

Cerveza Artesanal

Características:

Las cervezas artesanas son cervezas sin aditivos ni conservantes y sin pasteurizar. Están vivas y son un producto evolutivo, que cambia cada día un poco, con presencia de levadura viva (visible o no). Se producen mediante un proceso natural a partir del grano, malta, sin utilizar extractos ni productos diferentes del agua, levadura, lúpulo y el cereal para hacer la malta.

El sistema de elaboración consta de cinco etapas básicas: maceración, cocción, enfriamiento, fermentación (la primera en un fermentador y la segunda en la misma botella) y envasado.

El proceso artesano tiene que ser un proceso "todo grano" que parte del grano (malteado o no). No se admite ningún tipo de extracto (ni de maltas ni de lúpulos) para la obtención del mosto de la cerveza. Tampoco se admite el uso de aditivos ni coadyuvantes tecnológicos (antioxidantes, conservantes, colorantes, estabilizantes, etc.) sintéticos. En algunas variedades la composición puede incluir también otras materias primas naturales por aromatizarlas (azúcares, especias, frutas, etc.).

Los tipos de Cervezas que se manejan son:

STOUT:

Es el nombre de un estilo de cerveza, tipo ale, muy oscura, originario de las islas británicas. Era el nombre utilizado para la cerveza más fuerte (stout), de 7 % a 8 % de alcohol por volumen, producido por cada cervecería, aunque hoy en día, hay mucha más variedad y pueden ser más dulces o secas, y de 4 % a 8 % de alcohol por volumen.

Estrechamente relacionado con la porter, lo que hoy en día se conoce como stout proviene del stout porter, es decir, la porter más fuerte.¹ En Dublín, Arthur Guinness añadió cebada tostada a la porter y la llamó Dry Irish Stout.

PORTER:

La porter es un tipo de ale (cerveza). Tiene el aroma del malteado y el amargor del lúpulo. Es generalmente fuerte y oscura. Se elabora preferentemente con medio a alto contenido de calcio, carbonatos, cloruros, y sulfatos, siendo una práctica común adicionar sales al agua como Gypsum, ClCa y Co3Ca. A esta práctica se la conoce con el nombre de burtonización¹

La porter nació en Londres en el siglo XVIII como una mezcla de brown ale, pale ale y «stale» ale o añejo, y con un 6 % de alcohol en volumen. El nombre viene de su popularidad entre los porteadores (porters) que trabajaban en los mercados de abastecimiento de Londres.

La porter se relaciona popularmente con la cerveza stout, siendo ésta la cerveza con más graduación (de 7 % a 8 % de alcohol en volumen) que producía cada cervecería. Así, las porters más fuertes eran stout porters, lo que poco a poco se quedó simplemente en stout.

IPA:

La India Pale Ale (comúnmente abreviado como IPA) es un estilo de cerveza de tradición inglesa que se caracteriza como una ale pálida y espumosa con un alto nivel de alcohol (entre 5° y 7°) y de lúpulo, amargor y aroma intensos y cierta complejidad en el paladar. La creación de la India pale ale durante la década de 1790 fue el resultado de esfuerzos de los cerveceros británicos por superar un problema difícil: a comienzos del siglo XVIII la cerveza no se conservaba bien en los largos viajes por el océano, especialmente en climas cálidos. Estos ambientes hacían que la cerveza se volviese caduca y agria

Ventajas y Beneficios de su Consumo:

1.- Conserva los riñones sanos. La cerveza artesanal se compone en un 90% de agua, por esta hidratación reduce el riesgo de que se desarrollen piedras en nuestros riñones en un 40%.

2.- Evita el estreñimiento. La cerveza artesanal es una de las bebidas con mayor contenido en fibra soluble por lo que facilita la evacuación de deposiciones.

3.- Ayuda a que nuestros huesos estén más sanos. Contiene una gran cantidad de minerales, entre ellos el silicio, mineral que participa en la creación y reparación de los huesos. ” Las personas de edad avanzada

que han consumido cerveza artesana diariamente tienen una mayor densidad ósea, por tanto, ha habido un retraso en la pérdida de la densidad ósea.”

4.- Reduce la posibilidad de sufrir ataques de corazón. Según un estudio de Harvard realizado a 70.000 mujeres de entre 25 y 40 años, las que consumen cerveza artesanal de una forma moderada son menos propensas a sufrir ataques cardíacos por que reduce el riesgo de desarrollar una alta presión sanguínea (factor de riesgo en los ataques de corazón). La cerveza artesanal reduce los riesgos de desarrollar patologías cardiovasculares.

5.- Reduce la posibilidad de padecer algunos tipos de cáncer. Aunque pueda parecer contradictorio porque el consumo excesivo de alcohol es un factor de riesgo de cáncer, si tomas cerveza moderadamente, así como si la utilizas para macerar carne, por ejemplo, reduces el riesgo. El motivo, la cerveza artesanal está llena de antioxidantes que eliminan, en gran medida, los agentes potencialmente cancerígenos.

6.- Previene el insomnio. La cerveza, al igual que el vino, pone soñolientas a las personas y les ayuda a dormir plácidamente. Del mismo modo, también ayuda a combatir el estrés. Así que ya sabes si te tomas una cerveza después de tu jornada laboral reducirás tu estrés y las angustias generadas por el trabajo.

7.- Previene la formación de coágulos sanguíneos. Los coágulos sanguíneos son masas semisólidas de sangre que pueden bloquear el flujo de la sangre allá donde se formen. Pues bien, la cerveza artesanal también puede prevenir la formación de estos coágulos. La revista Forbes recoge un estudio de R.Curtis Ellison, profesor de medicina y salud en la Universidad de Bostón en el que se confirma que el consumo de una o dos cervezas al día puede ayudar en este aspecto.

8.- ALARGA LA VIDA. Gracias a los llamados polifenoles que se encuentran en la malta y en el lúpulo y que contienen antioxidantes, los cuales previenen las enfermedades crónicas y el envejecimiento celular. Las que más polifenoles contienen son las cervezas de tipo IPA's

¿Necesitas más excusas para celebrar tu tardeo con una cerveza artesanal? Siempre si bebes con moderación verás el resultado de sus beneficios.

Presentaciones de Producto:

- TIPO INGLESA
- STOUT 330ml

- PORTER 330ml
- ENGLISH IPA 330ml
- BRITISH ALE 330ml
- TIPO ALEMANA
 - WIESBIER 330ml
 - HELLES 330ml
 - BAMBERGER 330ml
- TIPO BELGA
 - TRIPEL 330ml
- TAMAÑO GRANDE
 - BARRIL 19 LITROS
- NOCHEBUENA
-
- Menudeo: Botella de 330 ml
- Mayoreo: Caja de 24 Botellas de 330 ml

Sugerencias de platillos: