

## CERVEZA AHUMADA

**Autor: Carlos Inaraja Gonzalez; Director de la revista CERVEZA Y MALTA.**

Este estilo de cerveza es uno de los más controvertidos que existen, estas eran naturales derivadas de la tradición cervecera, porque antes del siglo XVIII todas las maltas se secaban en hornos abiertos donde la madera o la turba eran los materiales empleados, y por lo tanto ofrecían todos los estilos un matiz ahumado más o menos intenso y un color oscuro dorado.

La invención del tostador de tambor a principios de 1800 permitió la producción de maltas más oscuras, especialmente malta de patente negra. Esto permitió que las cervezas tuvieran un color más oscuro sin usar las maltas marrones tradicionales que tenían un carácter ahumado. También sustituyó de alguna manera un sabor tostado o quemado relacionado por el carácter clásico del humo.

A partir del siglo XVIII con el desarrollo de la revolución industrial, la madera se sustituyó por el coque (que no produce humo) en los hornos de secado, apareciendo la malta pale y disminuyendo el aroma ahumado en la cerveza. No obstante los cerveceros de Bamberg siguieron elaborando “rauchbier” y consiguieron conservar este estilo.



**La cerveza Rauchbier**, se la puede considerar una lager Marzen ahumada con madera de haya, con un color más bajo, pero manteniendo el carácter maltoso en la cerveza y un carácter tostado ligero. Tiene que presentar un final seco que se acentúa con el ahumado, pero no deben aparecer esteres afrutados, ni diacetilo, ni DMS, y cuanto menor sea el aroma fenólico procedente del ahumado mejor. El amargor floral, herbal, especiado debe ser lo justo para balancear el carácter maltoso.

Existen y es posible crear versiones ahumadas de cervezas de trigo, Blondes, Helles, Bocks e incluso de Porter pero ya no serían consideradas estilos tradicionales Rauchbier (basado en estilo marzen). Estos se ha aclarado en la publicación de la Guía de estilos de cerveza según el BJCP 2015 donde se separó el estilo Rauchbier del grupo 32 de cervezas ahumadas y se colocó en el grupo 6 (cervezas maltosas lager ámbar europeas),

marcando una diferencia clara del estilo Rauchbier de otras cervezas ahumadas especiales.

Tanto la Maltería Weyerman como las dos cervecerías de Bamberg que continúan elaborando este estilo , guardan muy celosamente la manera de producción de esta malta ahumada, aunque se sabe que utilizan la madera de haya de los bosques de sus alrededores, y con la que consiguen un aroma ahumado muy limpio de vainilla ahumada y miel y un sabor que te recuerda la turba.

El grano de cebada que se ha humedecido para comenzar la germinación y una vez terminada , se seca, no en un horno, sino por el humo que desprende el fuego de la madera de haya, tradicionalmente a 49 ° C.

Cómo las dos cervecerías de cerveza ahumada más famosas logran su grado deseado de humo es tanto un secreto a voces como un proceso patentado. Puede ver videos de troncos de madera de haya que se arrojan a un horno en ambas cervecerías, pero no puedes obtener la malta resultante comercialmente.

Weyerman Malting Co. también tiene su propio proceso. Ellos también mantienen los detalles de su horno más o menos protegidos. Pero los tres producen un producto muy diferente. La malta Weyerman está ampliamente disponible comercialmente en todo el mundo. La malta de cebada ahumada se basa en el estilo de malteado viena y ahumado con madera de haya.

Para la elaboración de este estilo Rauchbier, se suele emplear 50% de malta ahumada como mínimo y un empaste a 68°C . El lúpulo de variedad noble alemana o checa son los preferidos tanto para el amargor como para el aroma , ambos aportan un toque de picante terroso que ayuda a equilibrar los fenoles suaves del estilo rauchbier clásico. Valores entre 20 y 30 BU dependiendo de su densidad (1.047 a 1.060) son los alcanzados en el producto final que presenta un contenido alcohólico entre 4,8 – 6,0% v/v , y colores entre 12 y 22 SRM.

La levadura entre los cerveceros clásicos es casi siempre la cepa lager Weihenstephan, 34/70. Se desea una sensación y un acabado limpios para que la estrella del espectáculo pueda brillar.

Comienza la fermentación a baja temperatura (7-9°C) y la dejamos que se eleve libremente durante la fermentación principal, hasta 11°C la primera semana y a 14°C durante la segunda semana, luego se enfría a 0°C y déjala reposar largamente durante varias semanas.

Cuando pruebas esta cerveza por primera vez no te deja indiferente, inicialmente se cortocircuita la conexión de las papilas gustativas con tu cerebro , pues no concibes que haya presencia de humo en la bebida. En ese momento el consumidor decide si ama u odia este estilo. Para aquellos afortunados que continúan probando el estilo

descubrirán todo el potencial organoléptico que presenta en sus maridajes con comidas muy diferentes.

Los obstinados cerveceros de Bamberg, en la región administrativa de Alto Franconia en el estado de Bavaria, se empeñaron en seguir la vieja tradición y está produciendo este estilo de cerveza ahumada desde 1533 en Brauerei Spezial, que todavía se conserva como una sofisticada posada donde descansar, y apreciar esta bebida con comida tradicional.



Su marca Spezial Rauch bier, es una lager con un color ámbar ligero como miel, un aroma ahumado más moderado y un sabor caramelizado, también menos amargo, que la otra famosa marca de cerveza de la ciudad Shlenkerla . Recuerda mucho a una lager de Viena con un matiz ahumado. Esta cervecería también tiene una cerveza Märzen ahumada, que es una versión más fuerte que la Spezial.

El maridaje de Spezial Rauch bier, acompaña platos chinos, vietnamitas, Thai , con un fondo dulce.

La Rauchbier de Schlenkerla enumera 1678 como su fundación, cuando comenzó a elaborarla en un Brew pub de Bamberg cerca de la Catedral y hoy centro de peregrinación de cualquier cervecero que llegue a esta ciudad.



Su nombre proviene de Schlenkern (torcido, encorvado, se dice del cervecero que la elaboraba) y la terminación -la que le añade el dialecto franconiano de esta zona de Alemania.

Aecht Shlenkerla Rauch bier Marzen es su marca principal donde ellos también reclaman que son las originales (Aecht en alemán) . Esta es una cerveza marrón oscura, fuertemente ahumada, que te recuerda a la salsa de barbacoa, o al humo de la madera ardiendo, al beberla el carácter ahumado se ralentiza y aparece el cuerpo y sabor de la Marzen, dulce , caramelizada, bien balanceada con su fuerte amargor. Su final es corto y seco on un matiz ahumado Es una cerveza de baja fermentación de 13,5ºPlato con un contenido alcohólico de 5,1%.

Además produce otras cervezas, una más robusta Bock ahumada, y otra más ligera una Rauch bier de trigo con levadura, donde el trigo que constituye el 50% de la receta NO ESTA AHUMADO. Todas las cervezas presentan una carbonatación suave y se suelen servir desde las tradicionales barricas de madera forrados de brea. A medida que esta cerveza envejece va adquiriendo un sabor a umami que invita a repetir su consumo.

Maridaje de Shlenkerla , con jamón, beicon, ya este ahumado o no, carne de cerdo a la barbacoa, con pescado o gambas a la parrilla , maridan perfectamente. Igualmente con cocidos de judías negras y champiñón, al igual que con las comidas asiáticas antes mencionadas.

Otros buenos ejemplos de cervezas características de este estilo son, Göller Rauchbier, y Rittmayer Rauchbier.

Otros cerveceros fuera de Bamberg han utilizado y siguen utilizando maltas ahumadas o tostadas con otros tipos de madera, como el nogal, roble, encina o cerezo , o incluso sarmientos como hace la maltería artesanal GRANNARIA en España que nos ofrece una gran variedad de maltas ahumadas y elabora su cerveza en sus instalaciones, eso sí hay que ir a beberla allí. Todas estas cervezas entrarían en el grupo 32 del BJCP 2021, correspondiente a cervezas especiales ahumadas. Algunos ejemplos de marcas comerciales de este grupo serían,

- Alaskan Smoked Porter.
- Schlenkerla Oak Smoke Doppelbock.
- Schlenkerla Rauchbier Weizen.
- Schlenkerla Rauchbier Ur-Bock.
- O'Fallon Smoked Porter, Spezial Rauchbier Lagerbier.
- Grodziskie (Grätzer) de la Polonia moderna está hecho de malta de trigo ahumada en roble, por ejemplo.
- Lichtenhainer fue una cerveza histórica de trigo agrio del centro de Alemania que utilizó malta de cebada ahumada en su producción; fue popular a finales de 1800.
- Alaskan Brewing Company en los tiempos modernos ha hecho una cerveza porter ahumado con madera de aliso.
- La Maltería Briess's nos ofrece una malta ahumada con madera de cerezo que puede ser utilizada en un 5- 10% en la receta para la producción de cervezas claras ahumadas , o hasta un 60% para parecernos a la Rauchbier. La madera de cerezo proporcionar un final mas seco y pungente en la cerveza por lo que se aconseja el conseguir mas cuerpo y dulzor en esta.
- Maltería artesanal GRANNARIA, en España elabora malta tostada con leña de encina (50 EBC), malta de encina (130 EBC), malta tostada con leña de Haya (16 EBC) , y malta tostada con sarmiento (20 EBC).

Aquí en España, la cervecería Pamplona Brewing presenta dentro de gama de marcas Morlaco, la Izar Gorri , que es una cerveza lager roja ahumada, elaborada con malta de cebada ahumada con leña de haya y copos de cebada, el resultado es una cerveza con

9,1% de alcohol , y 70 BU de amargor y 32 EBC de color, que ha conseguido una medalla



de oro en World Beer Awards.

#### **FICHA DE CATADO DE LA CERVECERIA:**

Cerveza de color rubí intenso con destellos marrón claro, carbonatación medio-baja, burbuja muy fina y encaje de Bruselas medio-alto. Olor fuertemente botánico, destacan las bayas de pimienta verde y enebro, acícula de pino, leña y cáscara de lima. Sabor balsámico, menta, salvia, clavo y comino, destaca el ahumado de haya, panceta, beicon, madera y tierra caramelo-miel, almendra cruda. La calidad del alcohol está muy presente, balanceada con la astringencia de los lúpulos herbáceos, resinosa, de trago corto. Impresión general es una lager fuera de parámetros, muy especiada y redonda a la vez, con un extraño equilibrio entre lúpulos y leña.

Maridaje: acompaña bien a los platos mejicanos, y la gastronomía india, quesos de cabrales , pecorinos (queso italiano) y epoisses (queso francés).

Así en la publicación de la Guía de estilos según el BJCP del 2015 , se separó el estilo Rauchbier del grupo 32 de cervezas ahumadas y se colocó en el grupo 6 (cervezas maltosas lager ámbar europeas), marcando una diferencia clara del estilo Rauchbier de otras cervezas ahumadas especiales.

**Como aportación a los Cerveceros Caseros** adjunto una receta de cerveza ahumada elaborada en mi casa, y que ha gustado a mis amigos:

Para 22 litros de mosto frio he utilizado:

- 1460 gramos de malta pilsen, 3,5 EBC de color.
- 2470 gramos de malta viena, 7 EBC de color.
- 600 gramos de Malta Abbey, 45 EBC de color.

- 350 gramos de malta de Centeno , 7 EBC de color.
- 160 gramos de malta ahumada de sarmiento , 7 EBC de color.
- 120 gramos de malta Carabe 60.

Se empasta a 62-64°C durante 60 minutos y después se termina de sacarificar a 74°C.

Se filtra y se consiguen 26 litros de mosto de 10°Plato (1,040 densidad), que se hierven durante 60 minutos dosificando el lupulo Styrian Golding (2% alfa ácidos) en 4 etapas.

- 50 gramos lupulo 60 minutos.
- 50 gramos de lupulo 30 minutos.
- 50 gramos de lupulo 5 minutos.
- 30 gramos de lupulo en Whirlpool.

Fermentamos a 20°C , con 11 gramos de levadura Kolsch de Lallemand, y mantenemos en bodega 7 días a 4°C, después envaso haciendo priming con 8 gramos de azucar por litro.

Obtengo una cerveza con 4,5% de alcohol en volumen, y de 23 BU de amargor, con densidad 1,046, muy bebestible y con el matiz ahumado presente.

#### **BIBLIOGRAFIA:**

- [Schlenkerla.de/Rauchbier/beschreibungs.html](https://schlenkerla.de/Rauchbier/beschreibungs.html)
- The Brewmaster's Table , Garret Oliver
- Escrito por Scott Burgess Edición: Septiembre 2021
- Guía de estilos de cervezas BJCP 2015 y BJCP 2021