

GUIA DE SABORES

COMO SE FAZ CERVEJA



CERVEJARIA
BERGGREN

face + insta: /berggrenbier

www.berggrenbier.com.br



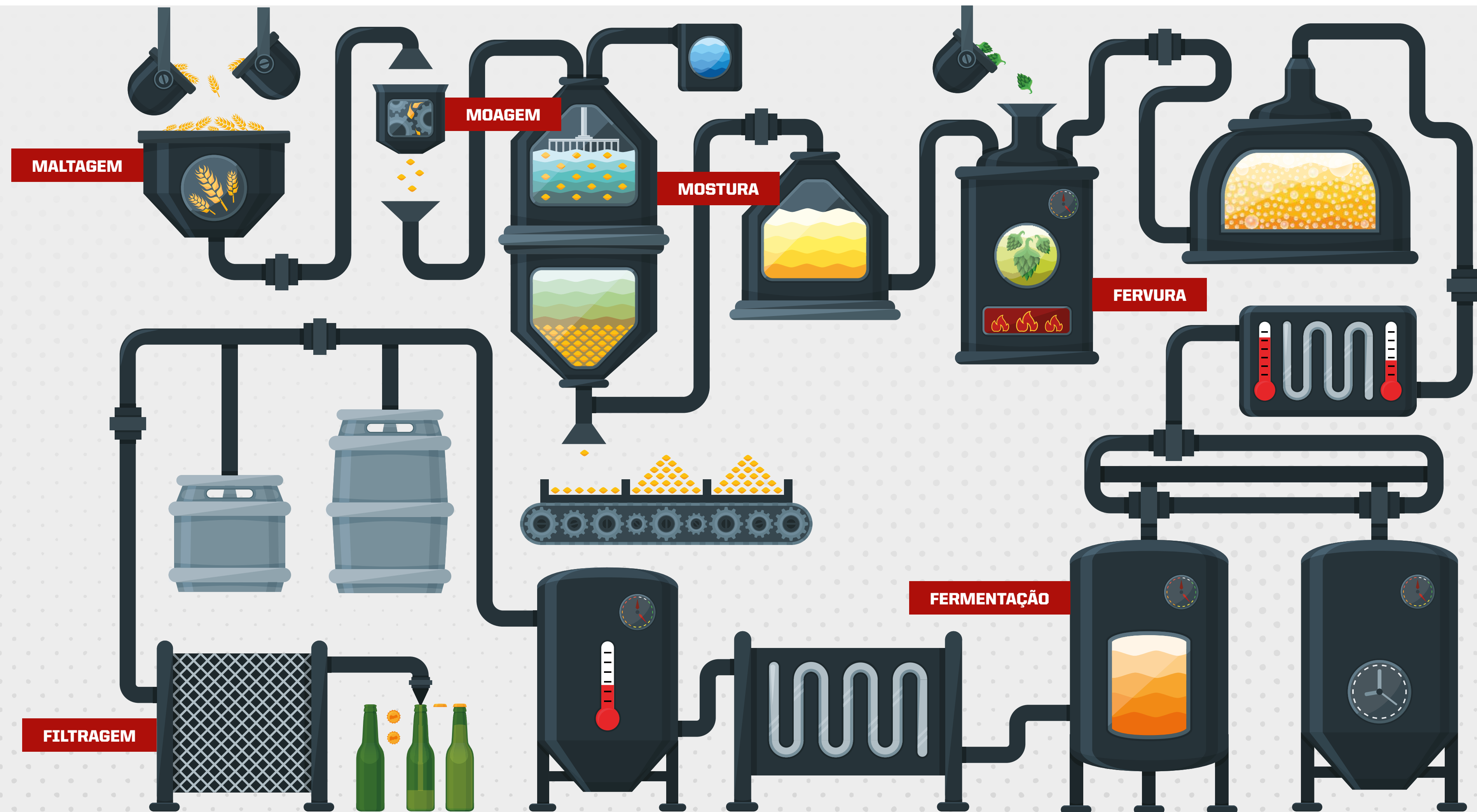
COMO SE
FAZ CERVEJA



A fabricação de cerveja é essencialmente simples: O malte de cevada é moído e colocado em infusão; em seguida é filtrado, fervido com lúpulo e novamente filtrado. A este líquido dá-se o nome de mosto cervejeiro. Após resfriar o mosto, o mesmo recebe leveduras cervejeiras.

Estas leveduras são as responsáveis pela fermentação e é no processo de fermentação que gera o álcool. Durante a fermentação, o mosto se transforma em cerveja. Antes da cerveja ir para o mercado, ela ainda passa por um longo período de maturação. Todo o processo de fabricação da cerveja leva em média de 20 a 45 dias, dependendo do estilo produzido.





MALTAGEM

Cevada: o grão mais utilizado na produção de cerveja por se rico em amido. O grão fica submerso em água depois germina: o malte é produto da germinação do grão quando ele está em seu estágio mais rico em amido, o que define o aroma e sabor da cerveja.

Torrado: a torrefação do malte é o processo em que o grão é seco e torrado e, dependendo da temperatura e intensidade da secagem, os maltes desenvolvem sabores diversos.

MOSTURA

O grão torrado e moído é misturado em água e em temperatura de 65°C que, depois de filtrada, é chamada de mosto. Esse processo extrai os açúcares fermentáveis do malte.

FERVURA

O mosto é aquecido e acrescenta-se o lúpulo. Separa-se o mosto novamente e resfria-se.

FERMENTAÇÃO

Maturação: acrescenta-se levedura e a temperatura e o tempo de fervura definirão o tipo da cerveja. Os açúcares fermentáveis são quebrados em álcool e gás carbônico...
É o milagre!



CERVEJARIA

BERGGREN

**VIVA A
EXPERIÊNCIA**

face + insta: /berggrenbier | www.berggrenbier.com.br

Avenida Industrial Oscar Berggren, 200
Distrito Industrial II, Nova Odessa/SP