

CERVEZA KEPTINIS

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

Lituania, es un pequeño país de apenas 3 millones de habitantes, y es uno de los 27 miembros de la Unión Europea, su capital es Vilna, su moneda es el euro, y tiene grandes vínculos con los países bálticos, diferenciándose de ellos en que su religión es mayoritariamente católica.



Bandera de Lituania

La tradición cervecera se ha mantenido en este país gracias a la elaboración en granjas durante más de mil años, y aunque hoy día se pueden encontrar todas las cervezas internacionales, la tradición cervecera se conserva gracias a la existencias de pequeñas micro cervecerías muy arraigadas en el norte de Lituania. Hoy traigo a nuestra revista un estilo de cerveza que solo son conocidas a nivel muy local, pero que claramente despierta la curiosidad de los cerveceros por las peculiaridades en su elaboración.

Es el caso de la conocida en su país como cerveza KEPTINIS, es una ale de granja o sea de estilo FARMHOUSE que se ha venido elaborando de forma tradicional durante muchísimos años y con su propia levadura transmitida de generaciones en generaciones.

Hoy día la podemos encontrar en Spunka (Vilna) y en la cervecería de [Ramunas Čižas](#).



Micro cervecería de Ramunas

Según Ramunas Cizas, la cerveza keptinis es una cerveza oscura donde la malta clara utilizada ha sido horneada antes de ser empleada en el empaste. Nos explica que tradicionalmente la cerveza oscura era sagrada y que su elaboración en las granjas durante los siglos XVI y XVII estaba en manos de las mujeres. A la vista la cerveza ofrece una espuma abundante color beige, con baja carbonatación, y cuerpo turbio y oscuro. Su aroma es rico a banana, con matices terreos, a humedad. Su perfil aromático se aproxima mucho a la cerveza finlandesa Sahti elaborada con levaduras panaderas. Su sabor es muy seco y limpio, resinoso, tostado, vagamente ahumado y facil de beber.

Gracias al investigador noruego de este tipo de cervezas, Lars Marius Garshol, podemos conocer como era la elaboración tradicional de la cerveza Keptinis, pues consiguió que la familia Jančys, en concreto Vytautas la elaborase en su granja situada en Vikonys, cerca de Uteba en el noreste de Lituania siguiendo la tradición, y así el pudiera registrarlo.



Lars Marius

Lars Marius Garshol nos describe este estilo de la siguiente manera:

KEPTINIS, es una cerveza oscura elaborada con maltas claras, donde el color se desarrolla horneando la malta antes de su empaste, de manera que se permite que se produzcan las reacciones de Maillard de forma intensa, y aparezcan el color y los sabores a tostado.

Además, podemos añadir que se trata de una cerveza ale cruda, es decir que en su proceso no se realiza la ebullición del mosto. De hecho, el lúpulo se hierve en un volumen pequeño de agua para crear un té que se añade al mosto antes de su fermentación. Y aunque tradicionalmente la mayoría de los productores de este estilo utilizaban su propia levadura, también se puede fermentar con una levadura comercial con un perfil neutro, es decir que no aporte aromas en exceso, ni significativos, ya que la característica de esta cerveza no la aporta el perfil aromático de la fermentación.

Hasta hace una década Vytautas utilizaba sus propias malta, a partir de la cebada que recolectaba y secaba en el parte alta de su horno, ahora utiliza maltas comerciales.

La elaboración comienza manteniendo el agua que utilizaremos en el empaste a punto de hervir; el empaste lo va a realizar en un tonel de madera, donde comenzaremos a mezclar la malta molida con agua caliente hasta formar una especie de masa húmeda con consistencia viscosa.



Comenzando el Empaste con Vytautas a la derecha

Vytautas, añade a ojo agua caliente a punto de hervir, en el barril de empaste, especificando que es agua sola, que no lleva enebro, como es habitual en Noruega.

Se mantiene agitando la masa, levantando la paleta frecuentemente observando que el líquido cae de la masa. Continúa añadiendo agua a punto de hervir cuidadosamente,

hasta que considera que ya no absorbe más quedando un empaste concentrado. En ese momento si comprobamos la temperatura de la masa se encuentra a 65°C, y entonces la dejaremos reposar durante una hora.



Juzgando el empaste

Después de la hora, vamos a repartir el empaste en unas bandejas metálicas, que son innovación de Vytautas, porque tradicionalmente lo que se hacía es formar pedazos de pan que se introducían en el horno.

Las bandejas metálicas son más fáciles de usar y evitan que algunos pedazos de pan se desmoronen en el horno.



Las bandejas metálicas se colocan en la parte alta del horno

Vytautas coloca las bandejas metálicas en la parte alta del horno, mientras limpia cuidadosamente de brasas incandescentes el interior del horno. Posteriormente con precaución las mete en el horno, cuya temperatura se encuentra entre 350-400°C, y las

dejamos en su interior permitiendo que la temperatura continúe bajando gradualmente durante las próximas 3 horas.



Introduciendo la masa en el horno

Mientras que la masa se tuesta en el horno, preparamos el equipo para la filtración del mosto a través de astillas pequeñas de madera de aliso, y paja de trigo. Vytautas logro construir de acero inoxidable una cuba filtro a semejanza de la tradicional de madera que era difícil de limpiar, y que presentaba fugas frecuentemente. El filtro tiene forma circular con un agujero en el centro con su llave de apertura y cierre, sobre el cual colocamos astillas pequeñas de madera en el fondo, previamente bien humedecidas para que no floten y las cubrimos con paja de trigo encima, formándose así la cama filtrante a utilizar.



El Empaste Horneado

Llego el momento de sacar las bandejas metálicas del horno, y vemos que la superficie de la masa está cubierta por una costra dura, de color ambar intenso. Algo de líquido que ha hervido se ha salido de la bandeja. Si rompemos la costra y la degustamos encontraremos un sabor intenso dulce a caramelo, con notas de miel, parece en su sabor a galletas dulces.



Rompiendo la corteza

Una vez que tenemos la cuba filtrante preparada, con una cuchara de madera rompemos la corteza de las bandejas metálicas, y vamos colocando la masa seca

encima de la paja de trigo. Inmediatamente vertemos agua caliente encima de la masa cubriéndolo todo dejando reposar unos 20 minutos, pasado los cuales comienza el filtrado lento del mosto abriendo la llave del fondo de la cuba filtro.



Mosto filtrando

Al mismo tiempo que transcurre el filtrado del mosto, preparamos el té de lúpulo, hirviéndolo en agua. Así conseguimos un té concentrado en pequeña cantidad de agua, ahorrando una gran cantidad de energía, ya que no hervimos la totalidad del mosto con él.

Normalmente se utiliza muy poca cantidad de lúpulo en esta cerveza, pero si quieres aumentar al aroma a lúpulo, lo consiguen poniendo una porción de lúpulo aromático en agua templada, para permitir la disolución de los aceites esenciales. Ambos té los añadiremos directamente al fermentador, junto con el mosto filtrado.



Te de lupulo

Cuando finaliza el filtrado del mosto se añade directamente al fermentador, y finalmente nos confesó que desde hace 40 años no disponen de su propia levadura y que utilizan una levadura Ale comercial para la fermentación. Esta transcurre rápidamente y cuando está finalizada se la transfiere a un barril tipo cask para bodega. Como hemos comentado antes el perfil de esta cerveza no está ligado a los aromas de fermentación de la levadura utilizada, por eso se puede emplear una levadura neutra comercial como Safale 04 que fermenta rápidamente a 22°C en 4-5 días, o si se tiene disponibilidad encontrar una levaduras tradicionales de granja [#16 Simonaitis](#) tienen la ventaja que fermentan rápidamente en 24-48 horas a temperaturas más elevadas.

La bodega de la cerveza Keptinis la realiza en los sótanos de su cervecería en barriles tipo cask de acero inoxidable, y a temperatura fresca de bodega. Tradicionalmente se utilizaban barriles de madera, pero eso supondría muchas más operaciones adicionales. Además, hay otra razón para preferir los barriles de acero inoxidable, como es que permiten que la cerveza adquiera presión de CO₂ en su interior, y poder servir esta cerveza con suficiente grado de carbonatación.

El resultado es una cerveza con un profundo color rojizo, casi negro, con una diminuta espuma beige procedente de la utilización de maltas pálidas, donde el color y el sabor tostado proviene del horneado, donde hemos favorecido las reacciones de Maillard entre proteínas y azúcares del almidón a su mayor intensidad. El gusto es dulce, con un intenso sabor a tostado, caramelo y terroso. Muy redonda y suave en su sabor, como una porter tostada más suave o una brown ale con su sabor a caramelo más intenso. Intensas notas a caramelo y café perduran durante un tiempo después del consumo.



Sirviendo la cerveza

Resulta una cerveza muy sorprendente con sus aromas que perduran durante más de un año en su barril. Schwarzbier, Porter, Dunkel, Stout, y todos los otros estilos del espectro de las cervezas negras son elaboradas utilizando maltas donde se tuesta el almidón de los granos principalmente, siendo esta la gran diferencia con la cerveza keptinis elaborada a partir de azúcares tostados.

Una receta accesible para cualquier cervecero casero podría ser la siguiente:

En un intento de recrear como se elaboraba tradicionalmente una cerveza Keptinis, el cervecero Alex Shanks- Abel lo ha intentado produciendo una cerveza que ha denominado Grand-as Duchy y que se acercaría al estilo tradicional, y contiene 7% de alcohol en volumen y 17,2ºPlato.

He aquí su receta para obtener 20 litros de cerveza:

- Emplearemos una agua muy neutra en sales con aproximadamente estas cantidades en ppm: Ca 35 | Mg 0 | Na 0 | SO4 39 | Cl 34.
- Vamos a utilizar 7 kg de malta pilsener, de 4 EBC de color.
- Molemos toda la malta en nuestro molino y repartimos el grano en bandejas listas para ser horneadas, a cada una de ellas añadimos alrededor de 1,5 litros de agua a punto de hervir, mezclando bien para adquirir una masa bien humedecida y conseguir una temperatura entre 69 y 72°C.



Bandejas preparadas

- Dejamos reposar la masa a temperatura de la cocina durante una hora sin control de temperatura.
- Mientras tanto precalentamos el horno hasta 180°C.
- Introducimos las bandejas en el horno precalentado y la dejamos a esa temperatura durante 2 horas.
- Pasado este tiempo apagamos el horno y dejamos la masa en el por otras dos horas más.

Pasadas las 4 horas de cocinado en el horno, sacamos las bandejas y vemos que el aspecto ha cambiado adquiriendo la masa un aspecto crujiente, tostado, y con un aroma delicioso.



Empaste crujiente

Después deshacemos esos trozos tostados de forma delicada, y los empastaremos en una bolsa con 23 litros de agua a 81°C. y lo dejaremos que se vayan formando el mosto durante una hora sin control de la temperatura.

Mientras tanto prepararemos el lúpulo, pesando

30 gramos de Lúpulo Celeia de 3% de alfa ácidos

20 gramos de lupulo Ariana de 10,2% de alfa ácidos.

Que pondremos a hervir durante 15 minutos en agua.

Obteniendo un té con el lúpulo isomerizado que añadiremos al fermentador.

Después de una hora de empaste del grano el mosto está listo para su filtrado. El mosto filtrado lo llevamos al fermentador, donde hemos añadido también el té del lúpulo. En una lectura con refractómetro obtendremos alrededor de 17,5 °Plato (1,071 OG), de aproximadamente 14 unidades de amargor, y 9-10 EBC de color del mosto.

A falta de la levadura tradicional lituana ha utilizado una levadura ale comercial que produce aromas muy neutros. Se añadirá 1 paquete de 11 gramos de levadura ale IMPERIAL A07 flagship de 77% de atenuación, cuando la temperatura alcance los 20°C y lo dejaremos fermentar durante 10 días, en el fermentador dejando que alcance 1kg de contrapresión, y hasta una densidad final inferior a 1,020 OG. También puede emplearse Safale S04.

Pasado este tiempo carbonataremos la cerveza hasta 2,4 volúmenes de CO₂.

El resultado es una cerveza con una mezcla compleja de caramelo, azúcar moreno, y aromas tostados suaves lo que contribuye a su carácter de FARMHOUSE BEER, que predomina sobre el amargor suave y el perfil de volátiles muy limpio.

Es una cerveza con foco en su carácter maltoso, con una aroma muy desarrollado de super cocción del grano procedente de las reacciones de Maillard originadas durante el horneado del grano. A pesar de su rico aroma es una cerveza según los degustadores, más bebestible que una cerveza tostada elaborada con maltas cristal y caramelo.

De esta manera nos acercamos a la cerveza Keptinis tradicional con menos color e intensidad de aromas dulces caramelizados. Aconsejo utilizar levaduras del tipo kveik, que producen mayor atenuación superior al 90% en dos días de fermentación a 33°C, favoreciendo la aparición de sabores terrosos y secos más pronunciados, y que se aproximaría más a la cerveza KEPTINIS.

Referencias:

- Brewing tour for Lithuania , <https://www.garshol.priv.no/blog/247.html>
- <https://www.garshol.priv.no/blog/250.html>
- Como elaborar Keptinis por la familia Jančys: <https://www.garshol.priv.no/blog/394.html>

- Levaduras de granja:
<https://www.garshol.priv.no/download/farmhouse/kveik.html#kv16>
- <https://www.garshol.priv.no/pages/me.html>
- <https://web.brewfather.app/share/1D3wqfnXyydLtX>
- https://www.morebeer.com/products/a07-flagship-imperial-organic-yeast.html?a_aid=brulosophy
- <https://www.garshol.priv.no/download/lithuanian-beer-guide/book.pdf>