



Negras, rojas y rubias - Andén 84

“Me gusta más la roja”, “La negra es más fuerte”, “Hay varias rubias”... Son las típicas frases que uno suele escuchar al pie de la barra de cualquier bar cervecero de Buenos Aires y, por qué no, del mundo. La elección muchas veces está definida por su color, que hace a la bebida en cuestión más atractiva y apetecible o menos, a pesar de que es tan solo una de las tantas características de esta gloriosa bebida.

Hasta hace poco tiempo, en Buenos Aires, muy pocas personas tenían conocimiento de que la cerveza no se distingue únicamente por su color, sino que existen diversos estilos –incluso para un mismo color–. Podríamos decir que hay tantos estilos de cerveza como cerveceros en el mundo. Sin embargo, sí existen ciertos parámetros para los estilos más producidos que sirven de guía para cualquier cervecero. Sin dudas, cuando el cervecero elige una receta, se basa en determinados parámetros para ese estilo, aunque lo mágico de la elaboración normalmente está en la impronta que le agrega cada “cocinero” a su plato. El color de la cerveza puede sufrir variaciones de acuerdo con la minuciosidad del brewmaster, al cuidado y el control en cada uno de los procesos involucrados en la elaboración. Sin embargo, la base del tinte se da principalmente por la combinación de maltas utilizadas en cada receta. Además, el pH del agua empleada afecta en gran medida la coloración del mosto (en el proceso de elaboración de cerveza, es el líquido producto de la mezcla de la malta molida y agua a una temperatura determinada, antes del proceso de fermentación); cuanto más alto es el pH del agua, mayor es la alcalinidad, lo que favorece a coloraciones de tonalidades más oscuras, mientras que, cuando el pH es sensiblemente más bajo, la coloración se ve afectada en menor medida. Ahora bien, por más cuidado y minuciosidad que exista en la elaboración, las diferencias en la percepción de una persona a otra y las limitaciones de los

sistemas de medición hacen muchas veces imposible establecer un color exacto para una cerveza. El universo cervecero nos obsequia una eterna gama de colores que va del pálido dorado de las Weizenbier (cervezas de trigo) al negro más intenso de las Stout.

Un poco de historia cervecera

En 1883, se desarrolló el primer colorímetro práctico constituido por una serie de filminas graduadas y coloreadas. Al compararlas con las tonalidades de las distintas cervezas, el colorímetro arrojaba un valor aproximado. Así nació la escala “Lovibond”, cuyo nombre proviene del padre de un reconocido cervecero inglés que decidió encontrar una manera de asegurar la calidad de sus cervezas. Si bien, con los avances tecnológicos, esta escala fue remplazada, actualmente es utilizada por los malteros para describir el color que sus granos aportan al mosto. Dado que muy pocos cerveceros pueden tener acceso a un espectrofotómetro de luz, lo que comúnmente se utiliza para comparar el color de las cervezas es la guía “Davidson” o tarjetas de colores, que representan el color aproximado de cada estilo. Como mencionaba anteriormente, en la cerveza artesanal existe cierto grado de variación entre un batch (tirada, camada, lote) y otro, a pesar de que se utilice la misma receta. Se podría decir que una variación del 5% es considerada aceptable cuando se trata de una cerveza artesanal. En cambio, cuando se trata de cervezas industriales, la variación de tonalidad entre una cocción y otra es prácticamente nula debido a que se utilizan colorantes para que obtener siempre el mismo producto.

El arte cervecero

Hacer cerveza es un arte y, si bien el arte tiene mucho contenido subjetivo del artista en cuestión, hay diversidad de técnicas que pueden emplearse. Los invito a explorar el proceso de elaboración de manera algo esquemática para ver cómo el color va tomando forma de acuerdo con las variables que lo afectan:

1. El primer paso del proceso consiste en la maceración. Para ello, se debe moler la malta y luego mezclarla con agua a una temperatura determinada (varía según la receta, pero normalmente va en un rango de 63°C a 72°C), generando un empaste adecuado y uniforme, que no contenga grumos. La molienda de la malta es clave para controlar la coloración. Si es muy fina, obtendremos un mosto con mayor coloración, y a mayor duración de la maceración, también contribuiremos con la formación de un mosto más oscuro. Es clave tener claro el pH del mosto durante la maceración. Si nuestro objetivo es un estilo de cerveza claro, nuestro pH debería ser ácido; en cambio si estamos produciendo un estilo más oscuro, el pH puede ser más alto o alcalino.

2. Una vez concluida la maceración, se hierve el mosto obtenido. Al introducir el líquido en el hervidor, indefectiblemente se obtiene oxigenación en el mosto, y si ésta es muy elevada, puede traer consecuencias en la coloración, tornando el mosto más oscuro. Al hervir el mosto, se produce cierto grado de caramelización, lo que tiende a oscurecerlo aún más. Además, una vez alcanzado el punto de ebullición se le añadirán lúpulos, con el objetivo de darle un carácter amargo al producto (hay una amplia variedad de lúpulos disponibles que difieren de receta en receta). Luego, a mitad de la cocción, se le agregará una nueva dosis de lúpulos, si es que pretendemos formar un flavour determinado. Finalmente, en los últimos cinco minutos de hervor, se suele agregar una dosis de lúpulos adicional, con el objetivo de aportarle un carácter aromático al mosto. La añadidura de lúpulos también afecta la coloración de la cerveza según mucho del estado en que se encuentren.

3. Una vez concluido el hervor, se realiza el whirlpool (centrifugado). En esta instancia, muchos cerveceros suelen agregar productos para ionizar las partículas o sedimentos existentes en el mosto, derivados de sustancias no del todo solubles que contienen los lúpulos y la malta. El whirlpool consiste en revolver, en forma de espiral, el mosto para que todo lo sólido decante y se forme el trub caliente, el que luego separaremos definitivamente del mosto; ya que nuestro objetivo es obtener una cerveza sin turbidez ni sólidos.

4. Luego se procede a enfriar el mosto para introducirlo en el fermentador, en donde sembraremos la levadura. Es fundamental, al momento de pasar el mosto (a través del enfriador) del hervidor al fermentador, no arrastrar el trub caliente, porque si no el whirlpool no habrá sido funcional. El color de la cerveza obtenida sin dudas se ve influido por el tipo de levadura que se utilice en la receta y la temperatura de siembra de la levadura también es variable, dependiendo de su tipo. Durante la fermentación, los sólidos comienzan a decantar hacia el cono del fermentador junto con la levadura floculada (aglutinada), obteniendo una disminución del color.

5. Finalizada la fermentación, se procede a madurar la cerveza (¡Ya es cerveza!), bajándole sensiblemente la temperatura de manera tal que los sólidos restantes comiencen a decantar por completo. En líneas generales, cuanto más duradera es la maduración más cristalina va a ser la cerveza obtenida, pero, según la receta, existe un rango de tiempo de maduración adecuado para cada estilo.

Una bebida noble

No hemos ahondado muy profundamente en los detalles respecto del proceso y de las diversas técnicas de elaboración, porque el objetivo del artículo era más bien jugar con los colores y tratar de contar un poco cómo es posible obtenerlos según la cocción de la cerveza. Sería interesante conocer las diferentes variedades de maltas existentes y sus diversas tonalidades para comprender el rol preponderante que tienen en la obtención de colores cerveceros. Por lo pronto, sea del color que fuere, la cerveza es una noble y milenaria bebida que ha perdurado en el tiempo, y es partícipe prácticamente de todas las culturas. Además, al menos en nuestro país, la cerveza es sin ninguna duda una de las mayores excusas para pasar el tiempo con amigos y compañeros. La buena noticia es que la cultura cervecera argentina está en pleno apogeo y cada vez más personas exigen cervezas de calidad, subiéndoles así la vara a los productores, que día a día deben mejorar sus procesos y técnicas. Les propongo que prueben cuantas cervezas artesanales puedan, y, en lo posible, en buena compañía. ¡Salud!

[Read More](#)