

# **RUSSIAN IMPERIAL STOUT**

**Autor: Carlos Inaraja Gonzalez, director de la revista CERVEZA Y MALTA.**

Este subestilo es considerado el rey de las cervezas STOUT, vamos a conocerla un poco más en profundidad para apreciarla como se merece.

## **Historia**

Las cervezas Stout ya son mencionadas en el 1600 en Inglaterra. En aquella época toda la cerveza que se producía era de color marrón dorado ya que la malta utilizada lo normal era secarla al sol durante varias horas y la malta adquiría color. Existían diversos grados de contenido alcohólico, la más baja era conocida como brown ale ligera, ó common brown.

La generalización del método de empaste conocido como Parti-gyle, donde a partir de un mosto se obtenían hasta 3 tipos de cervezas diferentes, provocó que comenzaran a aparecer otros estilos con mayor graduación como las cervezas Porter y Stout. Este fue el origen de la Imperial Stout, procedente del primer mosto que se obtenía de la filtración del mosto.

Con la introducción del lúpulo hacia 1650 también se comenzaron a utilizar otras variedades de maltas como brown malta, malta chocolate, y malta o cebada torrefactada, que al utilizarlas en la receta de la Imperial Stout fueron marcando el carácter diferenciador de esta cerveza.

Imperial Stout adquirió gran prestigio entre la corte de los Zares de Rusia, y durante el siglo XVIII grandes cantidades de este estilo fueron enviados a Rusia, desde Inglaterra. Para aguantar el viaje su alto contenido alcohólico y su gran contenido en lúpulo eran parámetros muy beneficiosos para evitar su congelación en y contaminación durante sus largos viajes por el mar Báltico.

En aquel tiempo la Imperial Stout elaborada por la Cervecería Thrale's de Londres, era la preferida por la corte de Catarina II en Rusia dentro de las otras cervezas del mismo estilo que se enviaban desde las Cervecerías Barclay Perkins y Courage a San Petersburgo durante los siglos XVIII y XIX. Estas exportaciones fueron en grandes cantidades aprovechándose de las lagunas fiscales que no afectaban a estas cervezas en Rusia.

Posteriormente la cervecería Thrale's Londres fue comprada por la cervecería Courage, que continuó elaborando este estilo durante el siglo XVIII y XIX, manteniendo un contenido alcohólico alto de 9-10% de alcohol en volumen.

También se exportó este estilo a África, el sur de Asia, y la región Indo pacífico, el Caribe y posiblemente a Sur América, abriendo la posibilidad a la utilización de otros ingredientes.

Wahl-Henius proporciona una buena descripción de la producción de Stout en Inglaterra en el siglo XIX: Las stout simples eran producidas a 16-18 Plato (1065-1073), las stout dobles a 18-20 Plato, (1073-1080), imperial stout a 20-25 Plato, (1080-1100) y la russian imperial stout a más de 25 Plato (más de 1100 de densidad).

Las stouts eran cervezas añejadas tradicionalmente con brettanomices en su segunda fermentación. Un método común de lograr esto era realizando un proceso de mezclado, llamado "vatting", donde una proporción de stout añeja de menos de 20 grados Plato (1080) era mezclada con una stout joven "corriente" o porter de 12 o 13 grados Plato (1049-1053).

Así apareció el sobrenombre de Russian Imperial Stout. Recientemente la Cervecería Wells & Young's elaboró en 2011 la que el llamo la "ale original producida en 1795 para Catarina la Gran Emperatriz de Rusia".

The Beer Judge Certification Program (BJCP) reconoce solo una Russian Imperial Stout con las siguientes características:

Es una cerveza con mucho cuerpo, y compleja en aroma, con un profundo y rico aroma a malta oscura que oscila desde un fino aroma a chocolate a otro más profundo de malta torrefactada, acompaña otros aromas frutales de ciruelas y pasas. El calor proporcionado por el alcohol en boca debe ser cálido, junto a sabores de caramelo, pan tostado, pudiendo llegar a sabores torrefactos.

El color de la cerveza oscila desde un marrón oscuro hasta un negro azabache (60-80 EBC). El alcohol suele estar en el rango de 8-12 en volumen con una densidad inicial del mosto de 1,075 – 1,115 (18,75 – 28,75ºPlato). Su amargor debe ser alto también para balancear estos sabores encontrándose en 50-90 IBU's, pero sin destacar en su aroma. Finalmente, el carbónico disuelto debe ser bajo o moderado.

Por otra parte, la otra gran asociación mundial que codifica los estilos que van apareciendo comercialmente en el mercado cervecero en su reunión de 2014 Great American Beer Festival (GABF) style guide ya habla de un estilo inglés de la Russian Imperial Stout y de otros subestilos americanos que solo admiten el color negro en la cerveza, excluyendo otros colores oscuros parduzcos, y una mayor percepción del amargor al utilizar ligeramente mayor cantidad de lúpulos en la receta.

### **Elaboración de la cerveza**

Comienza con un alto porcentaje, alrededor del 75% de malta pálida bien modificada, como son las maltas inglesas. El resto de las maltas son una mezcla de maltas caramelo, malta chocolate, y malta torrefactada para proporcionar complejidad al aroma y al cuerpo de la cerveza. Pueden llevar Munich malt sustituyendo en parte a la malta pálida.

Este alto porcentaje de malta oscura proporcionar una acidez adicional al Empaste por lo que aguas ligeramente alcalinas son las preferidas para su elaboración.

Lúpulos tradicionales ingleses son los favoritos como Fuggle, BC Goldings, aunque las versiones americanas utilizan lúpulos americanos. Todos son adicionados en el proceso al inicio de la ebullición, ya que no buscamos aroma a lupulo en la cerveza.

Las levaduras Ale inglesas o las desarrolladas para este estilo Imperial Stout yeast son las utilizadas proporcionando un aroma frutal complejo, como las utilizadas para otros estilos como las Barley wine.

Las versiones americanas de este estilo prefieren utilizar levaduras con mayor atenuación y proporcionar sequedad a la cerveza.

La temperatura de fermentación esta entre 17 -20°C, y la temperatura de bodega entre 0 y 4°C, recordando los periodos fríos en los que transcurría la cerveza por el mar Báltico y cuantos más meses este en bodega mejor hasta conseguir el grado de madurez requerido.

Se dice que la Courage Imperial Stout de 26ºPlato, aguantaba embotellada hasta 25 años, adquiriendo madurez y complejidad en su aroma y sabor. Infelizmente la Cervecería cerro en 1982, y ahora solo se produce este estilo en pequeñas cantidades en algunas cervecerías locales próximas.

Existen, sin embargo, más notablemente la Samuel Smith Imperial Stout (Yorkshire, Inglaterra) y la Grant's Imperial Stout of Jakima (Washington), con gravedades alrededor de 18ºPlato (1072). Un notable ejemplo es la Guinness Foreign Extra-Stout, conocida como "FES", con una gravedad de 1072-1076.

Este estilo permite la incorporación de otros ingredientes fruto de la innovación cervecera como:

- Con cerezas, frutos rojos o coco.
- Con Centeno, avena, o trigo.
- Con cacao, o chocolate.
- Con café expreso
- Envejecido en roble en sus diversas maneras.
- Vainilla, licores, u otros aromas añadidos.
- Lactosa, whiskey o con Nutella

Así podemos ver que las Cervecerías Cigar City's Hunahpu's Imperial Stout, Goose Island's Bourbon County Brand Stout, AleSmith Brewing Company en San Diego, han abierto el estilo Imperial Stout original a múltiples subestilos.

#### **Excelentes ejemplos de Imperial Stout elaboradas en España son:**

- NINFA, Imperial Stout de la Cervecería DOMUS.
- Black Soul, Imperial Coffe Stout de la Cervecería MONOS CRAFT BEER
- Imperial Russian Stout de la Cervecería ARRIACA
- Imperial Stout de la Cervecería MICA.
- Russian Imperial Stout de la Cervecería SAN FRUTOS.







**Para los Cerveceros caseros he aquí una receta para elaborarla en casa.**

Para elaborar alrededor de 19 litros de cerveza son:

6,3 kg de malta pálida (2 SRM)

0,453 kg de malta caramelo /malta cristal de 60 SRM

0,453 kg de cebada torrefactada 300 SRM

0,350 kg de malta Negra 500 SRM

0,275 kg de malta chocolate 350 SRM

28,35 g de lupulo Northern Brewer (8,5% AA), hervido 90 minutos para conseguir 25 IBUs

42,5 g de lupulo Goldings, East Kent (5% AA) hervido 30 minutos para proporcionar 15,9 IBUs

28,35 g lupulo Fugles (4,5% AA), hervido 20 minutos, para proporcionar 7,5 IBUs

14,17 g lupulo Fugles (4,5% AA), hervido 2 minutos, para proporcionar 0,5 IBUs

Empaste:

- Ajustamos el ph del mosto a 5,4-5,5 con carbonato cálcico.
- Mantenemos fase proteolítica a 50°C durante 30 minutos.
- Fase de sacarificación a 70°C durante otros 30 minutos.
- Subimos a 75°C y esperamos hasta desaparición del almidón 10-15 minutos.

Como levaduras secas recomendamos BRY97 de Lallemand, ó Safale05 de Fermentis y levaduras líquidas, 1056 american ale de Wyeast, y 001 california ale de WHITELABS, y siempre sembrar el doble de la cantidad recomendada para una normal pale ale, sobre un mosto bien aireado.

El inicio de fermentación debe ser muy controlado por eso es recomendable iniciarlo a una temperatura de 16-17°C, para ir cada día subiendo un grado hasta un máximo de 20°C durante al menos 14 a 20 días. Posteriormente si disponemos de tanque de Maduración dejaremos por lo menos durante 2 meses madurar la cerveza alrededor de 4°C. En caso de no disponer de tanque de Maduración envasaremos la cerveza en botellas o barril y haremos una segunda fermentación para conseguir una carbonatación débil de la cerveza (2,0 – 2,2 vol/vol), durante al menos 3 meses entre 15-20°C.

Si conseguimos en nuestro equipo una eficiencia del 75% tendremos un mosto de unos 1,090 de densidad (25ºPlato), que fermentaremos hasta alcanzar una densidad de 1,024 (6ºPlato), así obtendremos una cerveza de 8,8% de alcohol en volumen, con 49 IBUs de amargor y un color de alrededor 100 EBC.

#### **BIBLIOGRAFIA:**

- R. Wahl and M. Henius, American Handy Book of the Brewing, Malting, and Auxiliary Trades, vol. II (Wahl-Henius Institute, Chicago, IL 1908).
- M. Jackson, New World Guide to Beer (Running Press, Philadelphia, 1988), p. 171; see also previous editions.
- Eckhardt, F., *Essential of Beer Style* (Fred Eckhardt Associates, Portland 1989).
- R. Bergen, "American Wheat Beers," *BrewingTechniques* 1 (1), 14-17 (1993).
- R. Bergen, "Porters," *BrewingTechniques* 1 (3), p. 14-19 (1993).