

¿De qué está hecha la cerveza?



Desde hace cientos de años, la cerveza se produce en todo el mundo; tiene cuatro ingredientes principales: **la cebada, el agua, el lúpulo y la levadura.**

La cebada

Es una semilla muy parecida al trigo; la cual debe se debe dejar germinar, esto se logra al remojarla en agua durante varios días, después se drena y se mantiene a una temperatura aproximada de 15 °C por cinco días. Así la cebada comenzará a brotar y se convertirá en malta verde.

Dicha semilla contiene nutrientes que la mantienen en crecimiento; durante el proceso de germinación, la planta suelta enzimas que convierten los nutrientes (almidón) en

azúcar. La germinación de la cebada se debe detener en un punto en donde existan las enzimas productoras de azúcar, pero que no se haya convertido la mayor parte del almidón. Éstas producirán los azúcares que alimentarán la levadura para hacer el alcohol.

Posteriormente, se debe de ir incrementando gradualmente la temperatura a la que se encuentra la malta verde hasta que quede seca. Así, la intensidad de su sabor y color dependerá de la temperatura. Luego, se deben de quitar las pequeñas raíces que se formaron durante la germinación.

El lúpulo

Contiene ácidos que dan a la cerveza su amargor y otros aceites que aportan a su aroma y sabor. Existen muchos tipos de lúpulos, aromáticos, amargos o mixtos, que aportan diferentes características según su naturaleza.

La levadura

Es la encargada de crear el alcohol y el dióxido de carbono existentes en la cerveza. Existen dos categorías principales de cerveza, **lager** y **ale**, que tienen diferentes características de fermentación.

Las cervezas **lager** se producen con baja fermentación, la levadura se coloca hasta el fondo del barril a una baja temperatura.

Las **ale** se producen con alta fermentación, que se lleva a cabo en la superficie del barril a temperaturas elevadas; estas suelen ser más espesas y oscuras.

Fuente: muyinteresante.