

CERVEZA PORTER BROWN

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

Mucho se ha escrito sobre este estilo que llegó a desaparecer en el primer tercio del siglo XX, y que se ha vuelto a revitalizar en el siglo XXI, por supuesto con variantes algunas de ellas intentando copiar su fórmula original y otras aportando nuevos sabores con lúpulo y otros ingredientes en formulaciones más atrevidas.

La cerveza porter brown se la puede considerar como la primera cerveza industrial, en lugar de un estilo cervecero creado a partir de ciertos ingredientes, porque su producción fue marcada por la demanda del mercado tan amplia que tuvo y que había que cubrir.

En este artículo vamos a hablar de las Porter Brown, de su más probable origen pues la información de ese siglo era escasa y como evolucionó ese estilo desde su fórmula original del siglo XVIII.

En aquella época inicio del siglo XVIII, casi todas las cervezas eran oscuras en mayor o menor medida, pues la tostación de la malta se realizaba directamente sobre el fuego, dando una malta BROWN baja en contenidos de enzimas diastásicas, que producían cervezas oscuras, con cuerpo medio, dulces, ligeramente ahumadas, con muy poco lúpulo (las ales de Gran Bretaña hasta el año 1700 se elaboraban sin lúpulo) y con matices lácticas y agrias procedentes de la fermentación con levadura ale en toneles de madera que contenían además levaduras salvajes del género *Bretanomicetes*.

El empaste con agua de Londres rica en bicarbonatos era muy apropiada para este estilo, a inicios del siglo XVIII habitualmente se hacía a una temperatura fija, empastando 3 veces la misma malta (Parti-gyle método), obteniendo mostos de distinta densidad, que se hervían y fermentaban separadamente, dando 3 cervezas diferentes denominadas fuerte (strong), estándar (common) y floja (small) que se vendían así a los Pubs con la fermentación recién acabada y que terminaban de madurar en los Pubs, con periodos de guarda a temperatura de las bodegas de los pubs variable en función de la demanda.

Aquellas cervezas fueron diferenciándose no solamente por su densidad sino también por su tiempo de maduración, apareciendo básicamente 3 tipos de cervezas cuya terminología no se corresponde exactamente tal y como conocemos los estilos actualmente. Eran una mild ale que era una ale más clara y probablemente de menor densidad, una stale que básicamente era una mild ale envejecida durante meses y donde la levadura *Bretanomicetes* se la dejó trabajar dando lugar a una cerveza más seca, y una ale oscura londinense seguramente la de mayor densidad y alcohol.

Los consumidores de la época querían el servicio “Three Threads” o 3 hilos que consistía en la mezcla de las 3 cervezas anteriores contenidas en 3 barricas diferentes.

Fue entonces cuando Ralph Harwood, propietario de la Bell Brewhouse en el barrio de Shoreditch de Londres quien empezó a elaborar en 1722 una cerveza que tuviese las

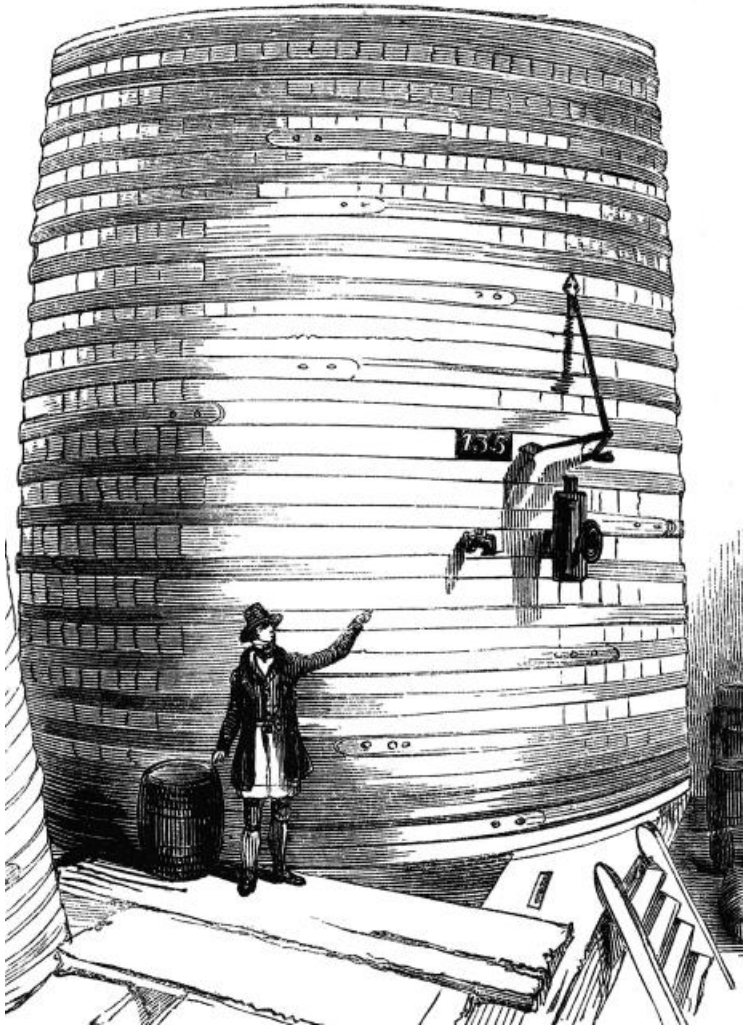
características de la Three Threads, y que fuese servida desde un mismo barril, la llamo Mr. Harwood's Entire , o Entire Butt, fue un éxito gracias a que su servicio era más rápido en los Pubs y motivo su rápida expansión entre los consumidores y comenzó a denominarse Porter, al ser una cerveza muy popular dentro de los trabajadores que se encargaban de transportar mercancía en el puerto y mercados londinenses y por lo reconstituyente que resultaba esa cerveza.

Consistía en una cerveza más lupulizada, mejoraron la técnicas de maduración y alargaron la guarda. Esto lo supieron ver grandes productores & distribuidores de cerveza que empezaron al almacenar y madurar mejor la cerveza en grandes toneles, y garantizaba un suministro más regular y de mejor calidad de la cerveza Porter, que ya se servía desde un único barril.

Estos cambios en la elaboración y distribución de la cerveza permitieron hacer frente a la creciente demanda de consumo de cerveza del mercado londinense, que llegó a suponer en el siglo XVIII el 20% del consumo total de Gran Bretaña.

Esta posible explicación del estilo PORTER es la más próxima a la realidad en base a la información existente de la época. Poco más se podía decir de las características de esa cerveza en un momento donde no existían aún el termómetro (apareció en 1720), ni los densímetros. Se considera que la Porter era una mezcla de cervezas Ale jóvenes y viejas madurada en grande toneles de roble durante meses.

En este momento 1760, surgieron algunas Cervecerías donde destaca el nombre de Samuel Withbread, que disponía de múltiples edificios en Londres donde maduraba la cerveza en grandes toneles y considerado como el rey de la Porter por los mayores volúmenes de distribución que conseguía.



El éxito de esta Porter, traspaso fronteras y fue evolucionando hacia otros estilos, como la Stout en Irlanda, o la Baltic Porter servida a los países nórdicos y Rusia.

La aparición de las IPA de Burton on Trent influyeron en este estilo incrementando el lupulo utilizado aumentando su amargor original.

Con la aparición de maltas más claras como las ambar y las pale ale, comenzaron a aparecer cervezas oscuras pero translucidas más atractivas al consumidor.

En 1800, la demanda de las porter seguía creciendo y fueron apareciendo grandes tanques de fermentación y almacenamiento que durante el verano la temperatura subía hasta 25-26°C, dando cerveza con mayor contenido en esteres y alcoholes de fusel cambiando el carácter de las porter originales.

Así que apareció una porter donde se mezclaba una porter joven con una envejecida durante 12 meses para ajustarse al sabor que demandaban y recordaban los

consumidores conteniendo cierto carácter ácido, y conseguir de ese modo cierta consistencia al producto final que se servía en los Pubs.

Este método de mezcla de dos cervezas fue el más común durante largo periodo, pero la demanda crecía y la incorporación de otras maltas como pale ale y ambar fueron introducidas en la receta, pues daban más rendimiento, aunque eran más caras que la brown ale. Incluso partir e 1847 el uso continuado de azúcar moreno en estas cervezas fue en aumento, con el objetivo de dar color y aumentar el rendimiento de la receta.

A partir de 1865 las cervezas debido a las tasas impuestas fueron bajando en densidad lo cual provoco el declive del estilo Porter en el mercado hasta que en 1918 se destruyó el último de los tanque grandes de maduración de porter en Londres.

El final de la 1ª guerra mundial en Gran Bretaña, donde se dictaron una serie de normas fiscales y de ahorro energético acabaron con la producción de la cerveza Porter como la conocíamos.

En Irlanda resistió hasta 1972 siendo una cerveza de baja densidad alrededor de 10º plato elaborada por Guinness.

Gracias a los esfuerzos de la CAMRA en el siglo XX, y a la revolución de las cervezas artesanales este estilo empezó nuevamente a conocerse, en Europa y USA, aunque ya con recetas diferentes y modos de servicio diferentes, cask beer en Gran Bretaña y algo en USA y Barriles de inoxidable en el resto del mundo.

Porter inglesas se caracterizan por apariencia clara o ligeramente turbia, con color ambar oscuro con tonalidades rojizas, su espuma debe ser blanca o ligeramente morena, con ajustado amargor (0,5-0,7 BU/OG) de lúpulos ingleses Fuggles o East Kent Golding y sabor a malta tostada, con presencia de sabor a cereales, caramelo, chocolate y ligeros aromas tostados, pero nunca quemados. Pueden aparecer sabores florales o terrosos de los lúpulos ingleses, así como notas frutales de esteres, pero con ausencia de diacetilo.

El cuerpo de estas cervezas es medio ligero a medio, con carbonatación moderada ligera a moderada alta, con textura cremosa.

Porter Brown inglesas son cervezas parecidas a las Mild oscuras, pero con mayor densidad, su densidad varia entre 1,040 y 1,052 con atenuación final hasta 1,008 – 1,014, su valor de amargos está entre 18 – 35, su color está entre 36 a 70 EBC, y el alcohol esta entre 4,0 y 5,4 % alc. Vol.

Porter americanas, son más altas en densidad, menos sabor a caramelo, y un balanceado sabor a tostado con chocolate, con más marcado carácter de lupulo (0,70-0,90 BU/OG) a aromas florales, terreos y resinosos de lúpulos ingleses o americanos como Zeus, Columbus, Amarillo, y la utilización de dry hopping, sin carácter ácido. su densidad varía entre 1,050 y 1,070 con atenuación final hasta 1,012 – 1,018, su valor de amargos está entre 35- 75, su color está entre 44 a 80 EBC, y el alcohol esta entre

4,8 y 6,5 % alc. Vol. En Porter de mayor contenido alcohólico pueden aparecer sabores que nos recuerdan el jerez y frutos secos. Todas las Porter suelen ser de fermentación alta, pero las destinadas a Polonia, Países Nórdicos o Rusia suelen utilizar levaduras lager y tender a estilo más fuerte como las Baltic Porter.

Ejemplos de cervezas Porter que podemos encontrar en España, alguna con ingredientes novedosos añadidos:

Cervecería: 90 VARAS

Marca: Alma Negra Cayena Porter

Tipo: Ale

Estilo: Porter

Ingredientes: Maltas Pilsen, Brown, Chocolate, Black, Munich y Caramel; Lúpulos: Willamette; Levadura Ale.



Alcohol v/v: 5.5%; IBUs: 33; Color: 46 EBC.

Temperatura de servicio: 4 - 6 °C

Ficha de cata de la Cervecería:

Alma Negra es una cerveza negra con una espuma no muy persistente de color oscura que forma una bonita corona, y una carbonatación media-baja. Es un estilo de cerveza

negra suave, que combina matices maltosos, pero también picantes en esta versión. Incluye sabores torrefactos, de pan tostado, a chocolate y sobre todo a café, que contraponen de una manera equilibrada la tintura de cayena y vodka añadida a la receta y que proporciona una sensación picante al final de la boca, casi en la garganta, acumulable trago tras trago sin llegar a ser pesada o predominante. El olor deja recuerdos de café, de cereales de desayuno, y un toque entre alcohol y cayena proveniente de la tintura.

CERVECERIA ARRIACA

MARCA: Porter

TIPO: Ale

Estilo: Porter

Ingredientes: agua, malta de cebada, malta de trigo, lúpulo y levadura.

Alcohol: 5,9 %.

Amargor: 25 IBU.

Color: 60 EBC

Temp. Servicio: 6-8 °C



Ficha de cata de la cervecería:

Cerveza de color negro, no deja pasar la luz. La espuma, en tonos canela, es cremosa y persistente. En nariz destacan los aromas torrefactos a café y chocolate amargo. De cuerpo medio y ligeramente licorosa, en boca predominan los matices de café y regaliz que dan paso al final amargo del chocolate negro y los frutos secos.

Maridaje: Una cerveza para disfrutar sola o acompañando al postre, especialmente tartas, bizcochos y chocolates. La sobremesa hecha cerveza.

Observaciones: Arriaca Porter ha sido ganadora española en los World Beer Awards 2017 en Londres, medalla de plata en el Word Beer Idol 2016 en Praga, medalla de plata en el Nordic Beer Challenge 2016 en Copenhague y medalla de bronce en el Brussels Beer Challenge en 2015 y en 2016 de nuevo.

CERVECERIA: FOUNDER

MARCA: Robust Porter

TIPO: Ale

ESTILO: Porter

INGREDIENTES: Agua, 7 variedades de maltas de cebada, incluyendo chocolate y munich, lúpulos crystal, willamette, y Nugget y levadura ale.

Alcohol: 6,5 %. Amargor: 45 IBUs Color: N/D



NOTA DE CATA DE LA CERVECERÍA:

Color negro con espuma blanca y cremosa, bastante persistente, aroma dulce a café y chocolate con notas de maltas oscuras torrefacta. Cuerpo pleno y carbonatación de baja a media. Sabor a torrefacto y dulce muy equilibrado, final balanceado.

Una receta casera para 19 litros de cerveza Porter que se acercaría a su receta original sería:

Densidad inicial: 1,053

Densidad final: 1,013

IBUS: 28

Alcohol vol: 5,3%

INGREDIENTES:

3,6 kg de malta Maris OTTER

0,454 kg de centeno tostado

0,454 kg de malta cristal 45

0,454 kg de malta brown

0,113 kg de malta ahumada de cerezo.

57 gramos de East golding a 30 minutos de hervido



Se inicia el empaste con 3 litros de agua por cada Kg de ingredientes, a 67°C durante una hora, y procede a su filtrado y lavado hasta obtener 23 litros inicio de ebullición. Mantenemos una hora el hervido y enfriamos a 17°C camino del fermentador, aireamos y dosificamos la levadura Nottingham de Lallemand, ó Fermentis S04. Después de 48 horas dejamos subir la temperatura a 20°C y dejamos hasta el final, después enfriamos a 2-4°C y dejamos una semana, antes de hacer el priming para conseguir una carbonatación de 2 volúmenes.

BIBLIOGRAFIA:

- Brewers Publications, Classic Beer Styles series, PORTER. Terry Foster
- Revista Bar&Beer, nº 16, ed
- BJCP GUIDELINES 2021

- Designing Great Beers