



A loja do Cervejeiro Caseiro

Descritivo Como fazer Cerveja sem álcool

Pela atual legislação brasileira, podemos designar como “Cerveja sem álcool”, um produto com até 0,5% de álcool etílico dissoluto na cerveja.

Algumas cervejarias, utilizando processos modernos de filtração, conseguem até 0%, o que para o cervejeiro caseiro fazer este processo seria muito complicado e caro. Porém conseguiremos fazer uma boa cerveja caseira com baixo teor alcoólico, chegando a um percentual perto ou até abaixo do classificado como “Cerveja sem álcool”.

Como Fazer:

O processo de fabricação da cerveja é praticamente o mesmo e você pode baixar nosso descritivo para o tipo de cerveja que você comprou em: http://alquimiadacerveja.com.br/fazer_cerveja, sendo que depois da fermentação completa, começamos os passos para tirar o álcool da cerveja.

Trasvase da Cerveja:

Depois de completada a fermentação, devemos trasvasar a cerveja para dentro de uma panela, que já tenha sido higienizada e esterilizada.

Aquecimento:

Levamos a panela de cerveja ao fogão sem tampa e colocamos em fogo baixo até a temperatura de 80°C. Chegando a esta temperatura, devemos mexer bem devagar e desligamos o fogo e deixamos descansar por 40 minutos, sempre controlando para que a temperatura permaneça em 80°C e mexer bem devagar de vez em quando. Se baixar a temperatura o fogo deve ser novamente ligado. (Para este processo é importante ter um termômetro para controlar a temperatura e não deixa passar muito além dos 80°C, e não deixar baixar de 78°C).

É sabido que o álcool etílico se volatiliza em 78°C, então através deste processo conseguimos tirar grande quantidade de álcool da cerveja.

Resfriamento:

Passado os 40 minutos de aquecimento a cerveja deve ser deixada para esfriar naturalmente ou colocar panela em um recipiente com água fria, não use o chiller. É importante tapar a panela com um pano de prato, evitando que caia alguma coisa indesejada e que a panela fique aberta, o que ajuda a terminar a volatilização do álcool e também a resfriar mais rápido.



A loja do Cervejeiro Caseiro

Engarrafamento:

Para engarrafarmos a cerveja, vamos precisar de mais levedura pois a levedura que tínhamos na cerveja foi morta no aquecimento. Para cada 10 litros de cerveja vamos utilizar 1gr de levedura, que deverá ser ativada e misturada juntamente com o preparo de priming, que deverá ser bem diluída na cerveja.

1) Ativação da Levedura:

Para ativar a levedura, fazer uma calda simples de açúcar, com um copo de água e duas colheres de sopa de açúcar (cristal ou refinado). Leve ao fogo, deixe levantar fervura e desligue o fogo.

Coloque a calda em um recipiente e deixe resfriar abaixo de 25°C.

Se você comprou um kit de Preparo da Alquimia da Cerveja, para fazer sem álcool, pegue o pacote de levedura para re-fermentação e despeje na calda para reidratar e ativar. Se você utilizar outra levedura a medida para cada 10 litros é uma grama de levedura.

2) Preparo de Priming:

O preparo de priming deverá ser preparado com 7 gramas de açúcar invertido para cada litro de cerveja preparada. A receita você pode pegar em nossa página de Artigos em http://alquimiadacerveja.com.br/fazer_cerveja

3) Misturando e Homogeneizando:

Com a cerveja já fria, abaixo dos 25°C, misturar a levedura e a calda de preparo para o priming, com uma colher grande mexer devagar, mas bastante, a fim de homogeneizar a cerveja.

4) Engarrafamento:

Depois é só engarrafar pelo método descrito no kit que você adquiriu. A receita você pode pegar em nossa páginas de Artigos em http://alquimiadacerveja.com.br/fazer_cerveja



A loja do Cervejeiro Caseiro

Se você precisa de mais informações acesse: http://alquimiadacerveja.com.br/fazer_cerveja e baixe nossos artigos gratuitamente.

A Missão da Alquimia da Cerveja é:

Difundir a cultura cervejeira, divulgando suas qualidades, facilidades e Paixão.

Descritivo elaborado por Cléber Moisés da Silva – Mestre Cervejeiro da Alquimia da Cerveja.

Bibliografia:

Technologie Brauer und Mälzer - VLB Berlin e.V. - Wolfgang Kunze - 2006.

Tecnologia de Cerveja - Editora Funep - Waldemar Gastoni Venturini Filho - 2000.

How To Brew - Brewers Publications - Jon Palmer - 1999.

The Complete Joy of Homebrewing Third Edition - Harperresource Book - Charlie Papazian - 2003.

Cerveja Fabricação em pequena Escala - Emater Paraná - Antonio Bohatch - 1994.

CERVEJA - Ulbra - Arno Muller - 2002.