AGOSTO 2021 - #7

BräuNews

A revista técnica mensal da Bräu Akademie

Fermentando a Prosa
Diversidades Cervejeiras com Luiz Caropreso

EZTalk na Bräu News
A EZbrew dividindo todo seu conhecimento em produção cervejeira

Prosa Cervejeira
Uma prosa saída diretamente da produção da Cervejaria Berggren

Conexão Cervejeira
Um papo delicioso com a Conexão Breja

Colóquio Cervejeiro
Miscelâneas Cervejeiras com Davi Jardim

Trocando em Miúdos
Conexão entre cervejeiros(as) e a literatura cervejeira

Cerveja Legal
Destrinchando a legislação cervejeira – Por Alexandre Damaceno

Chega de Mimimi
Um papo reto com o Chef Ronaldo Rossi

Índice

03 ..... **Palavra do Editor**
Parabéns aos 7 anos de história

07 ..... **Fala Mestre**
Os segredos da NEIPA

14 ..... **Trocando em Miúdos**
Avaliação de dextrinas esterificadas com ácido cítrico como clarificadores pós fermentação da cerveja tipo lager

32 ..... **Fermentando a Prosa**
Cozalinda e suas emoções

48 ..... **Prosa Cervejeira**
As escolas cervejeiras do mundo

54 ..... **EZTalk na Bräu News**
Um brinde aos nossos amigos da Bräu Akademie

60 ..... **Cerveja Legal**
Cervejaria Cigana

66 ..... **Chega de Mimimi**
O potencial pouco explorado da cerveja na coquetelaria

71 ..... **Colóquio Cervejeiro**
Porter e Stout: Semelhanças e Diferenças

79 ..... **Conexão Cervejeira**
Conectando consumo e conhecimento

85 ..... **Agenda - Cursos**
Os cursos presenciais e online ao vivo com turmas abertas da Bräu Akademie

90 ..... **Imprensa Interna**
Consultoria pra que te quero?!

93 ..... **Parceiros**
Resumo dos benefícios que podem quebrar um galho

94 ..... **Agradecimento**
Nosso muito obrigada aos que por aqui passaram

Palavra do Editor

Devaneios de nossos editores

Parabéns aos 7 anos de história!!!

São 7 anos de dedicação ao universo cervejeiro, mais de 10 mil alunos formado, mais de 30 consultorias e muitos grandes amigos feitos no caminho!

Aniversários são datas especiais!!!!!

Foi literalmente no aniversário do ano passado, 2020, que comecei a trabalhar na Bräu. Foi um começo cheio de anseios e aprendizados, traçamos novos rumos, novos planos, novos cursos... novos... novos... novos... muita novidade!

Foi um começo desafiador e o mais legal é que ainda é! O Matheus é uma pessoa que traz ao universo do trabalho muitas possibilidades para crescimento e melhoria.

Confesso que, mesmo para quem o conhece a vida toda, ele é um cara cheio de surpresas... esse ano me surpreendeu mais uma vez, quando desenvolveu um equipamento capaz de realizar o fracionamento de cervejas, para que conseguíssemos superar as dificuldades impostas pela pandemia para realização do curso de Sommelier de Cervejas, também foi através da dedicação cientifica dele que a estabilização dos Off Flavours tornou-se possível para que pudéssemos realizar o Tecnologia Cervejeira inteiramente online ao vivo...

São 7 anos de muito estudo e dedicação para trazer os melhores conteúdos e serviços para nossos alunos, clientes, parceiros comerciais e amigos, que fazem da Bräu Akademie muito mais que uma

escola cervejeira!

Para dividir com vocês essa nossa jornada vamos colocar no meio desta edição diversas fotos que contam um pouquinho de nossa história, espero que se vejam, reconheçam e gostem!!!!

Para começar essa viagem no tempo, vamos para a Alemanha... Lá na VLB, quando o Matheus foi realizar sua formação em mestre cervejeiro!

O início: Matheus na sala de Brassagem da VLB

7. Cascadian Storm BlackIPA
8. Botaré Colônia APA
9. Christmas Strong dark Ale
10. Bridge ESB
Régua de Degusta
Growler PET

CHEERS

CERVEJOTECA
FAZENDO ESC

LEVTECK
TECNOLOGIA VIVA
Akademie

Os segredos da NEIPA

"Para quem não sabe, até então eu também não sabia quem era ele, descobriu quais são as substâncias do lúpulo que dão amargor durante o Dry Hop."

Olá, cervejeiros. No dia 30/ago/14, demos nosso primeiro curso. Estamos fazendo 7 anos de existência. Na matéria desse mês, não poderia ser diferente, estou trazendo um assunto que tenho muito apreço por ele.

No início de agosto de 2018, participei de um dos maiores congressos do mundo organizado pela ASBC em San Diego nos Estados Unidos. Os palestrantes se reúnem no dia das suas palestras para um café-da-manhã para se conhecerem e trocarem experiências. Foi, então, que conheci John Paul Maye. Um dos maiores cientistas sobre lúpulo do mundo. Para quem não sabe, até então eu também não sabia que era ele, descobriu quais são as substâncias do lúpulo que dão amargor durante o Dry Hop. Esse artigo foi escrito em cima da palestra, que ganhou prêmio de melhor palestra desse congresso.

PRIMEIRAS VERSÕES

A primeira versão do estilo foi criada por John Kimmich e sua mulher Jen, donos da cervejaria The Alchemist Brewery situada na cidade de Stowe estado de Vermont na região nordeste dos EUA. Essa região também chamada de Nova Inglaterra, que dá origem ao estilo

New England IPA. Região essa que compõe, não só Vermont, mas também Maine, Nova Hampshire, Massachusetts, Connecticut e Rhode Island. Essa cervejaria, em meados de 2015, criou o rótulo Heady Topper, que era uma tentativa, segundo John, de fazer uma IPA comum com uma qualidade excepcional. Nunca esperava que estaria lançando um estilo que hoje tem apelo mundial.

Mas enfim, qual é a diferença da New England IPA para as demais IPAs? Ela tem uma turbidez acentuada, assim como a Weiss. Isso é devido a 2 fatores: alta carga de trigo e uma levedura que não flocula muito (Conan ou Vermont Ale). Também se usa aveia para que aumente o corpo da cerveja. A levedura, além de turbidez, também confere um leve sabor frutado. O amargor não é tão acentuado, ficando por volta de 55 IBUs. Graduação alcoólica não passa muito de 7,0%. O que, talvez, chame mais atenção é o elevadíssimo aroma e sabor de lúpulo. São feitos Dry Hops massivos chegando até 15 g/L. A lupulagem total pode chegar a 25 g/L. geralmente se adiciona lúpulo apenas no final da fervura para intensificar o sabor e aroma. Uma parte desse lúpulo de Dry Hop é adicionado durante a atividade da levedura para propiciar biotransformação, dando complexidade.

PROBLEMAS NO CAMINHO

Depois de popularizado o estilo, todo mundo começa a produzir. Foi aí que se percebeu que precisava de alguns cuidados.

A levedura foi o principal deles. Usa-se a Conan ou a Vermont Ale. É uma levedura que dá turbidez e um leve esterificado na cerveja. Porém, essa é uma levedura que é um pouco delicada se analisarmos a vigorosidade dela. Ela demora a startar, pode não atenuar tudo, pode dar fermentação arrastada. Não é tão vigorosa quanto a US-05, né? Alguém aqui teve algum problema com ela não fermentar??? Pois é... Com a Conan se tem.

Muitos de vocês já relataram que usaram aveia e tiveram um escurecimento precoce da cerveja. Um mês de garrafa e a cerveja já começava a escurecer. Isso se deve ao manganês que está presente na aveia. Assim como o ferro, o manganês oxida escurecendo a cerveja. Quando temos escurecimento

devido a presença de ferro, é que temos uma quantidade de ferro suficiente para deixar também um sabor ferroso na cerveja. Já o manganês que escurece a cerveja não é o suficiente para dar sabor mineral. Apenas escurece mesmo. Só que a cerveja fica com um aspecto muito feio. A cerveja fica marrom o que depõe contra a cerveja.

John Paul Maye me disse durante aquele café-da-manhã que a aveia, além de promover o escurecimento, também é a responsável por dar uma tonalidade alaranjada para a cerveja. Difícil então saber se usamos ou não. Temos um ponto positivo e um negativo. Na minha opinião, o ponto negativo é mais importante!

EXPERIMENTO JOHN PAUL MAYE

Vou trazer resumo da apresentação dele que ganhou como melhor apresentação do congresso. Ele pegou 12 NEIPAs comerciais para analisar seus aspectos em laboratório. Primeiro, ele analisou o amargor das cervejas através das substâncias:

Substância	ppm	IBU
Iso-alfa-ácidos	20	20
Humulinona	26	26*0,66=17,16
Alfa-ácidos	31	31*0,1 = 3,1
Beta-ácidos	5	5*1,2 = 6
		46,26

Vale relembra a definição de IBU. Mede apenas iso-alfa-ácidos.

1 mg/L = 1 ppm = 1 IBU.

Se as cervejas tinham 20 ppm = 20 IBUs.

Humolinona é o alfa ácido oxidado que é introduzido na cerveja pelo Dry Hop. 1 ppm de humolinona dá o amargor equivalente a 0,66 IBUs.

Alfa-ácidos não isomerizados, também introduzidos pelo Dry Hop, dão um amargor bem menor do que quando isomerizados durante a fervura. 1 ppm = 0,1 IBUs.

Beta-ácidos são dificilmente isomerizados, porém, quando são, dão amargor maior que os iso-alfa-ácidos. 1 ppm = 1,2 IBUs.

Todos esses pesos referentes ao amargor dessas substâncias, foi ele mesmo quem trouxe para a gente em pesquisas anteriores. A finalidade deste estudo foi apenas analisar as NEIPAs.

Analisando então o amargor médio das NEIPAs, tivemos um

um resultado de 46,26.

Depois, ele analisou a turbidez o que nos trouxe um certo espanto. A levedura não é o maior contribuinte para a turbidez. As cervejas tinham, na média, 1 MM células por mililitro, que corresponde a uma turbidez de 8,5 NTU.

Yeast Counts of New England IPA Beers

Beer	Initial turbidity, NTU	Yeast Count Million cells / mL	Contribution of Yeast to Turbidity
B	660	<1	<1%
E	199	0.1-0.2	<1%
F	162	0.2	1%
H	132	<1	<6%
J	95	5	45%
L	80	0.2	2%

Olhando nessa tabela, podemos concluir isso também, pois as cervejas mais turvas não são as que tem mais leveduras e vice-versa.

Bom, se não é a levedura o principal contribuinte da turbidez, o que será então? Foi quando ele trouxe os responsáveis pela turbidez:

- Proteínas = 36%
- Polifenóis = 3%
- Ácidos graxos = 0,9%
- Ácidos de lúpulos = 11%
- Levedura = ??? (não foi analisado porque foi uma hipótese já descartada).

Proteínas então? Exato! Provenientes do trigo principalmente porque é o cereal mais proteico de todos.

Uma outra informação que ele trouxe foi que esses compostos de turbidez presentes na NEIPA, causam uma certa emulsificação solubilizando, com isso, mais óleos essenciais, aumentando o aroma. Sucesso!!! Hehehe

CONCLUSÕES DO MATHEUS

As informações acima dizem por si só. Mas é claro que vale alguns comentários adicionais.

Se for usar aveia, tente trabalhar com cadeia refrigerada. O uso da aveia não maltada traz muito manganês. Porém, durante a Malteação da aveia, perde uma boa quantidade de manganês. Então, fica uma opção de usar a aveia maltada ao invés da em flocos.

Uma alternativa à Conan é usar uma levedura inglesa frutada como a London Ale, Windsor, S-04. Traz o leve frutado similar ao da Conan. Muita gente também usa uma levedura neutra como a American Ale.

Já que a turbidez é quesito

inegociável numa NEIPA, vamos trabalhar o ingrediente que mais traz essa turbidez. Vamos usar malte de trigo na faixa de 30 a 40%. Antes era usados por volta de 10 a 15%.

Querem saber um pouco mais? Fiz uma live a respeito desse assunto. Basta acessar: www.youtube.com/watch?v=_DWf4slP-R4.

CERTIFICADO
DRINK OUTSIDE THE BOX

MARLEY
CERVEJISTICO

MOTOR

Bräuhaus

Avaliação de dextrinas esterificadas com ácido cítrico como clarificadores pós fermentação da cerveja tipo lager

As dextrinas como agentes clarificantes, podem ser uma alternativa viável e de menor custo para as microcervejarias.

Falaaaaa bebedores de cevada!!! A partir dessa edição nossa querida Raquel tirará um tempo para a implementação de sua deliciosa cerveja no mercado e durante esse tempo a Bräu Akademie ficará a cargo da coluna, esperando ansiosamente pela volta dessa colaboradora que mora em nossos corações!

Dito isso, vamos falar de química cervejeira.... Química, essa matéria que nos apavora na escola, mas que quando diz respeito a cerveja queremos saber, conhecer, destrinchar....

Encontramos este artigo que trata de qualidades aprimoradas de amido produzidos com especificidades para otimização do processo produtivo da cerveja, um tipo de amido que trabalhe de forma a beneficiar quimicamente malte ... então vamos lá!!!!!

Segundo os autores, a turbidez indevida em cervejas foi o grande incentivo para a realização da pesquisa por eles realizada. De acordo com o texto, são dois os principais fatores que geram a turbidez (1) microbiana- com crescimento de bactérias – (2) não microbiana – presença de proteínas de alto peso molecular e certos compostos fenólicos; para resolução desse problema se usam,

comumente, algumas técnicas de clarificação, sozinhas ou combinadas, (1) sedimentação por gravidade, (2) agentes clarificantes, (3) centrifugação e (4) filtração.

Durante a fervura do mosto, o excesso de proteínas do malte e dos complexos de proteínas e polifenóis do lúpulo, através da desnaturação térmica que se tenta eliminar esse excesso, ao final da fervura no whirlpool são retirados por sedimentação forçada. Para aumento da precipitação dessas partículas, geralmente, é utilizado uma goma carragena, polissacarídeo de origem marinha, que se liga as proteínas e compostos fenólicos aumentando seu peso molecular e facilitando a sedimentação, sendo que sua atividade se prorroga através dos processos de fermentação e maturação da cerveja. Porém observa-se que a ação dos agentes clarificantes possui melhor ação em menor tempo.

Após a maturação, ainda pode-se encontrar uma quantidade excessiva de partículas coloidais, sendo essas tratadas com uso de agentes clarificantes como gelatina ou sílica gel amorfa, permitindo que a obtenção de uma bebida mais límpida e brilhante.

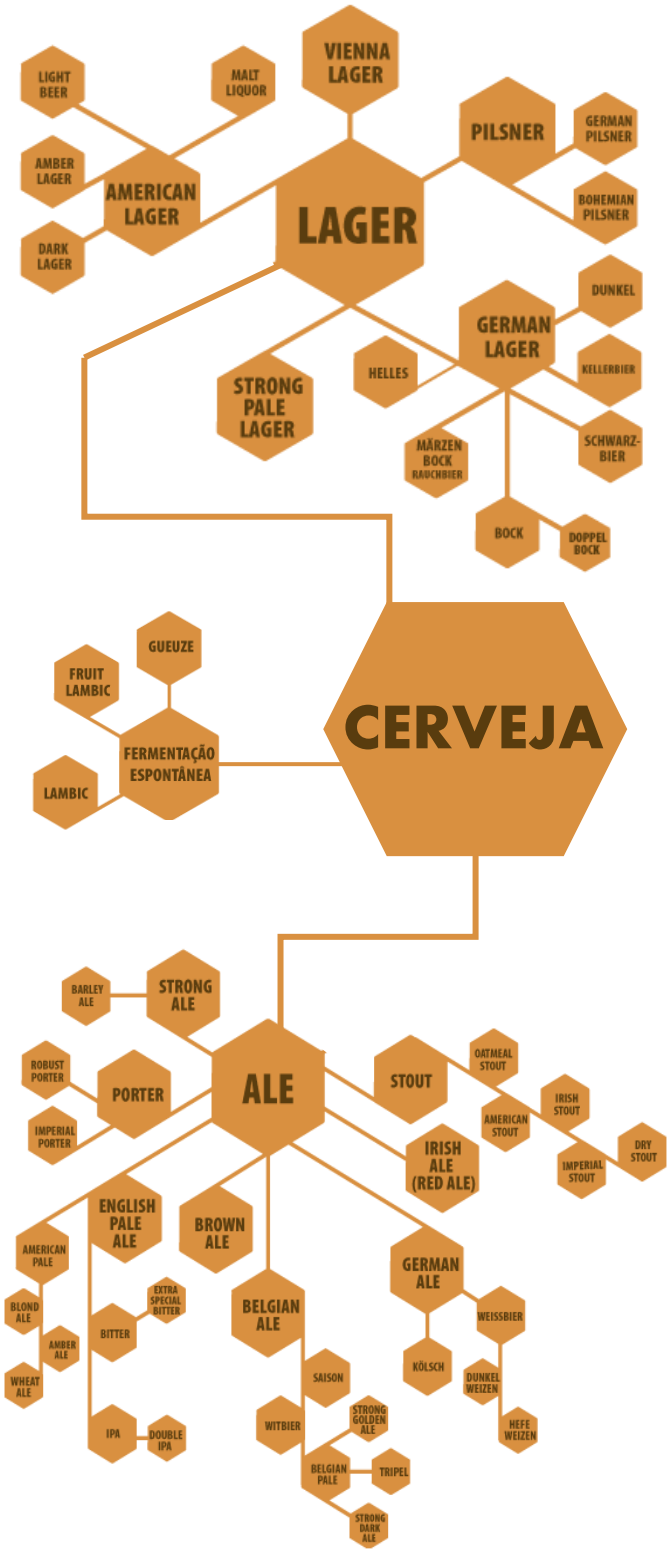
De acordo com os autores, a indústria cervejeira sofre uma carência quanto a alternativas de polímeros totalmente compatíveis com a matriz amilácea do malte. Mas pera!!!! Explica melhor isso aí....

Vamos lá... o amido é encontrado de forma bastante vasta na natureza (em cereais, leguminosas, tubérculos, frutas), é matéria prima abundante, renovável e atóxica, que pode ser extraída em processos industriais com elevada pureza e é muito utilizado nas indústrias de alimentos melhorando as propriedades físico-químicas, pois pode auxiliar a alterar ou controlar diversas características (textura, aparência, umidade, consistência e estabilidade no armazenamento), também pode ser usado para ligar ou desintegrar; expandir ou adensar; clarear ou tornar opaco; reter a umidade ou inibi-la; produzir textura lisa ou polposa e coberturas leves ou crocantes. Também serve tanto para estabilizar emulsões quanto para formar filmes

resistentes ao óleo.

Por maiores que sejam as possibilidades de uso do amido pela indústria alimentícia e de bebidas, o amido natural tem algumas dificuldades que limitam seu uso em grande escala, pois temperatura e pH podem modificá-lo. Para que seu emprego seja mais amplo e eficiente modificações químicas, físicas ou enzimáticas podem ser aplicadas. Modifica-se o amido para incrementar ou inibir suas características originais e adequá-lo as aplicações específicas a um determinado produto. Uma, dessas possíveis modificações é carregar negativamente o amido de forma que essa carga negativa reaja com as proteínas por ligações eletrostáticas, essa alteração permite que esse amido exerça a mesma função que os agentes clarificantes comerciais.

O trabalho de pesquisa desenvolvido teve como objetivo dar continuidade ao trabalho já desenvolvido anteriormente, Arita (2019), que realizou a modificação do amido por tratamentos oxidantes e dextrinização com ácido cítrico e a combinação dos dois, como agente clarificante de cerveja de alta fermentação (Ale). Testando esses mesmos métodos de tratamento do amido para aplicação em cervejas tipo lager.



O objetivo do trabalho foi avaliar o comportamento de dextrinas esterificadas com ácido cítrico como clarificantes na etapa pós fermentação de cervejas tipo lager, comparando os resultados com clarificantes comerciais de forma a que se analise a viabilidade econômica de seu uso e verificação de sua efetividade em comparação aos clarificantes comerciais sua aplicação.

Sabemos que em cada um dos artigos que exemplificamos aqui, colocamos a função dos ingredientes e processos, vamos fazê-lo novamente, pois é de suma importância que compreenda através da perspectiva dos autores para que todo o restante do trabalho apresente coerência. Então vamos falar dos ingredientes?

ÁGUA – de 92% a 95% do peso da cerveja é água e toda água possui sais minereis em sua composição; caso essa quantidade for muito alta, acarretará influência direta nos processos químicos e enzimáticos, consequentemente na qualidade da cerveja produzida. A quantidade de sais minerais e quais sais minerais estão presentes na água utilizada na fabricação cervejeira afetará, positiva ou negativamente, a conversão do amido em açucares no mosto, além da atenuação de sabores específicos desses minerais.

MALTE – pode ser produzido através de diferentes cereais (cevada, milho, trigo, aveia, etc.) e é resultado de uma germinação controlada, sendo mais utilizado na indústria cervejeira o malte de cevada. Por ser rico em amido, possuir enzimas e ter uma casca que favorece o processo de malteação (protegendo o grão). Abaixo, a tabela mostra a composição do malte cervejeiro:

Composição do malte em massa seca	
Substância	**Porcentagem (%)**
Amido: polissacarídeo formado pela união de várias moléculas de glicose e presente em grande quantidade nos vegetais	55 - 65
Proteína: As proteínas são substâncias formadas por um conjunto de aminoácidos ligados entre si através de ligações peptídicas. Os aminoácidos são moléculas formadas por carbono, hidrogênio, oxigênio e nitrogênio, em que são encontrados um grupo amina ($-NH_2$) e um grupo carboxila (-COOH). Existem apenas 20 tipos de aminoácidos, que se combinam de forma variada para formar diferentes proteínas.	9,5 - 11,5

Hemiceliulose e Gomas: fibras alimentares	Cerca de 10
Substâncias Graxas: Gorduras	2 - 3
Substâncias Minerais: Sais Minerais	2,5 - 3,5
Celulose: A celulose ($C_6H_{10}O_5$) é um polímero de cadeia longa composto de um só monômero (glicose), classificado como polissacarídeo ou carboidrato.	3,5 - 7

LÚPULO – fornece a cerveja amargor, aroma, flavour (combinação de aroma e sabor), sensação de boca, espuma, estabilidade do flavour, propriedades antimicrobianas (conservação). Seus óleos possuem proteínas, polifenóis e minerais.

LEVEDURAS – microrganismo responsável pela conversão dos açucares fermentáveis em etanol e outros derivados (subprodutos). Para multiplicar-se precisa de oxigênio, para fermentar (transformando açucares em álcool, CO_2, energia (ATP - é um nucleotídeo (DNA e RNA) responsável pelo armazenamento de energia em ligações químicas) e calor essenciais na produção cervejeira.

É na fermentação que se define o tipo da cerveja (ALE ou LAGER) pela alta ou baixa fermentação, sendo que se diferenciam pelo estilo de levedura utilizada.

Para chegarmos ao assunto objetivo do artigo, passaremos brevemente pelas outras etapas de produção (anteriores e posteriores a clarificação) até chegarmos à clarificação.

MOAGEM – tem objetivo de quebrar os grãos do malte para favorecer a ação enzimática e a liberação do amido.

MOSTURAÇÃO – transformação do amido para açucares fermentáveis (maltose, glicose, maltotriose) e não fermentáveis (ajudarão no corpo e sabor da cerveja) pela α- amilase e β-amilase (enzimas do malte).

FILTRAÇÃO – separação da parte insolúvel do malte e do mosto, realizada em duas partes: (1) retirada da fração líquida, mosto primário; (2) resíduo sólido remanescente é lavado para recuperar extrato e aumentar rendimento do processo.

FERVURA – nesta etapa que ocorre a adição do lúpulo, promoverá sua isomerização, transformação dos α-ácidos em isso-α-ácidos, propiciando amargor e aroma.

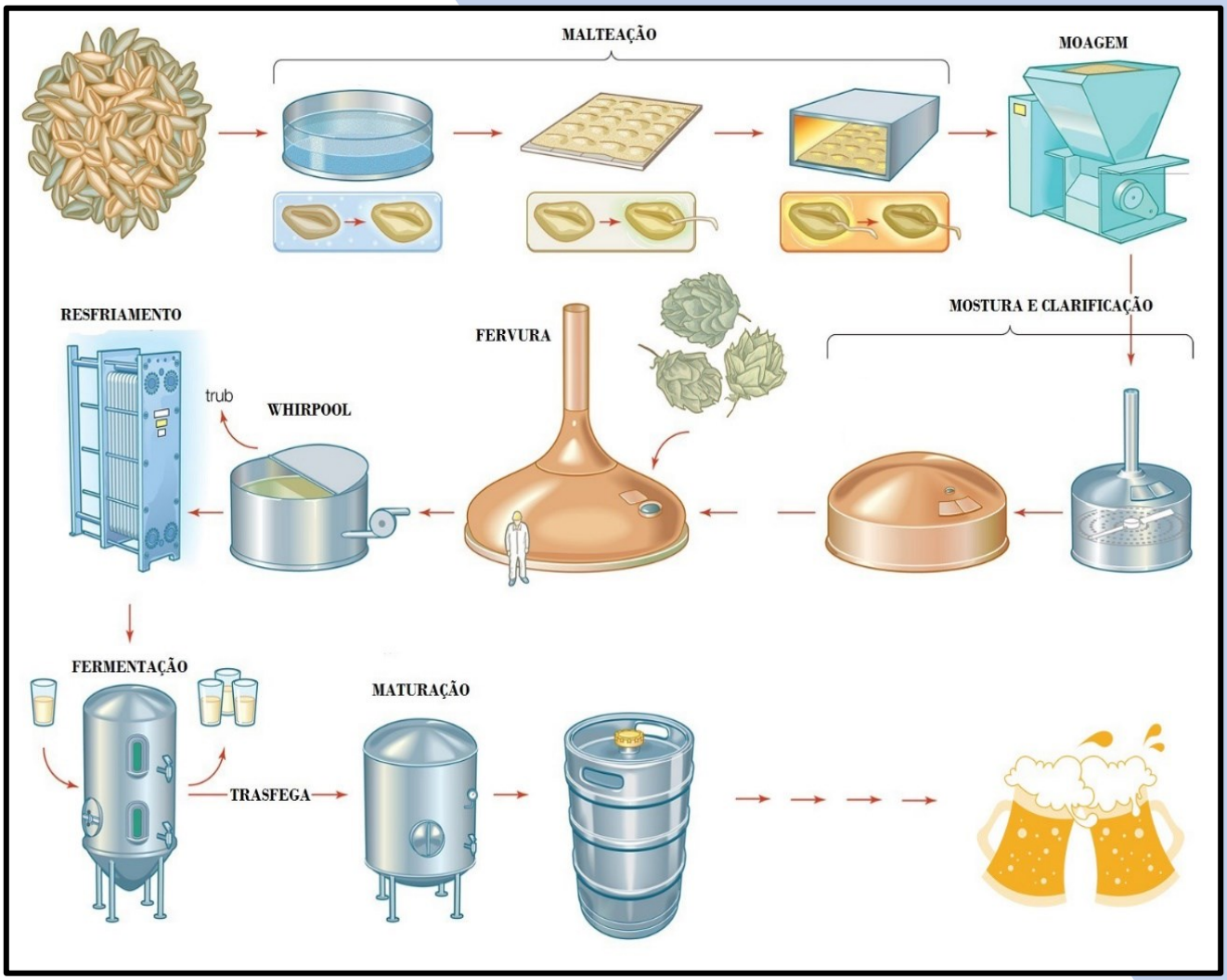
WHIRLPOOL – remover os flocos formados na fervura, constituído

principalmente de proteína coagulada, polifenóis, lipídeos e bagaço de lúpulo (trub), com objetivo de clarificar o mosto.

RESFRIAMENTO – sua função é abaixar a temperatura do mosto para inoculação de leveduras.

FERMENTAÇÃO – processo de transformação do mosto em cerveja, convertendo os açucares em etanol e gás carbônico.

MATURAÇÃO – com as leveduras em estado de latência, após consumir os açucares do mosto, abaixa-se a temperatura próximo a 0°C estimulando a decantação das leveduras e término da fermentação para saturação da cerveja com CO_2.



Fonte: cinemaecerveja.com.br

CLARIFICAÇÃO DO MOSTO – as matérias-primas utilizadas na fabricação da cerveja podem ser precursoras da turbidez, por exemplo, polifenóis e proteínas.

Durante a fervura em razão da adição do lúpulo, o trub aglutina com os resíduos do lúpulo, permitindo que o trub se separe em flocos finos gerando uma coagulação não eficiente, permanecendo em suspensão e consequentemente ser transportado para as etapas seguintes do processo fabril cervejeiro. Na tentativa de reforçar a precipitação dessas partículas, adicionam-se agentes clarificantes na fervura; melhorando a claridade do mosto frio.

A cerveja pós fermentação ainda possui leveduras suspensas, partículas coloidais e outras substâncias insolúveis formadas pela baixa temperatura e pH desta etapa, por essa razão faz-se necessário clarificar.

Os agentes clarificantes, em função da sua estrutura química, possuem cargas positivas que interagem com as cargas negativas das leveduras e proteínas, permitindo a formação de flocos compactos que sedimentam na base dos fermentadores secundários.

Vamos conhecer alguns desses agentes clarificantes comerciais:

SÍLICA GEL (Spindasol SB2, grupo EAB) – cada partícula da sílica hidratada possui poros grandes o suficiente para permitir a passagem de proteínas formadoras de névoa, esse mecanismo de absorção propicia que os flocos formados sedimentem e se depositem no fundo do tanque de fermentação.

CLEAR MAX MF (ÁCIDO TÂNICO, Prozyn) – atua como precipitante das proteínas sensíveis ao tanino, interação das proteínas com o ácido tânico formam complexos insolúveis.

POLIVINILPOLIPIRROLIDONA (PVPP – Polygel Plus, grupo AEB) – absorvente específico para polifenóis.

BIOFINE CLEAR (COLAGENO DE PEIXE - Kerry) – o colágeno age formando complexos nas proteínas e leveduras; similar a gelatina, porém com diluição mais demorada. Utilizado na maturação, forma flocos agregando leveduras e

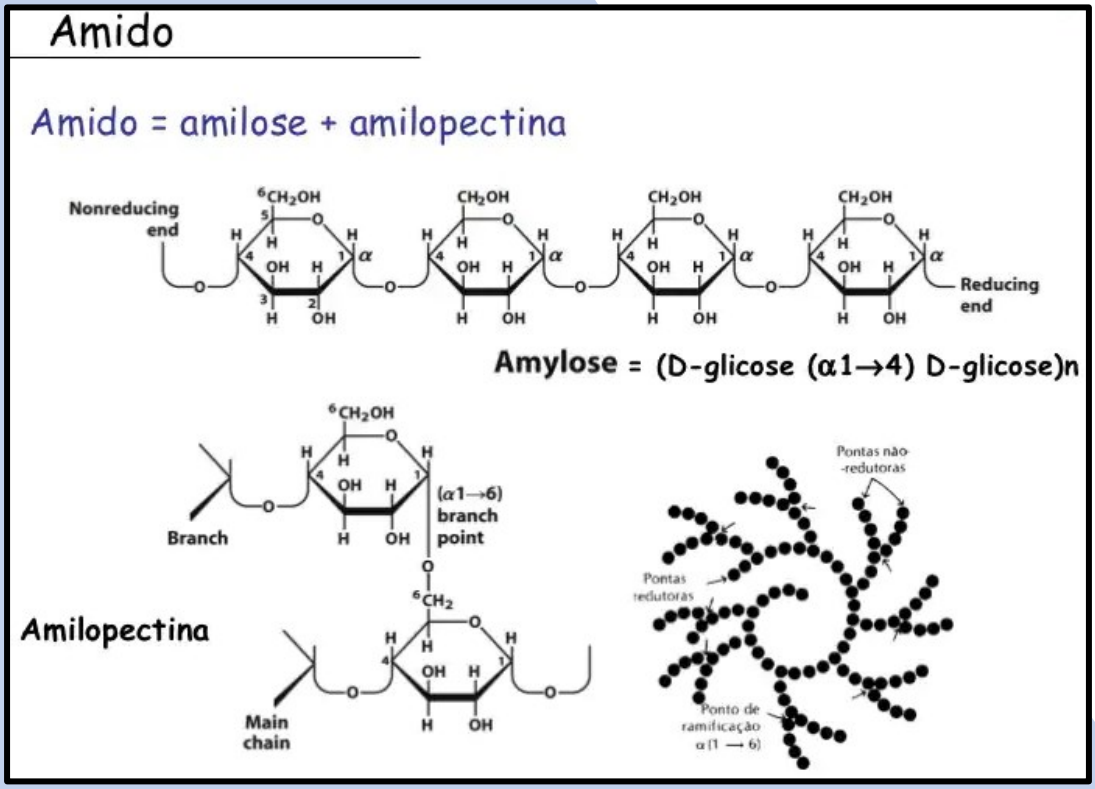
promovendo a sedimentação.

GELATINA (Dr. Oetker, incolor em pó) – carregada positivamente atrai os materiais turvantes que possuem carga negativa gerando complexos de partículas que sedimentam.

CARRAGENA (Whirlfloc G, Kerry) – tem o objetivo de aprimorar a formação do trub, através da interação eletrostática direta entre as moléculas negativas da carragena e as moléculas de proteínas positivamente carregadas, ocorrendo a formação de grandes flocos que podem ser removidos no turbilhonamento.

Para que mais a frente possamos compreender a comparação entre os agentes clarificantes comerciais e o amido modificado, os autores descrevem o seguinte: considerado polissacarídeo natural, é a principal fonte de reserva de carboidratos nas plantas, sendo fonte energética de vários organismos, compostos por macromoléculas amilose e amilopectina.

As propriedades do amido e as funcionalidades das aplicações variam conforme a proporção relativa e as diferenças estruturais entre a amilose e a amilopectina.



Fonte: pt.slideshare.net

Lembram-se que lá no começo do texto explicamos o porquê da transformação do amido nativo para usos específicos? Aqui vamos falar das transformações que foram utilizadas nesta pesquisa para deixá-lo mais adequado para interação com o malte.

OXIDAÇÃO – uma das reações mais utilizadas para modificação do amido, a oxidação por hipoclorito de sódio, é uma reação química onde se observa a diminuição do peso molecular, viscosidade intrínseca, temperatura de gelatinização e aumento dos radicais carboxilas (COOH) e carbonilas (C=O) que dão caráter iônico ao amido oxidado.

DEXTRINIZAÇÃO E ESTERIFICAÇÃO – aquecendo o amido em temperaturas de 110 a 220°C na presença de um catalisador ácido ocorre a dextrinização, quando essa ocorre com ácidos orgânicos conduz a esterificação durante a hidrolise do amiláceo originando as dextrinas; que são hidrossolúveis e possuem menor peso molecular que o amido nativo.

METODOLOGIA DA PESQUISA

Para desenvolvimento do trabalho de pesquisa foi produzida uma cerveja tipo lager, fermentada por 14 dias. Ao fim da fermentação, o mosto foi dividido em volume de 1,5 litros e depositados em 12 fermentadores secundários. Cinco receberam como clarificantes as dextrinas de amido de batata (amido oxidado e dextrinizado (BaODC) – amido dextrinizado (BaDC) e amido oxidado (BaO)), mandioca (amido dextrinizado (MaDC)) e milho (amido dextrinizado (MiDC)), 6 clarificantes comerciais (mencionados acima) e 1 fermentador sem clarificante (controle). A maturação dos mostos foi realizada por 20 dias em temperatura controlada de 0°C.

Para avaliação da clarificação foram analisadas:

- Quantificação de proteínas;
- Compostos fenólicos;
- Proantocianidinas;
- Turbidez a frio;
- Absorbância a 600 nm;
- pH;
- Sólido solúveis.

Todas as análises foram realizadas 3 vezes para evitar erros sistemáticos que interferem nos

resultados. Os pontos selecionados para avaliação foram:

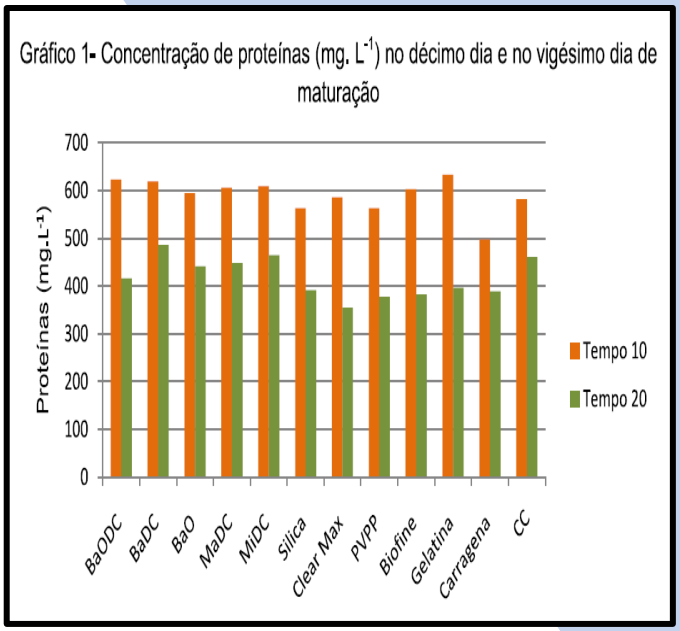
- 0 dias do início da maturação;
- 10 dias do início da maturação;
- 20 dias do início da maturação.

DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS

Componente importante na produção cervejeira, fornece os aminoácidos necessários para reprodução das leveduras, porém algumas frações polipeptídicas podem gerar turbidez na cerveja. Podendo apresentar alto, médio e baixo peso molecular; as proteínas de alto peso molecular são responsáveis pela estabilização coloidal, enquanto as menores contribuem para formação de espuma.

No 10º dia de maturação, em todos os tratamentos foram observados uma redução significativa no teor de proteínas, sendo que o amido oxidado de batata (BaO) apresentou o menor teor de proteínas entre as dextrinas. Entretanto, os clarificantes comerciais (sílica gel, clear max, PVPP e carragena) apresentaram os menores teores de proteínas, podendo ser indicador de que as dextrinas apresentam velocidade de clarificação mais lenta em comparação com os clarificantes comerciais.

No 20ºdia todos os teores de proteínas foram menores que do 10º dia, sendo que entre as dextrinas o amido oxidado e dextrinizado de batata (BaODC), amido oxidado de batata (BaO), amido dextrinizado de mandioca (MaDC) tiveram os melhores resultados. Já nos clarificantes comerciais (todos) apresentaram teor de proteínas menos que as dextrinas e o controle. Sendo estes mais efetivos na remoção de proteínas.



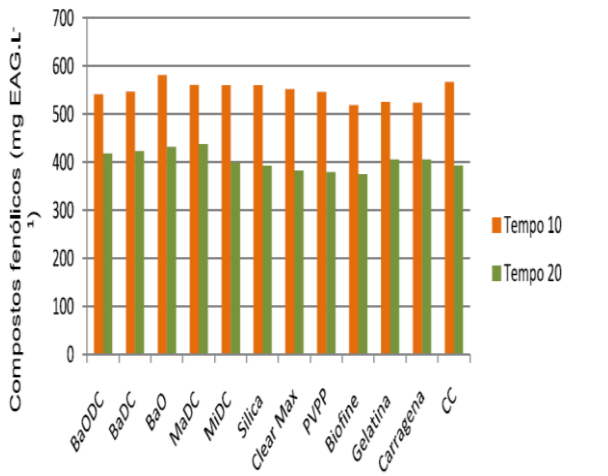
DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS

É possível verificar semelhança no resultado da determinação de proteínas, sendo que o que pode explicar é que as proteínas são precursoras de turvação, agregam-se com os polifenóis formando grandes complexos.

No 10º dia o tratamento com amido oxidado e dextrinizado de batata (BaODC) obteve os menores teores dentre as dextrinas e os agentes comerciais sílica gel, clear max e PVPP.

No 20º dia houve redução do teor de compostos fenólicos de todas as amostras em comparação com o 10º dia, sendo que o BaODC, dentre as dextrinas, foi o que promoveu remoção mais satisfatória. Todos os agentes clarificantes comerciais apresentaram menores teores de compostos fenólicos em relação as dextrinas e o controle.

Gráfico 2- Concentração de compostos fenólicos (mg EAG.L^{-1}) no décimo dia e no vigésimo dia de maturação



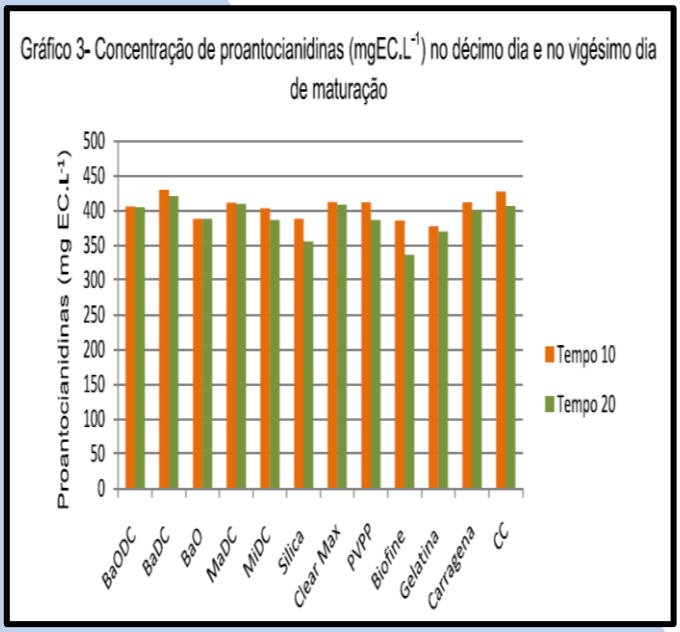
DETERMINAÇÃO DE PROANTOCIANIDINAS (classe de polifenóis de ação antioxidante)

Na cerveja, a névoa coloidal é principalmente gerada pela complexação de proteínas do malte com proantocianidinas de malte e lúpulo, formadas na mosturação e armazenamento refrigerado, sendo parte do potencial de neblina removido na filtração final.

No 10º dia entre os tratamentos com dextrinas o BaO foi o que apresentou melhor desempenho, sendo este comparado aos agentes clarificantes comerciais biofine e sílica gel, sendo que em comparação com o clarificante clear max, carragena e PVPP o desempenho foi melhor. As dextrinas BaODC e MiDC também apresentaram bom desempenho.

No 20º dia as dextrinas que apresentaram melhor desempenho na redução de proantocianidinas foram MiDC e BaO com valores

próximos ao clarificante PVPP, melhor que o desempenho do clear max e carragena, mas inferior que os clarificantes biofine, sílica gel e gelatina.



DETERMINAÇÃO DA TURBIDEZ

A turbidez pode "acometer" a cerveja em sua vida de prateleira, em razão das condições desadequadas ao seu acondicionamento, por exemplo as mudanças bruscas de temperatura, proteínas dissolvidas podem precipitar pelos polifenóis. Segundo os autores podem ser de três tipos a turbidez:

- Permanente: a 20°C apresenta turbidez;
- Total: a 0°C apresenta turbidez;
- Pelo frio: calculada a partir da diferença entre a turbidez permanente e total.

A classificação da turbidez é dada da seguinte forma, segundo Fix (1999), considerando a aparência da cerveja, considera-se:

- De 0 a 1,5 EBC: clara brilhante;
- De 1,5 a 3 EBC: clara com leve opacidade;
- De 3 a 4,5 EBC: possível observar névoa;
- Acima de 6 EBC: turva.

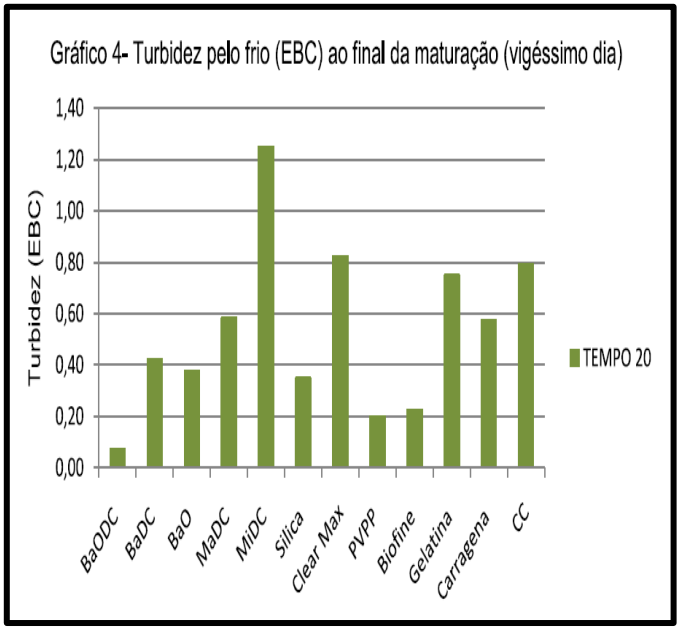
Os valores acima são relacionados com cervejas clarificadas por filtração, cuja toda partícula superior a 0,3 micrometros foi retirada. Na tabela de turbidez os valores apresentados a 0°C são de cervejas não filtradas.

Tabela 5- Valores de turbidez total (EBC) a 0°C no primeiro dia, décimo dia e no vigésimo dia de maturação

Clarificantes	TEMPO 0	TEMPO 10	TEMPO 20
BaODC		$7,17 \pm 0,14^{aB}$	$2,89 \pm 0,01^{aC}$
BaDC		$8,92 \pm 0,14^{bB}$	$3,43 \pm 0,01^{bC}$
BaO		$20,25 \pm 0,25^{cB}$	$5,08 \pm 0,01^{cC}$
MaDC		$28,33 \pm 0,29^{dB}$	$6,67 \pm 0,01^{dC}$
MiDC		$11,17 \pm 0,14^{eB}$	$4,17 \pm 0,01^{eC}$
Sílica		$10,83 \pm 0,14^{eB}$	$3,33 \pm 0,01^{bC}$
Clear Max		$9,67 \pm 0,14^{fB}$	$3,37 \pm 0,01^{bC}$
PVPP		$7,42 \pm 0,14^{aB}$	$2,87 \pm 0,01^{aC}$
Biofine		$8,42 \pm 0,14^{gB}$	$2,67 \pm 0,01^{aC}$
Gelatina		$8,67 \pm 0,14^{bgB}$	$2,74 \pm 0,01^{aC}$
Carragena		$2,78 \pm 0,04^{hB}$	$2,36 \pm 0,01^{fC}$
CC	$113,42 \pm 1,53^{A}$	$7,17 \pm 0,14^{aB}$	$3,73 \pm 0,01^{gC}$

No 10º dia de maturação, somente o tratamento com carragena mostrou redução de turbidez, classificada como clara com leve opacidade. Todos os demais tratamentos apresentaram valores superior a 6 EBC, cerveja turva.

No 20º dia a dextrina BaODC foi o tratamento que apresentou menor turbidez (< 3 EBC), comparando-se com os agentes comerciais PVPP, biofine, gelatina e carragena. A amostra de dextrina BaDC (3,43 EBC) teve o segundo melhor desempenho, comparando-se aos agentes sílica gel e clear max.



A turbidez a frio é reversível, formada por complexos fenóis-proteínas a interação intermolecular não são intensas o suficiente para manterem-se complexadas, são desfeitas com aumento da temperatura. Os valores de turbidez a frio estão relacionados com instabilidade e não com a turbidez do produto.

Ao fim da maturação, no 20º dia, a dextrina BaODC, obteve o melhor resultado, comparando-se aos clarificantes comerciais biofine e PVPP, significando que essa dextrina promoveu um sistema mais estável em relação aos outros tratamentos.

Os demais tratamentos obtiveram bons resultados, sendo as dextrinas BaO e BaDC mais eficazes que os agentes comerciais clear max, gelatina e carragena.

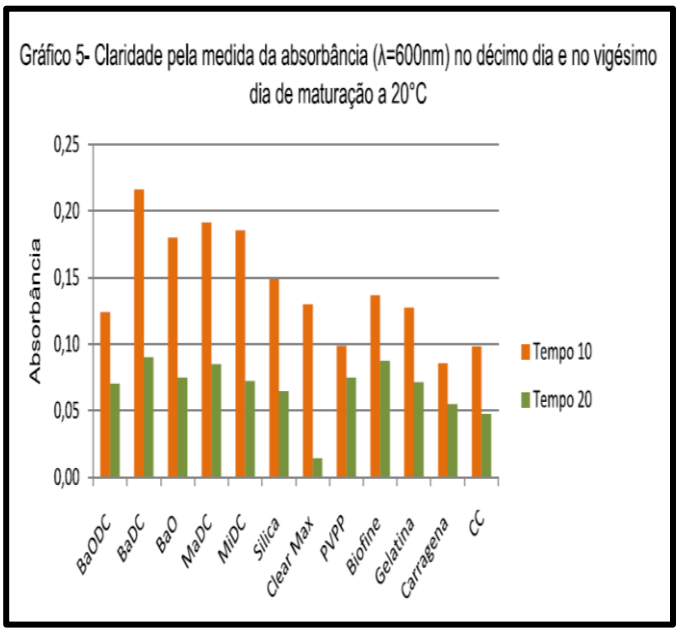
DETERMINAÇÃO DE CLARIDADE

Para determinar a claridade da cerveja pode-se usar a medida de absorbância (é a quantidade de radiação que não passa através de um meio, ou seja, a capacidade que um material tem de absorver radiação em uma frequência ou comprimento de onda específico. Pode ser usada para determinar concentrações de partículas) a 600 nm, quanto maior esse parâmetro, maior o número de partículas em

suspensão.

No 10º dia a dextrina BaOCD foi a que apresentou melhor resultado entre as dextrinas, sendo que dos agentes clarificantes comerciais os que apresentaram melhores resultados foram a carragena e o PVPP; demonstrando que, em termos gerais, os agentes comerciais agem mais rapidamente que as dextrinas.

No 20º dia os valores de absorbância de todas as amostras, incluindo o controle, foram menores que 0,1. Dentre as dextrinas as que apresentaram melhores resultados foram BaODC, BaO e MiDC, com valores semelhantes aos agentes clarificantes PVPP e gelatina.



AVALIAÇÃO DO pH

Pode-se medir uma ligeira acidificação com todos os clarificantes (dextrinas e comerciais), ou seja, no decorrer da maturação houve uma queda no pH.

Se considerarmos a cerveja final, a relação do pH se dá da seguinte forma:

- Quanto estabilidade organoléptica (são as características que podem ser percebidas pelos sentidos humanos - cor, odor, sabor, textura, brilho etc.) quanto maior o pH maior a estabilidade.

- Quanto estabilidade física e microbiológica, quanto menor o pH maior a estabilidade.

Das amostras da pesquisa todos os valores ficaram entre 4,52 a 4,56, sendo que o produto final, mesmo com a alteração de pH não foi prejudicado.

Conforme é demonstrado na tabela a seguir:

Tabela 8- Valores de pH medidos no primeiro dia, décimo dia e no vigésimo dia de maturação

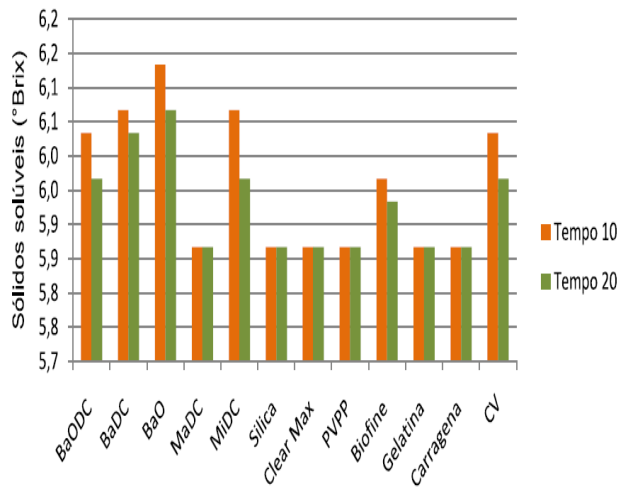
Clarificantes	TEMPO 0	TEMPO 10	TEMPO 20
BaODC		$4,55 \pm 0,01^{aA}$	$4,56 \pm 0,01^{acA}$
BaDC		$4,56 \pm 0,01^{abA}$	$4,52 \pm 0,01^{beA}$
BaO		$4,59 \pm 0,01^{cB}$	$4,56 \pm 0,01^{cA}$
MaDC		$4,49 \pm 0,01^{dB}$	$4,5 \pm 0,01^{dB}$
MiDC		$4,54 \pm 0,01^{aA}$	$4,54 \pm 0,01^{efgA}$
Sílica		$4,58 \pm 0,01^{bcB}$	$4,52 \pm 0,01^{bA}$
Clear Max		$4,54 \pm 0,01^{aA}$	$4,55 \pm 0,01^{acgA}$
PVPP		$4,58 \pm 0,01^{cB}$	$4,54 \pm 0,01^{afgA}$
Biofine		$4,54 \pm 0,01^{aA}$	$4,53 \pm 0,01^{befA}$
Gelatina		$4,58 \pm 0,01^{bcB}$	$4,54 \pm 0,01^{afgA}$
Carragena		$4,59 \pm 0,01^{cB}$	$4,55 \pm 0,01^{acgA}$
CC	$4,54 \pm 0,01^{A}$	$4,55 \pm 0,01^{aA}$	$4,56 \pm 0,01^{acA}$

Fonte: Autoria própria.

*Valores apresentam a média ± desvio padrão; médias seguidas por letras minúsculas iguais, na mesma coluna, não diferem significativamente entre si ao nível de 5% (Tukey); médias seguidas por letras maiúsculas iguais na mesma linha não diferem significativamente entre si ao nível de 5% (Tukey).

**BaODC (amido oxidado e dextrinizado de batata); BaDC (amido dextrinizado de batata); BaO (amido oxidado de batata); MaDC (amido dextrinizado de mandioca); MIDC (amido dextrinizado de milho).

Gráfico 6- Quantidade de sólidos solúveis (°Brix) no décimo dia e no vigésimo dia de maturação a 20°C



AVALIAÇÃO DOS SÓLIDOS SOLÚVEIS

Para todos os tratamentos, dextrinas e clarificantes comerciais, o valor °Brix manteve-se entre 5,9 e 6,1, permitindo a interpretação de que as dextrinas, como clarificantes, não interferem na fermentação.

A pesquisa concluiu que algumas dextrinas apresentaram resultados positivos quanto a clarificação da cerveja, em relação aos compostos envolvidos na turvação:

- Remoção de proteínas: BaODC - amido oxidado e dextrinizado de batata;
- Remoção de compostos fenólicos: MiDC - amido dextrinizado de milho – e BaODC - amido oxidado e dextrinizado de batata;
- Remoção de proanticianidinas: MiDC - amido dextrinizado de milho – e BaO - amido oxidado de batata.

Sendo que estas dextrinas também apresentaram ótimos resultados nas análises de claridade e turbidez.

Também se concluiu mediante os valores de pH e sólidos solúveis que as dextrinas não interferem na fermentação, sendo que os parâmetros alcançados foram similares aos dos agentes clarificantes comerciais, sendo que as dextrinas na etapa pós-fermentação demonstram resultados similares e algumas até superiores que os clarificantes comerciais. O destaque fica por conta da BaODC - amido oxidado e dextrinizado de batata, que obteve resultado satisfatório em todas as análises realizadas (proteínas, compostos fenólicos, proantocianidinas, turbidez a 0°C, turbidez a frio). A pesquisa revela que a utilização de dextrinas pelas microcervejarias é uma alternativa eficiente que garante um produto em maior sintonia com a matriz amilácea do malte, reduzindo custos de produção e mantendo a qualidade do produto final.

Esse foi o artigo escolhido para trocar em miúdos este mês!

Nos encontramos na próxima edição!

PROST!!!!!

Fonte: Carbobiach Homebrew

Tabelas: todas as tabelas foram retiradas do artigo cientifico que mencionamos nesta coluna.

EVENTOS !

15
16

Cozalinda e minhas emoções

"Como todo aniversário tem muita emoção e presentes, decidi trazer para vocês a experiência do Diego Rzatki, fundador e sócio da Cervejaria Cozalinda em Florianópolis, que faz as cervejas que mais me impactam emocionalmente entre as brasileiras."

Olá Bräu amigos.

Esta edição é muito especial.

A Bräu Akademie completa 7 anos e estamos na edição nº 7 de nossa Revista.

Minha memória me trai muito com datas, portanto não sei dizer ao certo o ano em que conheci o Matheus Aredes, mas me lembro que tinha ido à Çervejoteca aqui em São Paulo e Matheus conversava com nosso amigo Rossi. O papo era sobre o primeiro curso de Formação para Sommeliers de Cervejas da Bräu Akademie. Papo vai papo vem, Matheus me convidou para atuar como docente e ajudá-lo na estruturação do curso.

De lá pra cá tivemos algumas experiências em projetos educacionais e há alguns meses o convite para escrever esta coluna.

Como todo aniversário tem muita emoção e presentes, decidi trazer para vocês a experiência do Diego Rzatki, fundador e sócio da Cervejaria Cozalinda em Florianópolis, que faz as cervejas que mais me impactam emocionalmente entre as brasileiras.

Vamos ver, nesse gostoso bate papo como esses meninos conseguem adestrar leveduras selvagens, bactérias e outros micro-organismos a fim de que possamos degustar cervejas sublimes, muito

"fora da curva" no melhor sentido que essa expressão pode ter:

Caropreso: Primeiro me conta rapidinho sua jornada até chegar na Cozalinda.

Diego: Não sei muito bem o que responder mas vamos lá. Eu sou formado em economia pela universidade federal de Santa Catarina. Antes disso até fiz 3 anos de oceanografia em Itajaí, uma cidade próxima daqui de Balneário Camboriú. Dali eu tirei o meu conhecimento de microbiologia, que era a parte que eu mais gostava na verdade. Depois de formado eu trabalhei no estado. Trabalhei um ano na Secretaria de Planejamento, depois três anos na área de previdência do estado e trabalhei também com fundos de investimento durante essa época. Aí eu saí e fui trabalhar em empresas da família e principalmente na parte agrícola. Então acabei trabalhando como assistente administrativo em uma fazenda durante três anos e durante esse tempo todo fui economizando. Com as economias que eu guardei abri a Cozalinda. Eu queria pegar um pouco experiência em administração de empresas e tudo mais e quando me senti mais seguro abri a Cozalinda, em 2014 e no final 2014 a gente abriu o bar. Paralelamente a essa minha carreira profissional, mais voltada para administração e economia, eu fui durante oito anos colunista da globo.com. Colunista de futebol, falando sobre o Figueirense. Durante esse tempo todo fui desenvolvendo muito a ligação com Florianópolis, porque é um assunto muito ligado à cultura manezinha. Toda essa minha convivência acompanhando o Figueirense e torcendo contra o Avaí, e aquela coisa toda, fortaleceu muito meu vínculo com a cidade e, por conta disso - acho que é importante citar - por que foi ponto cruciante pra tomar a decisão de qual seria a filosofia da Cozalinda: pagar um tributo no sentido de homenagear essa cidade. E todo o meu planejamento de vida foi querer me manter morando aqui.

Caropreso: No inicio, você já pensava em produzir na Cozalinda essas cervejas de fermentação selvagem?

Diego: Quando a gente decidiu

abrir a cervejaria, e isso aconteceu mais ou menos ali pro final de 2011, decidimos pesquisar. Então eu passei 2012 e 2013 fazendo pesquisa de mercado, estudando temas, a gente marcou uma viagem em 2012 e fomos pra Europa, visitamos Alemanha, Holanda, Inglaterra e, claro, Bélgica. Lá na Bélgica eu ja me apaixonei de cara pelas cervejas belgas. Foi uma descoberta de complexidades que me chamou muito a atenção. E em 2013 fui fazer o Curso de Sommelier pela Doemens com o Senac, em Campos do Jordão. Em seguida viajei para os EUA a fim de ver como estava o mercado lá. Fiquei uns 3 meses viajando por várias cidades e vendo de perto o que estava acontecendo. Depois desse estudo viajei pelo Brasil também pra ver o que estava acontecendo inclusive em Santa Catarina. Durante esse período devo ter visitado no mínimo umas 80 cervejarias, estudei bastante o modelo.

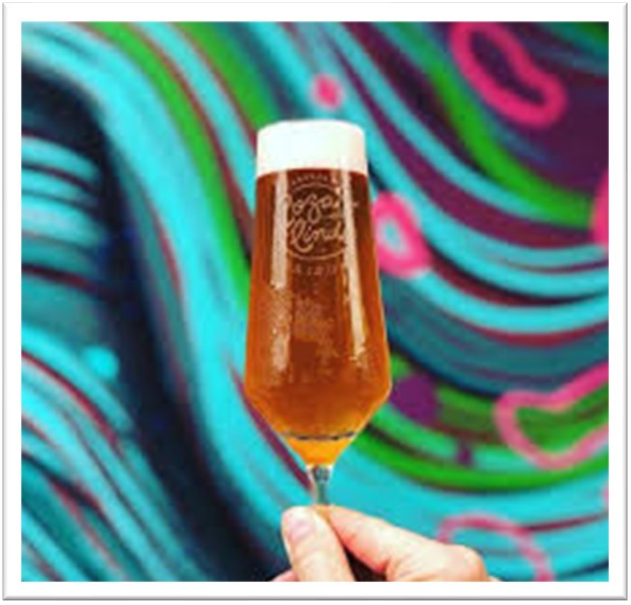
Enfim decidi que, o que queria fazer, era algo que divulgasse e propaga-se a cultura manezinha. E a gente viu no modelo das Lambics o que mais se aproximava do modelo que a gente queria. Então, desde 2013, depois da viagem pra Bélgica, eu já voltei dos EUA com levedura belga e comecei a estudar como é que iria produzir aquele tipo de cerveja aqui. Desde o começo sabíamos o que a gente queria, mas chegar nisso era uma coisa muito complicada. Então desde 2013 até 2016 ficamos fazendo testes.

Inicialmente fizemos uma witbier e uma lager e só depois de 2 anos a gente foi fazer uma IPA. Resistimos à esse estilo. Mas, paralelamente a já fazíamos as primeiras Brettbiers. Compramos os primeiros barris e, fomos desenvolvendo cervejas ácidas complexas. No entanto foi só em 2016 que chegamos numa cerveja que pude dizer: tá, isso aqui sim é uma cerveja ácida complexa. Uma cerveja selvagem.

Então iniciamos a venda no tap do bar. Foi em 2018, que ganhamos reconhecimento por causa dessas cervejas. Foi a primeira vez que a gente se inscreveu em campeonatos e aí a gente decolou. E de 2018 pra cá, a gente decidiu que só ia fazer isso. Desde o início já fazíamos cervejas complexas, mas em 2016 chegamos no ponto que havíamos planejado. Foi em 2018 que viramos a chave a ponto de só produzir esse tipo de cervejas.

Caropreso: E essa ideia de transformar Florianópolis numa Bruxelas Brasileira? Fala um pouco disso.

Diego: Cara, não é bem uma ideia de transformar Florianópolis em uma Bruxelas brasileira. Eu acho que não é muito essa a intenção. Na verdade, eu acho que tem uma lição muito interessante que a gente tirou lá de Bruxelas: a valorização do terroir local e a valorização da cultura local. Como manezinho, como alguém que adora a cultura local, a gente já faz isso naturalmente, que é celebrar a cultura manezinha, que é celebrar a cultura de Floripa, o viver em Florianópolis. Então a gente queria que a cerveja fosse uma expressão disso. Temos por entendimento que o terroir é uma forma de fazer as pessoas que não são de Florianópolis vivenciar Floripa, vivenciar a cultura manezinha.



Assim como quando a gente toma uma Lambic a gente vivencia um pouco Bruxelas. A gente quer isso pra quem consome a Cozalinda. Mas não existe um projeto nosso dessa transformação numa Bruxelas. Queremos realmente é que as pessoas vivenciem Florianópolis. Talvez a intenção seja parecida como a de uma Lambic, mas bem longe de querer transformar Florianópolis em uma Bruxelas, até por que Floripa é bem mais legal do que Bruxelas.

Por outro, comparativamente falando, se a gente fosse falar hoje no Brasil, Floripa, a região da grande Florianópolis, é uma região que tem um potencial muito legal pra cervejas ácidas. Aqui foi onde nasceu e se fortaleceu o programa da Catharina Sour. Aqui é o berço desse movimento, desse estilo, e hoje em Florianópolis a gente ja tem duas cervejarias que trabalham exclusivamente com cervejas selvagens que somos nós e a nossa caçulinha a Endemic, além de outras cervejarias que fazem também esse tipo de cerveja com fermentação mista. Então eu acredito que, talvez por a gente ter aqui uma indústria cervejeira muito avançada e tecnicamente muito adiantada, somos um dos grandes polos do país, com uma certa quantidade de cervejeiros que gosta de trabalhar com cervejas ácidas. Eu acho que Floripa tem tudo pra ampliar a produção de cervejas ácidas nesse contexto. Mas aí não é um programa da Cozalinda. Eu acho que é uma consequência histórica do desenvolvimento da cena cervejeira de Floripa.

Caropreso: É inquestionável que Santa Catarina se destaca pela inovação tecnológica e criatividade com as ácidas, não por acaso aí surgiu o primeiro estilo brasileiro reconhecido pelo BJCP, a Catharina Sour.

Mas vocês, pioneiramente e agora a Endemic fazem um trabalho diferenciado. Suas cervejas - ainda não conheço as da Endemic - se destacam de tudo o que temos no Brasil, sendo reconhecidas internacionalmente. Como fazem para conseguir controlar as leveduras selvagens a fim de conseguir os resultados que desejam?

Vocês se preocupam em ter um padrão para conseguir reproduzir os rótulos em brassagens diferentes? conseguir reproduzir os rótulos em brassagens diferentes?

Diego: A gente tem um padrão de produção onde a receita é feita da mesma maneira todos os anos na mesma época. Então a gente se preocupa em ter uma identidade que é reconhecível ano a ano. Por exemplo, quando uma pessoa vai tomar uma cerveja Praia do Meio, ela vai pegar uma cerveja que em primeiro plano tem uma acidez cítrica que lembra o abacaxi, muitas vezes a acidez vai variar entre a láctica e a acética, mas aquele perfil da brettanomyces nesse tipo de acidez está bem destacado com uma rusticidade em segundo plano, mas com uma drinkabilidade alta. Então, dessa forma, hoje eu consigo dizer qual é a característica da Praia do Meio. A Pedras de Itaguaçu tem uma característica parecida mas é mais rústica e por aí vai.

Isso porque a gente repete os processos e vê que ano a ano tem pequenas variações. Não existe uma padronização sobre os mesmos preceitos da produção continuada padronizada como no mundo artesanal, onde todo batch tem que ser igual pra pessoa comprar sempre a mesma garrafa. O que a gente faz é ter uma cerveja que seja reconhecível ano a ano, mas que se diferencia por conta da

variação da temperatura climática, por exemplo, que é um dos pontos principais pra elaboração dessa cerveja. Ela não é uma constante todos os anos e não sendo uma constante, haverá variações. Portanto, existe um padrão para o reconhecimento porém não do mesmo jeito das cervejas industrializadas em que todos os lotes são sempre muito parecidos.

Temos sim um padrão de produção com uma identidade definida, sem uma padronização estritamente perfeita, porque o queremos mostrar ao consumidor que essas receitas tem uma identidade que é perceptível através dos anos, mas que têm as suas diferenças por conta das variações de temperatura. Ficamos dentro de certos padrões que fomos elaborando e controlamos de certa forma sim, através de blends e alguns processos de produção. Ainda assim acontecem diversificações por conta dessas variações de temperatura. Sempre que eu vou explicar essa parte, gosto muito de dar esse exemplo: se você pegar uma foto sua de 5 anos atrás, depois outra de 3 anos atrás, aí uma de agora e daqui a 5 anos você tira uma outra foto, tu vai ver que tem pequenas diferenças entre você, diferentes coisas. Uma hora está com o cabelo mais claro, outra com um pouco mais de cabelo, ou com um pouco mais de ruga, menos ruga, mas ainda assim em todas as fotos tu se reconhece e é mais ou menos isso com a cerveja. Ela tem pequenas diferenças mas é reconhecível, não existe um padrão de ser exatamente igual todo ano. mas existe um padrão de identidade que tu reconhece.

"Ah, vamos controlar a fermentação" ! Cara, existem certos controles e certos descontroles porque a gente não vai controlar o clima. A gente tem algumas ferramentas mas trabalhamos com essa independência que as

leveduras, os micro-organismos produzem. Não estamos falando só de leveduras. Sempre trabalhamos com uma conjunção de micro--organismos.

Caropreso: No último ano vi que vocês investiram em estrutura.

Espaço novo e muitas barricas reformadas. Isso indica um trabalho mais forte com maturação em madeiras?

Diego: Sim e não, porque assim, na verdade todas as nossas cervejas passam por madeira. De qualquer maneira sempre vai passar por madeira, mas existe uma grande confusão no mercado que pensa que toda vez que uma cerveja tá passando por madeira necessariamente isso é maturação. Não. Na Cozalinda gente trabalha madeira como um meio fermentativo porque a gente tem barril de madeira, tem propriedades de trânsito de oxigênio entre a atmosfera e a cerveja que se tornaram marca da identidade das cervejas que a gente faz. Faz parte da nossa identidade. Então claro que a gente quer algumas vezes cervejas com pegada de madeira, mas o nosso uso da madeira necessariamente é como meio fermentativo, não como maturação e esse é a parte do não: não, a gente não tá ampliando para se ter um trabalho mais forte de madeiras. Na verdade esse trabalho mais forte ele é uma ampliação de produção, de volume produtivo. E que a gente precisava de um local próprio, uma independência própria porque a gente estava ficando muito grande para os locais onde estávamos, e tava atrapalhando. E a gente também não tinha a liberdade que a queria para fazer alguns projetos diferentes.

A parte do sim é que nessa ampliação de volume produtivo que a gente tá tendo com a aquisição de novos barris e um espaço novo e próprio; nesse mesmo no movimento a gente trabalhou também a compra de uma maior variedade de barris de madeiras brasileiras, por exemplo, e também começou adquirir alguma coisa a mais de carvalho americano e a gente está planejando para o próximo ano compra de barril novo de carvalho francês. Até agora a gente tem trabalhado só um Carvalho francês usado por conta de que a gente não quer o gosto da Madeira, que é aquele processo

fermentativo que eu te falei. Mas a gente comprou bastantes Barris de madeira brasileira agora né: são 10 tipos de madeira brasileira que a gente trabalha. Então nesse momento a gente tá esperando a fábrica ficar pronta, vai passar por um tempo de adequação, porque a gente tem que entender as madeiras brasileiras com mais tempo e eu acredito que esse é um processo é que vai uns dois ou três anos ainda para que a partir do momento que a gente entender melhor as madeiras brasileiras a gente até amplie um pouco mais essa parte de uso delas e a gente tá usando elas como processo de maturação porque a gente quer pegar a parte sensorial das madeiras brasileiras mas isso leva tempo de aprendizado então é um processo que a gente ainda tá desenvolvendo.

Caropreso: Ainda sobre as leveduras, como é que vocês as escolhem?

Me lembro de você ter me contado sobre coletar uma levedura que foi usada em uma de suas cervejas em um determinado local de Florianópolis.

Vocês também usam leveduras de laboratórios fabricantes?

Diego: Bom, vamos lá. Primeiro é bom a gente levantar a lebre que a gente não trabalha só com levedura. A gente sempre coloca micro-organismos. E por que que a gente fala isso? Porque quando a gente tá trabalhando com leveduras selvagens e às vezes a gente tá coletando elas no meio ambiente, a "seleção" entre aspas não é tão precisa então por exemplo: às vezes a gente pode pegar e vai vir uma saccharomyces cerevisiae, uma bayanus, uma brettanomyces 99,9% das vezes sempre vai aparecer também uma bactéria, daí pode vir um pediococcus pode vir uma lactobacillus depois também pode vir uma endobacteria. Então, assim como no processo da lambic, vão vir ali diferentes micro-organismos.

Então, aquilo que fermenta é aquilo que veio do meio ambiente. Mas por exemplo, se a gente vai num processo que a gente não quer coletar por exemplo bactérias no meio ambiente e a gente está atrás de uma nova cepa de brettanomyces. Aí a gente vai usar uma isca onde o tipo de açúcar que vai estar lá disposto para atrair os micro-organismos, primeiro: vai ser açúcares mais complexos que as leveduras saccharomyces não vão consumir e só as brettanomyces vão conseguir consumir. E de repente ali naquele tipo de isca também a gente bota muito lúpulo, que tem ação antibactericida então ali não vai aparecer bactérias né então na hora da seleção a gente pode selecionar de alguma forma. Mas tem horas que a gente não quer selecionar então varia muito do projeto no qual a gente tá trabalhando. E aí essas questões vão sendo dinamizadas de acordo com o projeto em si. E quanto ao uso de leveduras de fabricantes, no caso de trazer de laboratório: sim em alguns casos. Por exemplo: na Praia do Meio, quando a gente começou lá em 2016, a gente começou utilizando uma brettanomyces que foi isolada aqui em Santa Catarina pela Levteck. Então a gente trouxe um tipo específico de uma brettanomyces bruxellensis o pediococcus a gente encontrou dentro de um barril que a gente comprou. Aquele ali já era selvagem, mas ainda foi uma das coisas que a gente utilizou. Teve outra brettanomyces, por exemplo, que a gente fez várias iscas né como eu tava contando ali no áudio anterior que a gente pegou 23 amostras de flores e frutos na Praia do Meio em Florianópolis. Dessas 23 a gente analisou e viu qual que é era sensorialmente mais interessante. A gente mandou para Levteck eles propagaram a brettanomyces para gente. Que foi uma brettanomyces nossa, e o pediococcus, igual.

Em algumas fermentações, até 2019 a gente utilizava a T-58 que é uma levedura saison. Só que depois disso a gente acabou parando de utilizar essas, e agora por exemplo em 2021 a gente vai na Praia do Meio utilizar a só o que já tá dentro do barri, mais dentro do barril também tem levedura saccharomyces que são nossas. E também a gente quer utilizar uma saccharomyces cerevisiae que lembra um pouco saison, que a Levteck isolou aqui em Florianópolis também. Só que tem outros projetos, como por exemplo a cerveja "Já Passou o Paulo Lopix?", onde a coleta dos microrganismos usados para fermentá-la é totalmente selvagem. Foi tudo coletado no meio ambiente. A Macacada é outra cerveja que parte da fermentação dos açúcares que vieram das frutas foi com as leveduras que estavam nas frutas. Então dependendo do projeto tem um grau diferente. Então, por exemplo, na Pedras do Itaguaçu é o trabalho dos micro-organismos da Praia do Meio e de algumas propagações de leveduras Belgas que a gente propagou, em garrafas. A Pedras é essa brincadeira de fermentação com micro-organismos da Praia do Meio de Santa Catarina e os micro-organismos também lá da Bélgica mas é uma ideia mais de saber como é que ele se comportariam trabalhando aqui em Florianópolis. E agora a gente está começando a fazer testes com leveduras e uma colônia de micro-organismos que a gente tá tirando de colmeias de abelhas nativas de Florianópolis.

Caropreso: Que fantástico. Vocês são verdadeiros alquimistas.

Me conta um pouco sobre os projetos futuros, inclusive sobre as experiências de harmonização que você disse que irá trazer para São Paulo.

Diego: Então, assim como eu tava te falando, a gente tem diversos tipos de projetos, a gente não trabalha só com um. Então a gente começa de um modelo mais simples que tá ali na Praia do Meio, que a gente hoje a gente classificaria como modelo misto, porque a gente começou com alguma coisa que veio laboratório, depois a gente mesmo faz coleta, trabalha isso de forma conjugada entre os Barris, e isso já tudo e método de soleira. E também a

Pedras do Itaguaçu é método de soleira. A Paulo Lopix não. Sempre muda soleira, não fica soleira. Tem um barril que fica soleira mas os outros não, então a gente vai fazendo blend. E as outras coisas agora são novas, então a gente tá sempre testando novas colônias de micro-organismos.

Tem diversos projetos andando em paralelo. Um eu até comentei contigo, que é aquele de coletar os micro-organismos que estão nas colmeias de abelhas. A gente começou há um ano e pouco a criar abelha nativa. Eu trouxe para casa, tá criando abelha e a gente fica bem perto aqui de mata nativa aqui de Floripa, então a gente tá deixando elas correrem lá, criarem as suas colmeias e depois a gente coleta o mel e o mel já vem também com micro-organismos, porque o mel de abelha nativa, as abelhas sem ferrão elas são mais hidratadas e dá oportunidade para aparecer os microrganismos que as abelhas trazem do meio ambiente. Então hoje a gente deve tá trabalhando com três bases vindo delas e também a gente vai trabalhar com os meles produzidos pelas abelhas nativas de Florianópolis em Florianópolis. Então aí vem uma cerveja com Mel e micro-organismos vindo ali das colmeias. A gente está fortalecendo o projeto de cervejas com uvas com a Donner, que vai virar um projeto inclusive maior ainda esse ano, com mais uma cerveja saindo, mas vai se transformar numa coisa maior. Dentro da fábrica a gente vai poder melhorar nossa condição de blend, a gente também vai começar a trabalhar um processo de champenoise dentro de casa. A gente comprou fermentadores, na verdade construiu o fermentador, desenhou junto com a fábrica de equipamentos o fermentador especialmente para trabalhar com frutas in natura. Então gente vai melhorar nosso processo com fruta e ampliar a quantidade de frutos que a gente utiliza, também. A gente iniciou o projeto de cidras,

cidras selvagens também que vão vir dentro do projeto da Cozalinda. Outro projeto que a gente tá iniciando também é começar a levar a cultura de fazer cervejas com microrganismos que saiam da água de manipueira, que é uma água que sai da do processo de fabricação das farinhas de mandioca e a gente quer ajudar outras cervejarias no país inteiro a fazer, para que a gente tenha um projeto regional de produção de cervejas selvagens que esteja baseado nesse meio ambiente que tem micro-organismos. E a produção de farinha de mandioca é uma coisa que tá espalhada pelo Brasil inteiro então a gente acredita que pode ter aí um grande projeto Nacional nesse sentido. A gente tá começando se preparar também para provavelmente no inverno de 2022 e no verão de 2023, começar a fazer as nossas primeiras cervejas espontâneas com cool chip também. Então a gente pretende começar a fazer esses ensaios, apesar da gente ter trabalhando com cervejas selvagens e fermentações mistas, a gente não chegou ainda nesse processo que seria com cool chip então a gente vai construir um agora para o ano que vem. E o projeto de gastronomia é um projeto que a gente deve aplicar a partir do fim do ano de aproximação com a gastronomia não somente em Florianópolis. A gente começou um pequeno ensaio de fazer jantares harmonizados sempre convidando bistrôs e restaurantes que trabalham com alta gastronomia e a gente quer trabalhar junto também com escolas de gastronomia oferecendo auxílio para elas no sentido de ampliar a educação de cerveja para gastrônomos. E, claro, a gente vai tentar abordar esse mercado dos restaurantes com mais afinco, fazendo um trabalho em conjunto com eles. Então tem ene projetos que estão andando em paralelo, alguns que a gente nem pode falar, que ainda estão em construção, mas que já estão acontecendo, mas a gente tem que ir devagarzinho que a gente precisa ainda consolidar. mas esses que a gente falou com certeza vão sair.

Caropreso: E pra finalizar, conta pro pessoal como se pode fazer para experimentar as Deliciosas cervejas da Cozalinda.

Diego: Para experimentar a

Cozalinda é muito simples. Hoje a gente pode falar que a gente tem uma distribuição nacional, a gente tem venda para praticamente todos os estados, a gente entrega em todos os estados. Onde não tem locais de venda a gente pode enviar. Pra isso é só mandar uma mensagem para gente no direct pelo Instagram que a gente responde, manda o contato do nosso comercial e ele vai não apenas dizer onde pode encontrar, e caso não esteja no local que tem que tem uma loja próxima a gente vende direto e envia para lá. Então hoje a gente tem toda uma malha de logística pronta para atender os pedidos de qualquer lugar do país sem nenhum problema. A gente faz toda a logística independente se o cara está no Acre, se está no Pará, se está no Chuí.

A gente manda até para Fernando de Noronha, não tem problema é só pedir que a gente dá um jeito na logística.

Caropreso: Vou te visitar sim. Muito obrigado novamente.

É isso pessoal. Finalizo deixando meus parabéns ao Matheus e a toda equipe da Bräu Akademie, na qual me incluo.

Até o mês que vem!

BeerBiz

Luiz Caropreso é Publicitário com especialização em Marketing. Sommelier de Cervejas pela Doemens Akademie, Sommelier de Vinhos pelo SENAC-SP, Especialista em Destilados pela WSET London, Cozinheiro especializado em gastronomia com cervejas. Professor para cursos de formação de Sommelier de Cervejas em diferentes instituições, palestrante e organizador de congressos, workshops, eventos cervejeiros e gastronômicos. Jurado em concursos, escritor, consultor técnico de livros, Consultor na cervejaria Ashby e na Distillerie Stock do Brasil para concursos nacionais e internacionais tendo conquistado mais de 20 medalhas. Diretor da BeerBiz, Cultura Cervejeira. Consultor e Sommelier na Bräu Flavors.

Contato: (11) 99130-1015 Instagram: @luiz.Caropreso Facebook: beerbizoficial

CERVEJOTECA
FAZENDO ESCOLA

CERVEJARIA GIFFA IMPERIAL
1897

CERVEJOTECA
FAZENDO ESCOLA

CERTIFICADO
TECNOLOGIA CERVEJEIRA

Certificado

As escolas cervejeiras no mundo

"Algumas trazem séculos de história, outras são mais recentes, mas todas têm uma grande importância no universo cervejeiro."

Para você entender de cerveja, primeiro precisa conhecer um pouco das escolas cervejeiras dos principais países que originam a bebida, com suas características, tradições e estilo de preparo.

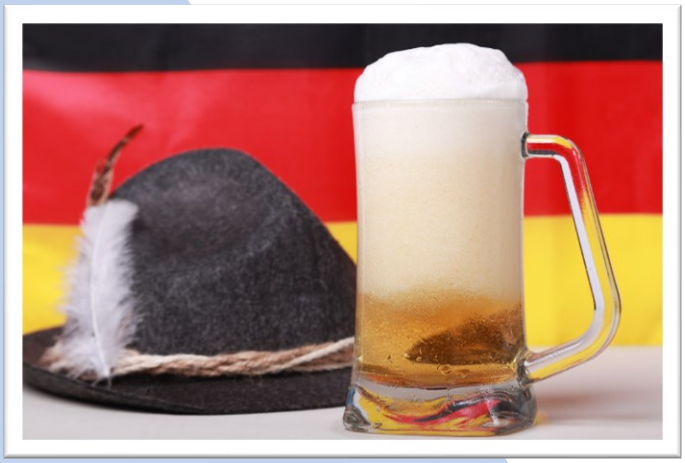
Algumas trazem séculos de história, outras são mais recentes, mas todas têm uma grande importância no universo cervejeiro. As principais são: Alemã, Inglesa, Americana e Belga.

Escola Alemã e a lei da pureza

Esta escola tem grande influência da República Tcheca, onde foi criada a cerveja Pilsen. A tradição germânica é regida pela lei de alimentos mais antiga do mundo: a Lei de Pureza de 1516, feita por Guilherme IV, então Duque da Baviera, chamada de Reinheitsgebot. Ela determina que a cerveja de verdade tem que ser feita com apenas com três ingredientes: malte, água e lúpulo. Nesta época, a fermentação ainda era algo misterioso e desconhecido.

A maioria dos estilos produzidos por lá são Lagers (cervejas de baixa fermentação), como Pilsen, Helles, Bock, Schwarzbier. Outra tradição alemã são as cervejas de trigo da Bavária e o consumo em grandes festas coletivas, como a Oktoberfest

de Munique. As principais marcas encontradas no Brasil são: Paulaner, Erdinger, Franziskaner, Schneider, Hofbrau e Weihenstephaner.



Escola Inglesa (Inglaterra, Escócia e Irlanda) – Viva o lúpulo

Diferentemente da escola alemã, a Escola Inglesa, tem por característica tradicional cervejas mais amargas e secas e, por isso, são mais complexas no sabor, mesmo nos estilos mais populares. Algumas levam doses de açúcar como fonte de carboidrato; mas não para deixa-las mais doces, e sim para ajudar a aumentar o teor alcoólico da bebida, tornando-as mais secas, ideais para climas mais frios.

Outra característica da Escola Inglesa é que as cervejas tendem a ser levemente descarbonatadas (com menos gás) e mais fortes em sabor, amargor e teor alcoólico. Os estilos mais comuns por lá são: Pale Ale, Porter, Stout, Barleywine, Bitter, Brown Ale e a famosa IPA (Indian Pale ALE). As principais marcas encontradas no Brasil são: Guinness, Murphys, Fuller's e Newcastle.

Escola Belga (França e Holanda)

É uma escola ícone e praticamente única, que consegue se diferenciar e ter dezenas de estilos próprios num território tão pequeno, tradição que se estende também pela Holanda e norte da França. Mais recente que as duas anteriores, ela se destaca pela criatividade e o sabor complexo.

Por lá são produzidas cervejas de alta fermentação, adicionando

ingredientes como semente de coentro, casca de laranja, anis e canela, entre outros. Seu teor alcoólico, em geral, é o mais elevado, muitas vezes passando dos 10%.

Na Bélgica são produzidas as cervejas mais cultuadas do mundo: as trapistas, feitas nos monastérios por monges. Mas, os estilos mais comuns são: Blonde Ale, Witbier, Dark Ale, Golden Ale, Tripel, Dubbel e Quadruppel.

Os sabores frutados das cervejas locais são marcantes por conta das leveduras utilizadas, mas é também comum a utilização de frutas nas cervejas, principalmente nas cervejas Lambics (cervejas de fermentação espontânea) em tanques abertos.

As principais marcas encontradas por aqui são: Leffe, Hoegaarden, Chimay, Duvel e Delirium, Westmalle, Vedett entre outras. Lembrando que a Bélgica produz um pouco mais de 1600 rótulos, até por isso seria difícil citar um número considerável de marcas aqui, não é?

Escola Americana

O reconhecimento dessa escola cervejeira talvez seja alvo de muita discussão e polêmica. Mas uma coisa não tem como negar: a cerveja mais consumida no mundo, atualmente, pertence aos americanos, e seu estilo é American Lager.

E se você gosta de cerveja artesanal, com certeza experimentou uma APA carregada de lúpulos americanos. Então, argumentos não faltam para o reconhecimento que essa escola merece frente às escolas tradicionais.

Apesar de a escola americana ter ficado muito tempo

"abandonada" (13 anos) devido à Lei Seca e ao domínio das grandes cervejarias, as Craft Beer ressurgiram forte devido a necessidade de novos estilos de cerveja.

Então, a releitura de receitas tradicionais, de outras escolas cervejeiras, é feita de maneira criativa. Os insumos americanos também são marcantes, principalmente os lúpulos que por lá são produzidos, como os famosos Citra, Cascade, Amarillo, Sincoe e Mosaic.

Alguns dos principais estilos dessa escola são: American Lager, American Pale Ale, American IPA, Pumpkin ALE, American Porter, American Strong ALE, American Barleywine.

Principais marcas

Algumas marcas famosas que encontramos pelo Brasil afora são: Sierra Nevada, Samuel Adams, Anchor, Founders e Brooklyn Brewery.

Valorize e nunca deixe de beber uma boa cerveja.

Saúde e até mais!!!

Zé Florindo

A Berggren é uma cervejaria que foi oficialmente inaugurada em novembro de 2015. Quem está à frente dos trabalhos é o Diretor Geral Lucas Berggren. A empresa teve seu projeto iniciado entre 2008/2009, quando a família Berggren começou a estudar o funcionamento dos equipamentos para a montagem da fábrica e entre 2013/2014 a família, que tem atuação na indústria têxtil, ganhou um fôlego financeiro e deu retomada definitiva ao projeto. Produzindo cervejas de estilo clássico, e outras inspiradas na Escola Americana, a Berggren Bier conta com uma fábrica piloto (com laboratório e estrutura de envase) para testar as cervejas – algo presente em poucas cervejarias do país.

https://www.facebook.com/BerggrenBier/

https://www.instagram.com/berggrenbier/

DE FABRICAÇÃO DA CERVEJA ARTESANAL
atual
COOPER BREJA

Brahaus

CERTIFICADO

CERTIFICADO

Certificado

Um brinde aos nossos amigos da Bräu Akademie

"Essa jornada nasceu da nossa busca para criar um pacote que contasse com um equipamento EZbrew e também com um curso para encorajar as pessoas a fazer cerveja e aprimorar os processos."

Saudações, amigo cervejeiro!

Se tem uma coisa legal na cultura cervejeira é a parceria. Trocar receitas e ideias é parte fundamental da experiência com a nossa bebida preferida. É assim com você e também com a gente da EZbrew. Nesse artigo, pedimos a licença para falarmos um pouco dos nossos amigos da Bräu Akademie

Esses caras sabem o que fazem. A Bräu Akademie é uma escola cervejeira com mais de 10 mil alunos formados, 35 consultorias, 15 professores, 7 concursos nacionais, apresentações em congressos internacionais e mais. Eles até desenvolveram o primeiro software cervejeiro nacional, criando um novo modelo de cálculo de amargor.

Bacana, né? Nós do Blog da EZbrew levantamos o nosso copo e propomos um brinde a essa parceria, que propiciou a criação da Universidade EZbrew. Acompanhe essa história!

Necessidade de conhecimento sobre a cerveja

Se você já leu qualquer texto do nosso Blog, sabe que a EZbrew é fanática não só pela cerveja, mas também pelo conhecimento. Com mais informação bebemos menos e com muito mais qualidade. É justamente essa necessidade de buscar conhecimento para nós e para os clientes que surgiu a parceria com a Bräu Akademie.

Essa jornada nasceu da nossa busca para criar um pacote que contasse com um equipamento EZbrew e também com um curso para encorajar as pessoas a fazer cerveja e aprimorar os processos. O primeiro passo para isso foi uma pesquisa extensa sobre os principais cursos oferecidos no Brasil.

Notamos várias pegadas diferentes nos cursos, algumas mais atuais e, confessamos, algumas obsoletas e até meio perdidas sob o ponto de vista do conteúdo.

Durante essa pesquisa, um nome chamou a atenção, o do Mestre Cervejeiro Matheus Aredes. Bate papo vai e vem, negociação na mesa (junto com uma cerveja elaborada por ele) e o negócio foi fechado: a EZbrew tinha um curso online para oferecer para os nossos clientes.

EZbrew + Brau Akademie: primeiros vídeos

As primeiras gravações foram na casa do Matheus, em São Paulo. Fizemos vários vídeos com o mestre cervejeiro manuseando com habilidade os equipamentos EZbrew. Vários módulos voltados aos iniciantes foram criados. Até hoje esse é um curso muito atual e que vale a pena ser conhecido.

Uma curiosidade: o Matheus é um mestre cervejeiro com os mais diversos cursos, inclusive na Alemanha. Além de conhecer muito, ele é fera nas explicações e tem um didática realmente muito boa.

Quem conhece o curso já viu que em meio a um jeito sempre calmo de ser e com a fala pausada, ele consegue ensinar cada detalhes dos processos. Tanto que esse curso, apesar de ser uma espécie de piloto, ainda é oferecido e muito elogiado pelos EZbrewers.

Surgiu então a Universidade Ezbrew

O resultado desses primeiros vídeos foi tão bacana que depois de tempo sentimos a necessidade de termos ainda mais conteúdo agregado. Foi então que surgiu a ideia de criarmos a Universidade EZbrew.

Mais uma vez fomos à campo para as pesquisas sobre quem poderia nos ajudar na criação dos cursos e novamente chegamos ao Matheus. Por coincidência, ele estava naquele momento finalizando uma nova série de vídeos, com cursos divididos em

em módulos, justamente como nós da EZbrew gostaríamos de oferecer.

O estúdio para as gravações ficava em Florianópolis. Foi na ilha também que tomamos mais uma rodada de cerveja (dessa vez produzida por nós) e fechamos a negociação para trazer esse novo curso na nossa aba da Universidade EZbrew.

São vários cursos, alguns para quem ainda está dando os primeiros passos na cultura cervejeira, outros para aqueles que exigem conteúdo mais profundo e com um nível de detalhamento maior.

EZtalk na revista BräuNews

Já que a Bräu Akademie está no ambiente da EZbrew, por que não fazer o contrário e levar a EZbrew para o ambiente da Bräu Akademie?

Foi com esse pensamento que nasceu a nossa coluna EZtalk na revista Bräu News. Essa é uma publicação cheia de informações sobre receitas, equipamentos e tudo o que envolve a cultura cervejeira. É uma honra estarmos juntos a tanta gente boa e com conhecimento.

Uma última informação que vale ser lembrada. Se antes já admirávamos a qualidade do Matheus como Mestre Cervejeiro e como criador de conteúdo, hoje temos o prazer de chamá-lo de amigo. As trocas de ideia são constantes e ele tem vários dos nossos equipamentos em casa.

Um brinde à essa parceria e à amizade e a mais um EZbrewer de muita qualidade!

Conheça mais sobre o universo cervejeiro no Canal da EZbrew no Youtube, navegue pelos equipamentos e acessórios EZbrew, escolha os seus ingredientes preferidos e prepare-se para os melhores brindes da sua vida!

Saúde a todos nós!

Apaixonados por cervejas artesanais, Fabrício Burigo, Leandro Pereira e Paulo Di Bernardi, uniram-se para criar e desenvolver um equipamento que fosse prático e eficiente para fazer cerveja em casa. Controladores, sensores, resistências elétricas, fundos falsos, válvulas, foram exaustivamente testados. Algumas levas foram perdidas até conseguirem desenvolver um equipamento com a qualidade e a performance esperados. Trabalho, muito suor, dedicação e amor pensando em todos os detalhes para oferecer uma solução prática e descomplicada de fazer cerveja. Porque fazer cerveja pode ser tão prazeroso quanto degustá-la! Saúde!
https://ezbrew.com.br https://loja.ezbrew.com.br

Bräuhaus
CERVEJISTA
LAY-Z

RAMBEER

PORTAL DE ENSINO ONLINE
BRAU AKADEMIE

LEVTECK
LEVTECK

Cervejaria Cigana

"Criado em 2006 pelo proprietário da cervejaria Mikkeller, Mikkel Borg, o conceito de cervejaria cigana tem se difundido bastante."

Caros amigos cervejeiros, nossa jornada tratando sobre a legalização da produção de cerveja foi longa. Falamos sobre como montar uma cervejaria, micro, nano ou de grande porte, falamos do brewpub. Apresentamos diversas possibilidades para a produção legalizada, e sem dúvida é fato que todas alternativas importam investimento.

Montar uma cervejaria, por menor que ela seja, importa em investimento de alguns milhares de reais, e isso pode inviabilizar o sonho do cervejeiro de ver seu rótulo estampado em uma garrafa.

A alternativa mais funcional e acessível para a realização desse sonho sem dúvida é a cervejaria cigana.

Criado em 2006 pelo proprietário da cervejaria Mikkeller, Mikkel Borg, o conceito de cervejaria cigana tem se difundido bastante.

Diferente do que muitos pensam, o modelo de negócio "cigano" é amplamente conhecido no mercado produtivo de outros produtos. Cosméticos e Alimentos em geral já lançam mão dessa prática há décadas, estampando suas marcas em produtos, sem ter a infraestrutura produtiva, no modelo de negócio que esses setores chamam de "terceiristas".

Na cerveja cunhou-se o termo "Cervejeiro Cigano" (Gypsy Brewer), para denominar cervejeiros que mantinham marca e receita, mas sem infraestrutura produtiva, buscando parceiros de negócios para colocar o produto no mercado.

Tal atividade começou a se inserir no Brasil em 2012 e o sistema foi tão bem aceito que atualmente há cervejarias que são especializadas apenas no modelo de negócio cigano.

Sim, há no Brasil diversas cervejarias que na realidade não contam com rótulos próprios, dedicando-se apenas a transformar em realidade o sonho de muitos cervejeiros, "alugando" seu espaço fabril para que cervejeiros independentes possam colocam em prática suas receitas e rótulos, brindando o mercado com novos sabores.

Mas afinal, o que é a cervejaria cigana e como ela funciona?

Toda cerveja deve ser legalizada para que possa ser comercializada, e como dissemos em nossos artigos anteriores, para que seja possível comercializar uma cerveja, ela deve ter sido produzida em uma cervejaria profissional, com todos os registros nos órgãos competentes.

O modelo de negócio cigano, reúne basicamente dois pilares: De um lado o cervejeiro sonhador, que detém conhecimento, boas receitas, uma boa aceitação avaliada por testes anteriores, mas que não dispõe recursos para investir em uma fábrica, ou ainda, não quer investir em uma fábrica. Do outro lado a fabrica cervejeira, que pode ser pequena ou grande, que pode ter rótulo próprio ou não, mas que dispõe de parte de seu parque industrial que esteja ocioso.

Ou seja, o cervejeiro tem a demanda por produção, mas não tem onde produzir e a cervejaria tem onde produzir, mas está com ociosidade. Reúne-se os dois e bingo, nasce o modelo de negócio da cervejaria cigana.

Mas não é tão simples quanto parece. Não basta o cervejeiro chegar na cervejaria e pedir um lote de 1000 litros e bingo, como num passe de mágica tem uma cerveja legalizada.

Lembrem-se que a legislação específica sobre cerveja, determina que não só o estabelecimento, mas os rótulos devem ser registrados no

Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA. E quando se diz que o rótulo deve ser registrado, não é o desenho, ou o nome da cerveja, mas sim, os aspectos técnicos, como quais os ingredientes que estão naquela receita de cerveja, quem é o fabricante, que é responsável pelo envase, etc.

O rótulo cria a rastreabilidade, e isso permite buscar responsáveis em caso de problemas com a cerveja que causem danos ao consumidor. Além disso, a padronização garante que alérgicos por exemplo, estejam cientes dos componentes daquele produto.

Portanto, o processo passa pela contratação entre as empresas, onde serão definidos lotes, frequência dos lotes, quem fornecerá os insumos, o custo da "locação" do espaço da cervejaria, impostos, etc. Uma vez tudo definido, com as responsabilidades do cervejeiro e da cervejaria, parte-se para o registro da receita (rótulo) no MAPA, e dai sim há a liberação para a produção.

Atualmente o sistema de registro de receita é 100% digital e por homologação, portanto, você dá entrada no pedido e já recebe o registro. Caberá ao MAPA analisar o seu pedido e homologar o registro, mas isso não impede a comercialização da cerveja.

E porque esse modelo de negócio cresce a cada dia?

Engana-se quem pensa que o modelo cigano serve apenas para quem quer produzir e não tem como faze-lo pela falta da fábrica.

O mercado cervejeiro, como qualquer outro, depende de networking e a produção cigana é um ótimo caminho para isso. É desse networking que nascem as produções colab, os festivais, etc.

Além disso, a troca de experiencias com outros cervejeiros de diferentes regiões podem abrir a cabeça do cervejeiro. Alias, Mikkel Borg relata que um dos motivos pelos quais permanece no modelo cigano é esse, a troca de experiencias com cervejeiros de todo o planeta.

Um exemplo paralelo de como o networking é importante, recentemente a editora Krater, quem em trazido grandes obras cervejeiras para Brasil, firmou parceria com o cervejeiro Jamal Awadallak para formar o Clube do Livro – A Nova IPA", onde é discutido o conteúdo do livro por centenas de pessoas, cervejeiros caseiros e profissionais.

A cervejaria cigana proporciona o mesmo contato, expandindo o universo cervejeiro a partir da convergência de interesses de duas empresas.

Portanto, o modelo de cervejaria cigana é ótima opção para quem quer atuar no mercado cervejeiro e não pode ou não quer investir em equipamentos para ter uma cervejaria.

Esse modelo de produção chegou recentemente ao Brasil, mas veio para ficar, e sem dívida é um ótimo modelo de negócio que permitirá maior capilaridade da cerveja artesanal, aumentando as opções no mercado.

Nos vemos na próxima edição!

Alexandre Damaceno é Advogado com mais de 12 anos de experiencia. Pós graduado em advocacia empresarial é sócio fundador do Damaceno Associados Advocacia. Atuante na área empresarial, mantem em carteira de clientes indústria de autopeças de veículos pesados, agronegócio, cervejaria, etc. Desde 2016 auxilia brasileiros que pretendem abrir empresas nos Estados Unidos, mantendo escritórios parceiros de apoio nos Estados de Illinois e na Florida. Tem se dedicado desde 2020 a aprofundar estudos voltados para o setor cervejeiro, ante a alta demanda de negócios no segmento.

@alexandredamaceno35
www.damacenoassociados.com.br
alexandre@damacenoassociados.com.br

Castele
CERVEJA
SOROCABA
HOP
Lager

Nós SÓ
PENSAMOS
em
Cerveja

COOPER BREJA

hops

LA
CHOUFFE
Certificado

Beer or
TO BEER

O potencial pouco explorado da cerveja na coquetelaria

"Não há certo ou errado, há o gosto pessoal, se você curte então aproveite."

Os cervejeiros mais puritanos devem estar arrepiados somente por ler o título dessa matéria, por outro lado os consumidores de mente mais aberta estão cada vez mais aproveitando toda a riqueza de aromas e sabores que o nosso líquido sagrado carrega em preparações inusitadas na coquetelaria.

Já fazemos o uso das cervejas na gastronomia, seja uma witbier usada na marinada de um frango, uma red em um molho de carne vermelha ou uma stout como base de um creme para uma sobremesa. Chegou a hora de popularizar o uso da cerveja na coquetelaria.

Me permitam explicar o porquê meu entusiasmo é tão grande: uma vez que estivermos com o uso e o consumo da cerveja difundido de outras formas que vão além dos copos simples venderemos mais cervejas, o que ajudará o mercado como um todo e trará, a médio prazo, mais consumidores que talvez não conhecessem os nossos produtos se não fosse por esse caminho.

A cara feia de muita gente quando falamos de coquetelaria com cervejas se dá pela experimentação de receitas como o Cozumel, salgado e ácido feito com as cervejas populares, também estou de cara

Fonte: beercompany.com.br

feia enquanto escrevo para vocês e lembro do gosto da "iguaria", se você gosta está ótimo, aproveite, mas se você também não gosta podemos descobrir uma série de receitas em que a cerveja pode substituir o espumante, o licor, o suco de frutas ou somente usada para completar o sabor da preparação com notas frutadas ou amargas.

Prove o amargor das IPAs para refrescar receitas como Negroni, tente colocar uma sour no lugar do club soda ou soda em um mojito, uma malt licquor pode substituir um licor de amêndoas, uma fruit lambic potencializa todos os sabores de um Kir Royale assim como um witbier pode suavizar uma caipirinha.

Fonte: bardocelso.com

Não há certo ou errado, há o gosto pessoal, se você curte então aproveite.

Minha sugestão para celebrar o aniversário da Bräu inclui uma tripel seca, rum, zest de laranja, um pitada de pimenta branca em pó, um copo com gelo e um brinde.

Fonte: bardocelso.com

CERVEJOTECA
CERVEJAS ESPECIAIS

Para quem não conhece nosso querido amigo Chef Ronaldo Rossi, faremos uma breve apresentação. Ele é o idealizador e comandante da Cervejoteca. Muito além de ser a mais antiga loja de cervejas especiais de São Paulo, é um espaço para a cultura cervejeira. Mais de 8,5 mil rótulos já passaram por lá e ficam disponíveis para compra cerca 750, sendo que todos os meses são trocados cerca de 50 desses rótulos.

Podem contar com as novidades do mercado nas prateleiras e geladeiras da Cervejoteca. Latas, garrafas, growlers com chopp e cestas de presentes estão sempre a disposição. Lá tem espaço para novatos e veteranos, deslumbrados e descolados, malucos e caretas (sim, lá tem cervejas sem álcool e refri), crianças com os seus pais, cachorros bem acompanhados, homens e mulheres de todos os tipos, unidos pela cerveja, gastronomia e amizade.

Ronaldo Rossi - cel Tim (11) 98358-6146 / Cervejoteca - (11) 5084-6047

www.cervejoteca.com.br

VANS

CERVEJOTECA
FAZENDO ESCOLA

BAR RULES

CERTIFICATO

Porter e Stout: Semelhanças e Diferenças

Ambos possuem semelhanças sensoriais, utilizam as mesmas variedades de maltes, lúpulos e levedura, pertencem à escola cervejeira inglesa e possuem certo grau de parentesco. Afinal, como diferenciar uma Porter de uma Stout?

Historicamente, os estilos Porter e Stout vieram ao mundo no século XVIII, em Londres e Dublin, respectivamente. Com o desenvolvimento tecnológico, produção de novos insumos e globalização do mercado cervejeiro, ambos evoluíram, ganharam novas variações pelo mundo e se tornaram queridinhos dos amantes cervejeiros.

De acordo com o guia de estilos do BJCP de 2015, os estilos Porters e Stouts são divididos em três e oito sub-estilos, respectivamente. A seguir, um breve resumo das principais características sensoriais de cada sub-estilo.

Porter

English Porter – Notas de pão, biscoito, tosta, chocolate, lúpulo floral ou terroso e ésteres no aroma e no sabor. Coloração varia de marrom claro ao marrom escuro. Corpo médio-baixo a médio e textura cremosa.

American (Robust) Porter – Notas de pão, toffee, caramelo, chocolate, café torrado, lúpulo terroso ou floral e ésteres no aroma e no sabor, tendo uma maior intensidade em relação à English Porter. Coloração varia de marrom claro ao marrom escuro. Corpo médio ao médio-alto, pode apresentar perfil alcoólico.

Baltic Porter – Notas de tostado, caramelo, toffee, café, melaço, ésteres no aroma e no sabor. Coloração varia de castanho médio ao castanho escuro. Corpo alto, macia, sedosa e um calor de álcool envelhecido no retrogosto, lembrando um vinho do porto.

Stout

Irish Stout – Notas de café, chocolate escuro, cacau, cereal torrado, lúpulo e ésteres no aroma e no sabor. Coloração varia de rubi escuro ao preto. Corpo médio-baixo ao médio alto, podendo ter leve adstringência e acidez.

Irish Extra Stout – Notas de café, chocolate escuro, cacau, cereal torrado, lúpulo e ésteres no aroma e no sabor. Coloração preta. Corpo médio-baixo ao médio alto, podendo ter leve adstringência e acidez. Mais complexa e intensa do que a Irish Stout.

Foreign Extra Stout – Notas de café, chocolate escuro, cacau, cereal torrado, alcaçuz, melaço, lúpulo, ésteres e álcool no aroma e no sabor. Coloração varia do castanho escuro ao preto. Corpo médio-baixo a alto, podendo ter leve aquecimento, adstringência e acidez. Mais complexa e intensa de todas as Irish Stouts.

Sweet Stout – Notas de grãos tostados, chocolate ao leite, café e ésteres no aroma e no sabor. Coloração varia de marrom escuro ao preto. Corpo cremoso médio-alto ao elevado, sedosos e levemente torrado.

Oatmeal Stout – Notas de grãos tostados, torra, café com creme, lúpulo floral ou terroso e ésteres no aroma e no sabor. Coloração varia do marrom médio ao preto. Corpo médio-alto ao alto, macia, sedosa e levemente torrada.

Tropical Stout – Notas de grãos tostados, chocolate ao leite, café,

melaço, alcaçuz, nozes, vínico e ésteres no aroma e no sabor. Coloração varia do marrom escuro ao preto. Corpo médio-alto a alto, cremosa, levemente torrada e pode ter leve adstringência.

Imperial Stout – Rica e complexa com variedade de grãos tostados, maltado, chocolate, café, cacau, lúpulos, ésteres e álcool no aroma e no sabor. Coloração varia do castanho avermelhado ao preto. Corpo elevado e mastigável, apresentando perfil alcoólico, torrado, adstringente e ácido.

American Stout – Notas de tostado, café torrado e chocolate escuro, permitindo notas de queimado, lúpulo cítrico ou resinoso, ésteres presentes no aroma e no sabor. Coloração varia do marrom escuro ao preto. Corpo médio a alto, pode apresentar adstringência e acidez.

De forma resumida, as Porters e as Stouts possuem os seguintes perfis:

- Aroma e Sabor – Grãos tostados, Caramelo, Chocolate, Cacau, Café e Torrado.
- Corpo – Varia do baixo ao alto.
- Álcool - Intensidade varia de baixa a alta.
- Ésteres – Presentes.

Apesar de todas estas semelhanças, Porters e Stouts possuem distinções que podem ser feitas de duas formas: intensidade de torra e acidez/adstringência.

Intensidade de Torra

A intensidade de torra é analisada de duas formas: sabor e percepção. Quanto ao sabor, a torra pode variar de baixa intensidade, lembrando chocolate ao leite, até alta intensidade, lembrando queimado ou acre. Quanto à percepção, a referência é quanto o sabor é afetado pela torra. Como exemplo, uma English Porter tem um perfil moderado no sabor lembrando chocolate e uma sensação de torrado baixa, sem adstringência ou queimado, que auxilia a percepção do chocolate. Já uma Irish Stout tem um perfil acentuado de torra no sabor e na percepção, trazendo notas de café, queimado e leve acidez.

A intensidade dos sabores de torra nas Porters é opcional. Estilos como English Porter e Baltic Porter podem ter um perfil sutil a moderado de torra. O estilo American (Robust) Porter permite este perfil torrado, porém ele não pode lembrar queimado ou acre.

Quanto as Stouts, a intensidade dos sabores de torra é mandatória. Estilos como Sweet Stouts e Tropical Stout podem ter um leve perfil torrado. Nos outros sub-estilos, o perfil de torra varia de médio ao intenso.

Resumindo, nas Stouts o sabor e a percepção de torra são presentes, com a intensidade variando de acordo com o sub-estilo. Nas Porters, o sabor intenso e a percepção são permitidos, mas não desejados.

Acidez/Adstringência

A acidez/adstringência nas cervejas escuras é proveniente do uso de maltes torrados. Quanto maior a intensidade de torra do malte, maior a possibilidade da cerveja ter acidez/adstringência em seu perfil gustativo.

Como as Porters utilizam ou podem utilizar maltes torrados de baixa intensidade como matéria-prima, a sensação de

acidez/adstringência não é recomendada em seus sub-estilos. Como já analisado, somente a American Porter pode ter um leve perfil torrado, mesmo não sendo recomendável.

Em relação as Stouts, maltes torrados de baixa a alta intensidade e/ou cevada torrada são utilizados como matéria-prima de acordo com o sub-estilo a ser produzido. Quanto mais intenso for o estilo, maior a utilização destas matérias-primas. Consequentemente, maior a intensidade de acidez/adstringência, sendo menos intenso nas Sweet Stouts e bem presente nas Imperial Stouts.

Considerações Finais

As informações contidas nos guias de estilos não são leis. São apenas informações de referência para os profissionais e amantes do mundo cervejeiro.

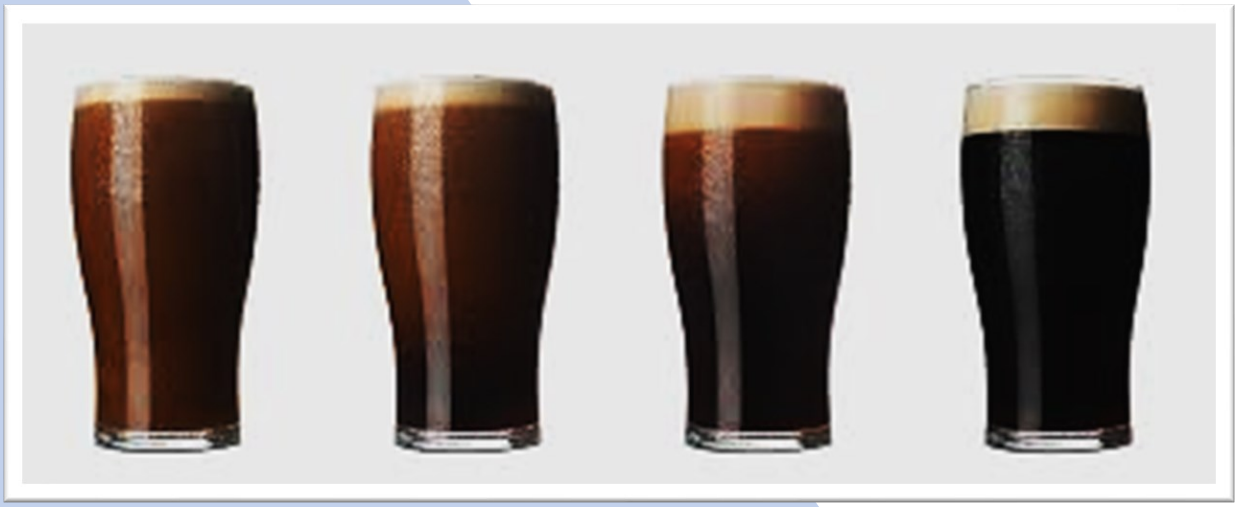
Tendo como base o guia BJCP, de forma resumida, sensorialmente podemos dizer que as Stouts se diferenciam das Porters por apresentarem um perfil mais torrado e uma leve acidez/adstringência. Isto não é uma regra, mas apenas uma orientação para um degustador.

Caso o leitor tenha interesse em aprender um pouco mais sobre as Porters e Stouts, recomendo os seguintes rótulos:

- English Porter – Fuller's London Porter e Harviestoun Old Engine Oil
- American Porter – Old Dog Robust Porter e Founders Porter
- Baltic Porter – Baltika #6 e Cervejaria Mito Malala
- Irish Dry Stout – Guinness Draught e Unicorn Dry Stout
- Irish Extra Stout – Pakas Stout e Guinness Extra Stout

- Foreign Extra Stout – Coopers Best Extra Stout e Küd Fear of the Dark
- Sweet Stout – Young´s Double Chocolate Stout e Belhaven Sweet Stout
- Oatmeal Stout – Belhaven Scottish Oat Stout e D'alaje Stout Busters
- Tropical Stout – Dragon Stout e Jamaica Stout
- Imperial Stout – Courage e Wäls Petroleum
- American Stout - Unicorn Stout e Sierra Nevada Stout

Até a próxima!



Davi Jardim é cervejeiro caseiro e profissional, tendo formação em Tecnologia Cervejeira, Sommelier de Cervejas, Mestre em Estilos e Juiz BJCP Certified. Atua como Organizador e Juiz BJCP de cervejas caseiras e como Juiz de Concursos Profissionais, entre eles 2ª Copa Cerveja Brasil e o Concurso Brasileiro de Cervejas.

djardim@gmail.com

@davijardim84

ACERVA
CATARINENSE
SUMMER FESTIVAL
Annual Rock'n'Roll
Beach Party
CONGRESSO TÉCNICO
CERVEJEIROS
CASEIROS

Bier Herr

Conectando consumo e conhecimento

" Todo mundo já ouviu falar em cerveja, embora nem todos entendam o que de fato é, assim como todos sabem o que é um refrigerante, mas poucos conhecem do que é feito."

Ninguém consome algo do qual nunca ouviu falar. A premissa básica para se consumir um produto é conhecê-lo. Pode ser que a primeira vez que você provou um prato ou bebida, não tenha sido por sua iniciativa, mas porque alguém te serviu ou falou a respeito, ou ainda porque um veículo de comunicação te apresentou o produto.

Quando há uma apresentação superficial de um produto ainda não conhecido pelo consumidor, em geral o consumo não é imediato, mas se ele achou interessante vai procurar saber mais a respeito antes de consumir.

Consumir significa gastar recursos com o serviço ou produto, seja esse recurso dinheiro ou tempo. Cada individuo tem uma relação de consumo diferente e por isso, o tempo a ser dispendido com algo é mais precioso para alguns do que para outros. Assim como o conceito de caro ou barato também é apenas uma referência para cada consumidor.

Todo mundo já ouviu falar em cerveja, embora nem todos entendam o que de fato é, assim como todos sabem o que é um refrigerante, mas poucos conhecem do que é feito.

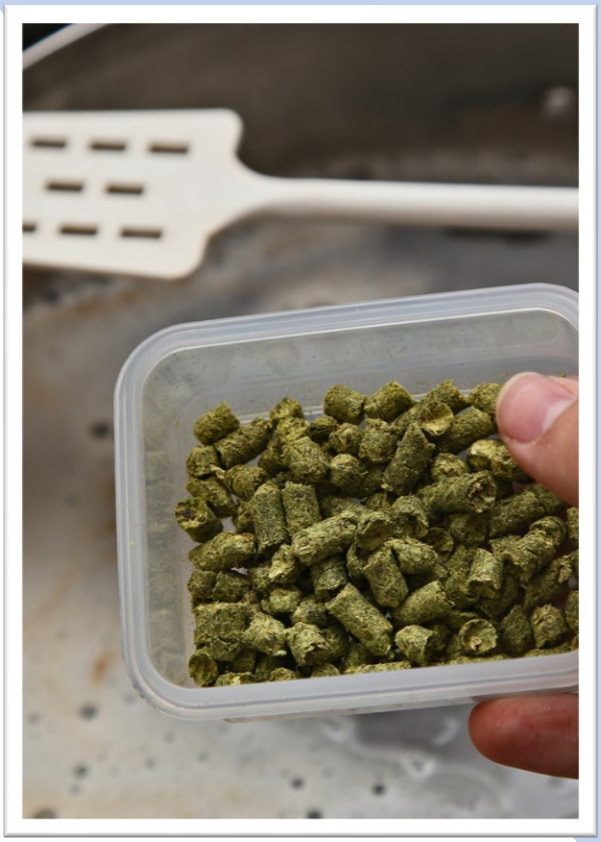
Mas quantas pessoas compreendem o que é cerveja artesanal? Quantas pessoas sabem que existe diferenças relevantes entre cerveja convencional (mainstream) e as artesanais e seus diversos estilos? Quantas pessoa se quer imaginam que é possível produzir boas cervejas em casa?

Na cabeça do consumidor brasileiro paira hoje uma comparação de valor entre cervejas que ele ouviu falar por anos e esse novo produto que custa mais, que é mais amargo, que é diferente e desconhecido.

É aí que o conhecimento faz toda a diferença. Se o conhecimento é ato de conhecer, de perceber ou compreender por meio da razão e/ou da experiência, significa que é preciso despertar interesse e disponibilizar fontes para alimentar a razão do consumidor ou ainda o expor a experiencias, para que ele crie esse repertório de conhecimento.

Por outro lado, para estimular esse consumo é preciso ofertar bons produtos e para a produção de tal produto o conhecimento também é extremamente relevante. Há pouco tempo, no Brasil, fazer cerveja era coisa de grandes indústrias, mas aos poucos ficamos sabendo que era viável fazer cerveja em casa, em pequenas estruturas, e até produzir bons produtos, certificados e reconhecidos, até mesmo premiados, em microempresas.

Você só vai se aventurar na cozinha se um dia aprendeu a cozinhar, mesmo que estejamos falando de conceitos básicos, que depois vão evoluindo. A primeira vez que se quebra um ovo não há técnica associada, se não souber quanto tempo o bolo deve ficar no forno, provavelmente não terá um bom resultado.



Da mesma forma para iniciar a produção de cerveja, é necessário saber o básico. Como produzir? Por onde começar? Quais os cuidados? Quais os melhores ingredientes? As respostas para todas essas dúvidas são resolvidas com doses de conhecimento e amadurecidas com experiências.

E nesse contexto de evolução de mercado que, há 7 anos, a Brau Akademie contribui conectando conhecimento com consumo e produção.

Por meio de cursos, workshops, publicações, concursos e eventos, a Brau Akademie vem despertando novos cervejeiros, tem levado ao consumidor referencias de consumo e disponibilizado aos produtores ferramentas de aprimoramento.

Juntando profissionais qualificados que conseguem transmitir informações como conceitos de harmonização para potencializar a experiência de consumo, conhecimento de

legislação para encorajar futuros empreendedores ou apoiar pequenos produtores, técnicas, cálculos e aprofundamento em matérias primas para melhoria da qualidade dos produtos, entre outros.

Enfim, esse time vem conectando profissionais para disseminar conhecimento fundamental para evolução do mercado de cerveja artesanal no Brasil.

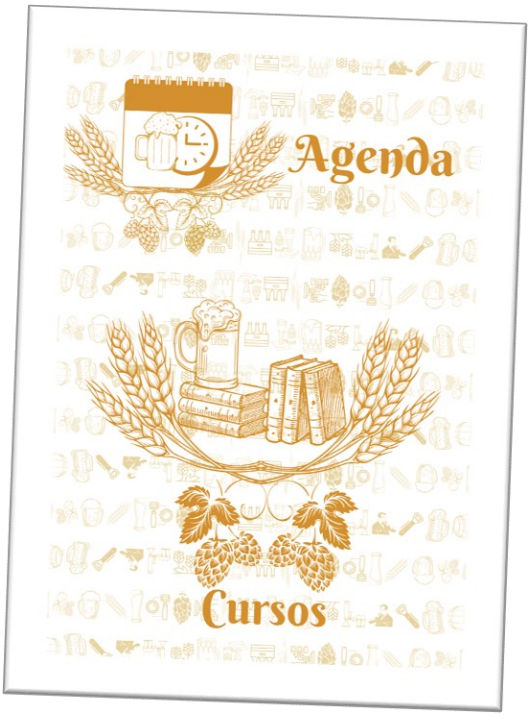
Agradecemos a Bräu Akademie por todo esforço, por toda dedicação, por toda oportunidade e desejamos vida longa a este negócio e aos profissionais que fazem essa roda girar impulsionando um futuro promissor tão desejado para este mercado.

O Conexão Breja é o primeiro Marketplace onde você encontra todos os produtos e serviços do mercado cervejeiro.
Nasceu da amizade e parceria de três mulheres interessadas em empreendedorismo e cervejas, com a missão de conectar todos os elos da cadeia cervejeira em um único espaço.
Ofertamos produtos e serviços para quem quer produzir ou consumir cerveja, aprender sobre o tema, curtir eventos e feiras, colecionar itens temáticos ou quer vestir aquela roupa ou acessório para expressar sua paixão cervejeira.
Acreditamos que quanto mais acessíveis forem as informações, produtos e serviços, mais o consumidor vai poder apreciar cervejas de qualidade e estimular o crescimento do mercado.
Nossos parceiros são escolhidos com todo o cuidado para garantir a melhor experiência de consumo para nossos clientes e, por isso oferecemos todo apoio necessário para que eles cuidem dos produtos e serviços, sem se preocuparem com marketing e vendas.

https://www.conexaobreja.com Instagram: @conexao.breja Face: ConexaoBreja

DRINK
OUTSIDE
THE BO
CERTIFICADO

BRADY
GUINNESS
ESTRELA



- **Visita Técnica – 16/10 – Vassouras/RJ, Recife/PE e Nova Odessa/SP – 23/10 – Franca/SP** - Quer conhecer o processo produtivo de uma cervejaria? Realizar uma brassagem junto com a Bräu? Para você que é caseiro e está se preparando para aprimorar a produção e/ou tornar-se profissional, esse é o módulo prático que vai te ajudar nesse novo passo. Venha conhecer os setores e equipamento da cervejaria, entender seu funcionamento e produtividade, além de fazer uma cerveja conosco! As inscrições podem ser realizadas em: https://brauakademie.com.br/pr-vt

- **Off Flavours Avançado Presencial – 10/10 Goiânia/GO – 17/10 Vassouras/RJ, Recife/PE e Nova Odessa/SP – 24/10 Franca/SP – 21/11 Nova Odessa/SP – 05/12 Uberlândia/MG -** Você sabe o que são os tão famosos Off Flavours? São aqueles odores e sabores que sentimos em algumas cervejas e que, claramente, não deveriam estar lá! Eles afetam a qualidade da cerveja e, geralmente, são reflexo de algum problema nas etapas produtivas. Quer saber como evita-los e/ou corrigi-los? Parte teórica: Análise Sensorial - sentidos humanos, como degustar, análise da cor, aroma, sabor, fisiologia dos sabores, sabores provenientes de cada ingrediente, escolha do copo. Fermentação - a grande maioria dos flavours são oriundos da fermentação. Aqui olhamos o comportamento do fermento em relação aos flavours da cerveja e analisamos a ação do homem sobre eles. Parte prática: Degustação de 22 flavours diluídos em cerveja. Usamos uma cerveja sem flavour chamada de controle para que se possa comparar a característica de cada

um. Os testes são feitos às cegas para melhor fixação e aprendizagem. Conforme acontecem as degustações, é explicado todas as características, origens e possíveis correções para cada um. Para inscrever-se nesse curso, acesse: https://brauakademie.com.br/pr-off-flavours

- **Elaboração de Receitas – 9/10 Goiânia/GO – 20/11 Nova Odessa/SP – 04/12 Uberlândia/MG –** Em determinado estágio do aprendizado o cervejeiro domina a reprodução de receitas com perfeição, é neste momento que está pronto para criar, alterar e adaptar receitas. A elaboração de receitas é a grande coroação das aptidões do cervejeiro! Neste curso, te ensinamos todos os recursos necessários para que torne-se criador de suas cervejas! Quer se inscrever? Acesse: https://brauakademie.com.br/pr-receitas

- **Gestão Cervejeira – Dias 3/11 a 01/12/21 – Online ao Vivo -** Para quem deseja compreender a fundo o universo da gestão cervejeira este é o curso! Com assuntos que vão abordar finanças, tributação, comercial, marketing, eficiência de processos e tendencias do mercado. É um curso transformador que te auxiliará em qualquer empreendimento cervejeiro. Para inscrever-se: https://brauakademie.com.br/on-gestao

- **Off Flavours Avançado Online ao vivo – Dias 04 e 11/11/21 -** Curso único! Realizado 100% online ao vivo com parte pratica! Os flavours foram estabilizados pelo nosso Mestre Cervejeiro para que você possa realizar o curso em qualquer lugar do Brasil e do mundo!!! Parte teórica: Análise Sensorial - sentidos humanos, como degustar, análise da cor, aroma, sabor, fisiologia dos sabores, sabores provenientes de cada ingrediente, escolha do copo. Fermentação - a grande maioria dos flavours são oriundos da fermentação. Aqui olhamos o comportamento do fermento em relação aos flavours da cerveja e analisamos a ação do homem sobre eles. Parte prática: Degustação de 22 flavours diluídos em cerveja. Usamos uma cerveja sem flavour chamada de controle para que se possa comparar a característica de cada um. Os testes são feitos às cegas para melhor fixação e aprendizagem. Conforme acontecem as degustações, é explicado todas as características, origens e possíveis correções para cada um. Para inscrever-se nesse curso, acesse: https://brauakademie.com.br/on-off-flavours

- **Cervejas Extremas - Dias 18 e 25/11/21 – São Paulo/SP e Online ao vivo –** Dê um passo adiante em sua produção adentrando em um novo mundo das Cervejas Extremas. Seja em gradação alcoólica, em sabores ou uso de ingredientes inusitados , fazem dessas grandes estrelas para os apaixonados por cervejas. Venha desvendar um novo universo de sabores! O link para se inscrever nesse curso é: https://brauakademie.com.br/pr-extremas

- **Intensivo de Férias Tecnologia Cervejeira - Dias 10 a 22/01/22 –** Com conteúdo bastante abrangente permite que o cervejeiro tenha domínio sobre insumos e técnicas de produção, melhorando a eficiência dos processos, aspectos sensoriais e controle de qualidade. Quer se profissionalizar? Aprimorar sua produção caseira? Esse é o curso! Desenvolvido para quem quer mais de sua cerveja! Para acessar as inscrições do curso: https://brauakademie.com.br/pr-tecnologia

- **Intensivo de Férias Harmonização de Cervejas - Dias 24 a 29/01/22 –** Elaborado para capacitá-lo a elaborar suas próprias harmonizações com cerveja. Espera-se que ao término do curso o aluno esteja apto a: compreender, reconhecer e analisar a interação dos ingredientes cervejeiros com os da gastronomia, sugerindo com propriedade as cervejas mais adequadas; promover degustações e eventos cervejeiros. As inscrições podem ser realizadas em: https://brauakademie.com.br/pr-harmonizacao

EXIT

Akademie

ERVEJOTECA
ENDO ESCOLA

Consultoria pra quê?

Excelente ferramenta para quem está querendo profissionalizar sua produção ou para quem precisa aprimorar um negócio.

Empreender é um grande desafio! Legislação, tributação, mercado, produção, insumos, fornecedores, custos indiretos, cadeia produtiva.... E tantas outras coisas que podem surpreender o empresário.

O mercado cervejeiro tem peculiaridades que precisam ser previstas na abertura, e transformadas com o tempo.

Para esses e outros quesitos Consultoria Bräu Akademi!

Consultoria Bräu Akademie

A consultoria prestada pela Bräu é totalmente customizada às suas necessidades, sejam elas:

- Produção;
- Eficiência;
- Layout;
- Processos;
- Custos;
- Implementação ou transformação de projetos.

Seja você Cervejaria, Tap House, Brew Pub, Bar Especializado etc.

Realizaremos a avaliação diagnóstica do seu negócio ou projeto, para que possam ser elencadas as melhores soluções com o custo possível para realização. A Bräu te dará suporte contínuo.

Saiba mais em: brauakademie.com.br/consultoria.

CERVEJOTEC
FAZENDO ESCOLA

COOPER BREJA

Parceiros

Resumo dos benefícios que podem quebrar um galho

É uma empresa catarinense, criada na cidade de Florianópolis, que atende o mercado nacional. Produz leveduras para caseiros e cervejarias, faz kits de controle microbiológico, presta consultorias e faz análises laboratoriais. Alunos podem comprar diversas vezes com 10% de desconto no e-commerce.

www.levteck.com.br

Associados da ACervA Brasil, possuem benefícios que variam de 17% a 50% de desconto para contratação de cursos, palestras, mentoria, consultoria ou avaliação de cervejas na Bräu Akademie, depende do serviço escolhido. Basta entrar em contato com nosso comercial para utilizar o benefício.

Muito além de oferecer matéria prima, equipamentos, informações, nossa proposta é levarmos a cultura cervejeira para todas as pessoas que se interessam por este mundo fascinante.

Alunos podem comprar diversas vezes com 5% de desconto no e-commerce, solicite seu cupom!

www.brewmarket.com.br

Somos a Primeira Cerveja Artesanal de Santana de Parnaíba. Nosso foco são os consumidores mais exigentes que gostam da bebida mais antiga do mundo: Cerveja! Acesse nosso site www.beerplace.com.br e use o cupom BRAU15 e tenha 15% de desconto em todo nosso site! E você ainda pode utilizar quantas vezes quiser!

Na EZbrew Brew Shop você encontrar acessórios e insumos para fazer cerveja artesanal em casa. A EZbrew é referência no mercado para melhorar a sua experiencia em produzir cervejas.

Alunos Bräu Akademie possuem 5% de desconto para compras.

loja.ezbrew.com.br

Somos só gratidão!!!

A todos que por aqui passaram, aos que aqui estão e aos que aqui permanecerão!

Não poderíamos deixar de fazer oficialmente uma carta de gratidão!

Foram muitos os desafios e percalços passados para que chagássemos até aqui.

As dificuldades nos fizeram melhores, nos ajudaram a crescer e a fazer melhor a cada dia.

As alegrias nos motivaram a continuar prestando um serviço de qualidade, com respeito ao tempo, dinheiro e conhecimento de todos que passaram por aqui.

Aos companheiros de estrada, aos amigos feitos no caminho, aos alunos que nos motivam, aos clientes que nos desafiam, aos parceiros que nos acompanham e aos familiares que nos apoiam... Nossa GRATIDÃO!

A todos que passaram por aqui e deixaram sua marca, a Bräu Akademie deixa o compromisso de que continuaremos a aprimorar e trazer conhecimento cervejeiro de qualidade, novos cursos e conteúdos pelos próximos anos!!!