



BEREA ARTIZANALĂ

CUM SĂ STĂPÂNEȘTI ARTA FABRICĂRII BERII LA DOMICILIU



GREG HUGHES



SUMAR

6	Prefață	68	GENURI ȘI REȚETE DE BERE
8	Introducere	70	Rețete pe alege
10	INTRODUCERE	72	GENUL LAGER
12	Scurtă istorie a fabricării berii	74	Light Lager
14	Revoluția berii artisanale	82	Pilsner
16	De la bob la licoare	88	Amber Lager
18	INGREDIENTE	91	Bock și Dark Lager
20	Malțuri	100	GENUL ALE
22	Adaosuri și zaharuri	104	Pale Ale
24	Malțuri, adaosuri și zaharuri - tabel sinoptic	121	IPA
26	Hamei	136	Ale Sour și Lambic
28	Hameiul - tabel sinoptic	140	Bitter
30	Drojdia	148	Strong Ale
32	Drojdii - tabel sinoptic	158	Brown Ale
34	Apa de brasaj	164	Mild
36	Plante aromatice, flori, fructe și mirodenii	166	Barley Wine
38	SĂ TRECEM LA TREABĂ	169	Porter
40	Să trecem la treabă	174	Stout
42	Trei metode de fabricare a berii	184	BERI DIN GRÂU
44	Importanța igienizării	186	Weissbier
46	Echipamentul de fabricare a berii	192	Bere de secară
52	Cum să folosești un kit	194	Witbier
54	Utilizarea extractului de malț	196	Bere brună din grâu
56	Obținerea berii prin brasaj	198	GENURI MIXTE
60	Inocularea drojdiei	200	Mix-uri Light
62	Procesul de fermentație	202	Mix-uri Amber
64	Adiția de zahăr, transferul și depozitarea	206	Beri cu mirodenii și condimente
66	Tehnici de carbonatare	210	Beri fructate și cu legume
		216	Crearea de rețete originale
		218	Informații utile
		220	Glosar de termeni
		224	Despre autor

WHEAT BEERS - WEISSBIER

HEI



PREFAȚĂ

Fără niciun dubiu, să-ți faci acasă berea proprie, iar apoi să te bucuri de roadele acestui efort, se numără printre cele mai gratifiante îndeletniciri de timp liber.

Preocupările mele legate de industria berii s-au născut pe fondul unui viu interes pentru producerea acestei băuturi la domiciliu. Încă de tânăr, eram deja fascinat de tot ce ținea de bere și de procesul de obținere a acesteia, fascinație întreținută probabil și de poveștile ce-l aveau ca erou pe bunicul meu (pe care nu l-am cunoscut), cândva administrator al unei fabricuțe locale de bere. În timpul călătoriilor cu mașina, alături de familie, am ținut un jurnal în care consemnam fiecare pub pe lângă care treceam, alături de alte lucruri legate de producătorii de bere ale căror nume ornau firmele localurilor respective. Când am început să-mi fac singur berea, am încercat să recreez licorile produse de acele fabrici, ajustând rețetele astfel încât să mă apropie cât mai mult de băuturile originale. Cu fiecare șarjă, am deprins noi tehnici și am făcut reglaje subtile. Am comis și greșeli - cu siguranță, o carte cum e cea de față m-ar fi ajutat să le evit - dar greșelile pot avea uneori rezultate fertile. De exemplu, prima bere blondă pe care am preparat-o a fost consecința faptului că am uitat să adaug în amestec malț Crystal, într-o rețetă care se dorea un Ale mai închis la culoare.

Procesul de obținere a berii mă încântă și-n prezent la fel de mult ca-n urmă cu 33 de ani, când mi-am preparat prima șarjă. Că folosești extract de malț sau că urmezi metode mai complexe, atunci când îți faci singur berea trăiești o senzație de entuziasm similară. Mai ales pe măsură ce te apropii de momentul adevărului, după ce-ai așteptat răbdător ca licoarea să fermenteze și să condiționeze, astfel încât, în sfârșit, să poți degusta o băutură făcută de tine.

Prepararea la domiciliu a berii craft e un proces relativ simplu și plin de satisfacții. Respectând strict normele de igienă, urmărind atent regimul temperaturii și folosind cele mai proaspete ingrediente, ar trebui să poți obține bere de o calitate cel puțin egală - dacă nu chiar superioară - cu a oricărui produs similar ieșit de pe liniile fabricilor de bere profesionale. Te poți chiar ambala să recreezi beri și varietăți uitate, care poate nu se mai produc comercial de întregi generații. Un lucru e cert: în condițiile existenței atât de multor soiuri de hamei, cu o ofertă atât de diversă de malț și tulpini de drojdie, posibilitățile de experimentare cu arome diferite sunt, practic, nepuizabile.

De-a lungul acestui drum, m-am lăsat de fiecare dată condus de bucuria pură a producerii de beri speciale, atent meșteșugite. Indiferent dacă o veți face pentru consum propriu sau sperând să atrageți recunoștința altora, sper că această lucrare vă va ajuta să vă bucurați la fel de mult ca mine de procesul de fabricare a berii artisanale.

Al vostru, pe veci însetat,

Keith Bott,
Master în Ingineria Afacerilor
Director General al Liniilor de Bere Titanic
ex-Președinte al Asociației Berarilor Autonomi

INTRODUCERE

Dacă vă place berea, atunci prepararea berii artisanale va reprezenta hobby-ul perfect. Nu doar veți trăi satisfacția producerii propriiei beri, care are un gust excelent, ci veți putea crea orice varietate de bere pe care veți dori-o, inclusiv dintre cele care nu sunt disponibile în comerț.

CAPTIVANT, RAPID, FAMILIAR

Prepararea berii la domiciliu este relativ facilă, iar prețul acesteia poate fi uneori mai mic decât cel al achiziționării berii din magazin. Probabil însă că veți dori să reinvestiți economiile pe care le veți face, cumpărând de pildă echipamente noi. Chiar și așa, ar trebui să vă iasă bine socotelile, ceea ce nu e puțin lucru, dat fiind coeficientul de agreabilitate și satisfacția pe care ți-o procură acest hobby. Pe lângă rentabilitate, producerea artisanală a berii craft se distinge și prin caracterul prin excelență altruist, dat fiind faptul că veți dispune întotdeauna de mostre delicioase cu care să-i răsfățați pe cei din jur. De fapt, probabil veți prepara mai multă bere decât veți putea consuma – prin urmare, cu cât mai mulți, cu atât mai multă bună-dispoziție!

BAZELE FABRICĂRII BERII ARTIZANALE

Să faci bere utilizând un kit de specialitate nu presupune cu mult mai mult efort decât să pregătești o masă, iar rezultatul poate fi cu adevărat impresionant. Cu minim de deranj, puteți prepara, fermenta și îmbutelia o cantitate bunicică de bere. Mulți producători artisanali se mulțumesc cu o astfel de abordare, dar dacă v-ați apucat de citit această carte, probabil aspirați spre ceva mai substanțial. Ei bine, aflați că, depunând doar puțin efort în plus, veți deschide o gamă aproape infinită de posibilități de producere a unor beri profesionale și individualizate.

PRODUCEREA DE BERE DIN EXTRACT DE MALȚ

Următoarea fază logică în arta berii artisanale este să produci bere folosind extract de malț. Și acesta este un proces relativ simplu, necesitând minim de echipament, dar care vă permite să experimentați cu o gamă mai largă de ingrediente, câștigând permanent încredere. Satisfacția de a aplica o rețetă și de a crea o bere folosind ingrediente anume adaugă multă valoare produsului final. Utilizarea de hamei proaspăt, de exemplu, face o diferență uriașă la calitatea berii finalizate.

TALENTE RAFINATE

Mai devreme sau mai târziu însă, veți dori să probați metoda de fabricare full-mash, din amestec de cereale – arta supremă a berii craft. Producerea de bere prin brasaj e curată artă, necesită timp, studiu și exercițiu și ar fi bine s-o priviți în termenii unei căutări continue. Pe măsură ce vă stăpâniți și perfecționați abilitățile, calitatea berii pe care o veți obține va fi tot mai bună. La fel de important este și faptul că veți putea obține constant rezultate concludente și veți reuși să preparați exact tipul de bere pe care vi l-ați propus la început. Mulți producători artisanali profesioniști și-au început cariera producând bere acasă, flexându-și abilitățile preparând la început mici cantități. Cu alte cuvinte, câteva dintre cele mai bune fabrici de bere din lume își datorează existența producerii de bere la domiciliu.





DEMONTÂND CÂTEVA MITURI

E posibil să vă fi ajuns la urechi diverse povești de groază legate de producerea berii la domiciliu, scene cu explozii de sticle și stomacuri întoarse pe dos, sau poate chiar să fi trecut printr-o experiență nefericită. Sticlele mai și pușcă, într-adevăr, dar această eventualitate e **foarte redusă**, dacă respectați cu strictețe instrucțiunile, iar berea e puțin probabil să vă îmbolnăvească, deoarece alcoolul omoară majoritatea bacteriilor. În prezent, calitatea și **oferta de ingrediente** pentru prepararea artizanală a berii sunt mai **bogate** ca niciodată și, în plus, există din abundență informații, recomandări și asistență de specialitate, furnizată de asociații și grupuri de fabricanți entuziaști, disponibile fie pe plan local, fie online, aceștia împărtășindu-și experiențele și secretele meseriei. În plus, numărul tot mai mare de competiții în această branșă, foarte bine organizate, le permite producătorilor de bere artizanală să obțină un feedback credibil privind produsul lor, putând astfel să-și amelioreze constant **priceperea**.

CEVA PENTRU FIECARE

În această carte am încercat să acopăr cât mai multe zone, fără să intru foarte adânc în detalii. S-au scris, de pildă, tomuri întregi despre drojdie sau despre prepararea unui anumit gen de bere, dar cred că e mult mai bine să stăpânești mai întâi tehnicile și metodele de bază, înainte de a te specializa într-un anume domeniu.

Rețetele din lucrarea de față acoperă fiecare sortiment major, așa că ar trebui să găsiți aici berea Lager perfectă, berea Ale, cea de grâu sau mix-ul care să vi se potrivească. Unele rețete sunt mai dificil de preparat ca altele, dar pe acestea le puteți pur și simplu lua drept provocări. Ca la fiecare meșteșug, e valabilă și în cazul de față o **regulă de bun-simț**: cu cât investești mai multă grijă și mai mult efort, cu atât rezultatele vor fi mai bune. Așa că nu vă faceți griji dacă lucrurile nu vă ies impecabil de fiecare dată – chiar și așa, berea pe care o veți obține va avea un gust minunat.

Sper să vă încânte procesul de obținere a acestei băuturi și trag nădejde că **rețetele din această carte** le veți găsi fascinante și vă vor inspira. Prepararea berii craft constituie unul dintre cele mai minunate hobby-uri și sunt sigur că vă veți bucura de acesta multă vreme de-acum încolo. Cât privește barba **de rigoare** și ținuta **adecvată**, acestea sunt **chestiuni** opționale!

G. Hughes.

Greg Hughes



SĂ TRECEM
LA TREABĂ

ÎNAINTE SĂ ÎNCEPEM

A-ți prepara propria bere constituie o experiență agreabilă și plină de satisfacții. Pentru a vă asigura că procesul se desfășoară fără probleme, trebuie să țineți cont de patru factori esențiali, înainte de a vă pune pe treabă.

CE GEN DE BERE VREȚI SĂ PREPARAȚI?

În mod normal, ar trebui să puteți replica la domiciliu orice gen de bere dintre cele disponibile în comerț. Și totuși, date fiind procesele implicate, unele genuri necesită echipamente suplimentare și tehnici mai avansate.

Dacă sunteți începător în materie de preparare a berii, începeți cu o rețetă relativ simplă, cum ar fi un Pale Ale (vezi pp. 104-120), un Bitter (vezi pp. 140-147) sau un Stout (vezi pp. 174-183). Rețetele Lager (vezi pp. 74-99) sunt în general mai dificil de obținut, deoarece trebuie să fermenteze și să fie depozitate la temperaturi mai scăzute. Dacă vă hotărâți să preparați un Lager, achiziționați-vă un frigider mai vechi și conectați-l la un regulator digital (vezi pag. 51), care vă va permite să efectuați reglajul temperaturii, astfel încât să vă bucurați de rezultate din cele mai bune.

TRUCURI PENTRU O BERE ARTIZANALĂ REUȘITĂ

- Înainte de a începe, verificați dacă aveți echipamentul și ingredientele necesare.
- Faceți o listă de verificare, pentru a ști ce aveți de făcut în fiecare etapă.
- Comandați cantități suplimentare de drojdie uscată, de extract de malț și zahăr pentru bere; în acest fel, puteți evita situațiile în care s-ar putea compromite un întreg lot, în cazul în care drojdia nu acționează, de exemplu, sau dacă e necesar mai mult zahăr.
- Începeți treaba devreme; durata preparării poate fi mai lungă decât vă așteptați, mai ales dacă utilizați metoda brasajului.
- Luați în calcul să faceți echipă cu un prieten; va fi mai distractiv și puteți împărți costurile și volumul de muncă.
- Nu testați șarjele anterioare de bere înainte de a fi încheiat procesul de fabricare!



Începeți cu o rețetă de bere Ale, deoarece se prepară mai rapid și mai ușor.



Ca să faci bere Lager, e nevoie de mai multă experiență și echipament, comparativ cu majoritatea rețetelor de Ale.

CE METODĂ VREȚI SĂ URMAȚI?

Există trei metode principale de a produce bere la domiciliu: folosind un kit, cu extract de malț sau prin brasaj (vezi pp. 56-59). Metoda pe care o alegeți va determina tipul de echipament și ingredientele pe care va trebui să le achiziționați, înainte de a vă apuca de treabă.

Cel mai simplu mod de a fabrica bere este să folosiți un kit. E o soluție recomandată mai ales începătorilor, deoarece kit-urile sunt ușor de utilizat și produc bere de înaltă calitate. Dacă veți dori să treceți la metode mai avansate, nu vă faceți probleme; echipamentul necesar pentru fabricarea berii cu un kit se folosește și la metoda cu extract de malț și brasaj, astfel încât investiția nu se va irosi.

Metoda cu extract de malț e simplă și aceasta, permițându-vă să preparați o gamă de bere mai extinsă. Multe rețete din această carte constituie variante care se obțin cu extract de malț.



UNDE ALEGEȚI SĂ VĂ PREPARAȚI BEREA?

Fabricarea berii artisanale implică multă teavatură, așa că e important să alegeți cel mai potrivit loc din casă în care s-o preparați. Pentru majoritatea, bucătăria constituie cel mai potrivit loc în care să pregătiți mustul, deoarece aveți acces facil la sursa de apă, există scurgere și sursă de căldură. Ca alternativă, puteți lua în calcul un spațiu exterior, întrucât, dacă urmați rețete cu extract de malț și brasaj, se va genera mult abur și miros puternic.

După ce ați obținut mustul, trebuie să găsiți un loc adecvat, în care să lăsați o cantitate de 23 de litri de lichid să fermenteze, la temperatură constantă, ferit de lumina directă a soarelui. Majoritatea drojdiilor pentru berea Ale, de exemplu, necesită un mediu ambiant cald, așa că poate veți avea nevoie de un încălzitor (vezi pag. 48), dacă preparați berea într-un loc îndeobște rece.



GĂSIȚI-VĂ UN FURNIZOR DE ÎNCREDERE

Pe măsură ce vă dezvoltați competențele, veți avea nevoie de echipament, de ingrediente și, probabil, de recomandări de specialitate: prin urmare, e esențial să găsiți pe cineva apt să vă susțină în acest demers. Dacă aveți șansa să existe în apropiere de dumneavoastră furnizori specializați, faceți-le o vizită. Cei mai mulți vor fi încântați să vă consilieze. Căutați un furnizor care are o gamă bogată de drojdii (inclusiv varietăți lichide), hamei ambalat în vid și echipamente.

Dacă nu aveți în zonă un magazin profilat pe produse pentru bere craft, găsiți numeroși distribuitori online, care vă pot furniza echipament și ingrediente. Aceștia ar trebui să aibă competența de a vă oferi sfaturi și susținere, la nevoie. Forumurile online constituie și ele o modalitate excelentă de a obține recomandări și de a vă împărtăși experiențele cu alți producători de bere.

