5,5 con ácido fosfórico y cloruro cálcico en el empaste del mosto.

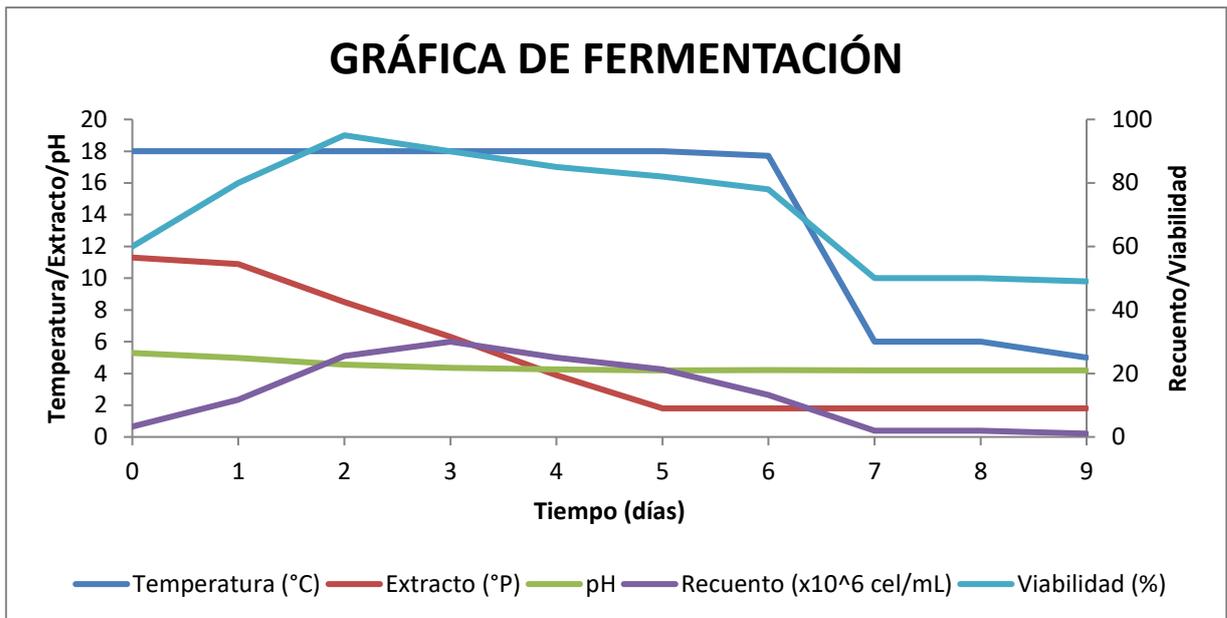


La filtración del mosto se realizó con filtro prensa. El mosto primario obtenido fue de 15,4 °P que lavamos hasta obtener 76 L de mosto a 10,3 °P al inicio de ebullición. Después de 60 minutos a 100 °C y una única adición de 85 g de lúpulo Nugget obtuvimos en Whirlpool 63 L de mosto a 11,4 °P.

DATOS MOSTO FRÍO

PARÁMETRO	VALOR
Extracto Original	11,3 °P
Color	36,5 SRM
Amargos	57,5 IBU
Polifenoles	249 ppm
FAN	173 ppm
pH	5,29

La levadura empleada para este cocimiento fue Safale S-05 de FERMENTIS, de la cual se adicionaron 34.5 g. Para favorecer el inicio de la fermentación el mosto se aireó a 105 mL/min.



La cerveza fermentó en 6 días a 18 °C pasando de un extracto de 11,3 a 1,8 °P lo cual equivale a una atenuación aparente del 83,6 % y el pH pasó de 5,29 a 4,21. Posteriormente se realizó una guarda de 14 días a 4 °C en la que conseguimos que la levadura decantase de 13,2 a 1,04 x10⁶ cel/mL. Finalmente, la cerveza se envasó sin filtrar con una suave carbonatación en línea para dar un producto con las siguientes características.

CERVEZA FINAL

PARÁMETRO	VALOR
Alcohol (volumen)	4,98 %
ESP	11,27 °P
Extracto aparente	1,85 °P
Atenuación	83,6 %
pH	4,23
Color	33 SRM
Amargos	38,5 IBU
SO ₂	0,6 ppm
Diacetilo libre	27,9 ppb
Pentanodiona libre	13,05 ppb
CO ₂	3,09 g/L

Espuma	327 s
--------	-------

Aunque existen muchas versiones de Stout en el mundo, nuestra receta como habéis observado se centra en una cerveza Stout Irlandesa muy bebestible, color negro intenso con sombras rubís mirada al trasluz, con espuma muy blanca, a diferencia de las amarronadas de las Porter, cerveza seca pero suave, balanceada entre amargor y dulzor, y con aroma a café y matices de regaliz procedentes de la cebada tostada. Presenta un paso por boca y regusto final muy sedoso con notas de café que se alargan gracias a la incorporación de un pequeño porcentaje de avena en la receta.

Es una cerveza ideal para acompañar estofados de carne, así como asados con salsa de chocolate, quesos ahumados de Pría o Idiazabal y cualquier postre o helados con chocolate. También acompaña excelentemente tartas de frutos rojos.