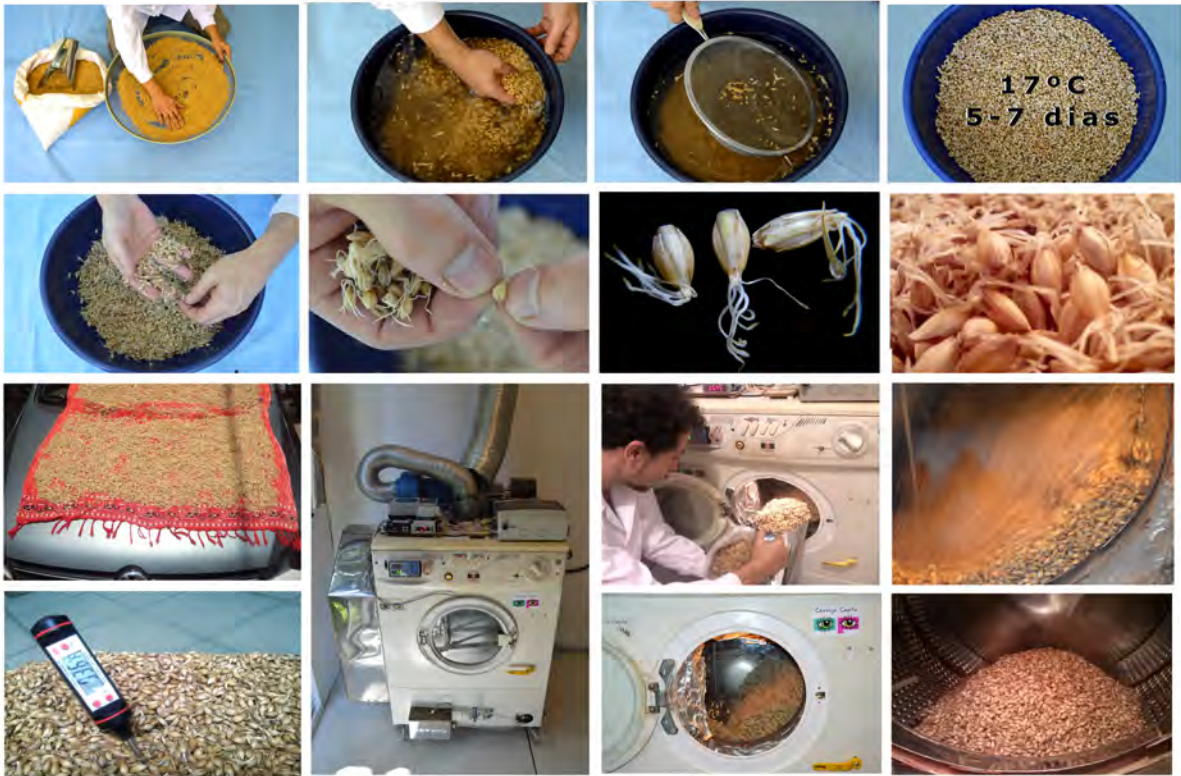


#00 Fazendo Malte Caseiro



#00- Introdução.

Este é um guia rápido para se fazer maltes caseiros com poucos recursos tecnológicos em sua casa.

Fazer maltes pode chegar a um nível de tecnologia muito alto quando se quer ter qualidade, volume e constância, como na cena industrial.

Mas assim como fazer cerveja em casa, fazer maltes com poucos recursos também pode produzir resultados plenos em qualidade, exclusividade e novos e invejáveis sabores.

Com um pouco de pesquisa, dedicação, atenção e treino, pode-se dominar este universo vasto da malteação, e um novo horizonte aparecerá em seu mundo cervejeiro.

Convidamos todos a participar, aprender um pouco sobre a arte de fazer malte, e expandir sua arte de fazer sua cerveja especial.

Obs: Antes de iniciar seu experimento com maltes, o convidamos a saber mais sobre o tema a fim de melhor controlar as variáveis envolvidas, melhor entender o que está acontecendo em cada etapa. leia o documento "princípios da Malteação.pdf", onde a Capitu dá um panorama geral com mais informações técnicas que ajudarão o entendimento global do processo.

link -->: <http://www.cervejacapitu.com.br/capitu/principiosdamalteacao>

#01 Fazendo Malte Caseiro



#01- Malteação caseira: -Lavagem, hidratação e Germinação dos grãos.

1-Triagem na peneira separando grãos menores, sujeiras e sólidos estranhos.

2-Lavagem e retirada de grãos e partículas que boiarem. Use água cervejeira, (sem cloro e filtrada). Lixiviação (esfregar com as mãos), trocar a água umas 2-3 vezes, até ficar límpido.

3-Maceração em água por 8 horas(hidratação). Deixe a cevada lavada coberta com água, em temperatura de 17°C, por 8 horas.

4-Germinação em temperatura e umidade controladas, com remeximento a cada 4 horas, durante 5 a 7 dias. Terminado o período de maceração, escorra, lave novamente com água limpa cervejeira, escorra toda a água, e volte para a geladeira. repetir essa lavagem com água fresca de 8 em 8 horas umas duas vezes. Mantenha a 17°C por todo o período. deixe o recipiente coberto com um pano limpo e úmido para evitar entrada de animais e sujeira, deixar passar oxigênio e sair o Co2 produzido pelas sementes germinando. Um bom procedimento é revirar o bolo de sementes a cada 4-6 horas para troca-las de posição e deixar entrar oxigênio no sistema. Um borrifador de água também ajuda a manter a umidade ideal, uma vez que a maioria das geladeiras com *frost-free* e ventilador, tendem a secar as coisas. Não molhe demais pois favorece fungos e bactérias, e excesso de água também sufoca as sementes.

#02 Fazendo Malte Caseiro



#02- Malteação caseira da cevada: - Germinação- ponto de parar...

5- Apartir do 3º dia, vá fazendo a verificação periódica do ponto de crescimento que a semente atingiu, abrindo a casca externa e observando o tamanho da acrospira em relação ao tamanho de um grão. --> Para **maltes base** a acrospira deve estar com 2/3 a 3/4 do tamanho do grão. Para **maltes aromáticos** e escuros, com quase 100% do tamanho do grão.

6- Após alguns dias, a germinação começa a atingir ponto ideal de modificação do grão.

7- **O tamanho da acrospira** (broto das folhas) indica a modificação do grão. Mas para ter certeza, é aconselhado levar em conta o teste no dedo, abrindo uma semente no meio e apertando a polpa branca e farinhenta, que deve se desfazer facilmente com leve apertão, e não conter pedaços duros ou pouco homogêneos. Não queremos que o broto cresça muito, pois ele drena os amidos da semente, e começa a gerar compostos vegetais muito fortes que ficam no malte acabado.

8- **Malte Base:** Quando bem modificado --> pronto para secagem lenta ao sol, ou no forno (malte base, 35-40°C por +- 30 a 40 horas)

9- **Maltes aromáticos/Cristal:** Malte verde ainda úmido vai diretamente para uma temperatura mais alta (65°C) onde para durante uma hora e meia, e depois sobe para 150°C e fica até chegar na cor e perfil de aromas e sabor desejados). -- Não deixar secar demais o grão durante a parada dos 65°C, a fim de sobrar umidade suficiente para caramelização final. Manter úmido, mas não muito.

#03 Fazendo Malte Caseiro



#03- Malteação caseira da cevada: - Malte Base: Tostagem final

10-Malte Base: Na secagem, ao atingir menos de 20% de umidade (+-36-40 horas depois, já deve ter atingido o "*breaking point*", ou seja: quando cortado com as unhas do polegar, o grão se parte com um estalido seco, formando dois pedaços maiores, e alguns farelhos e poeiras soltas), o malte base está pronto para tostagem final em até 85°C, (com aumento e 1°C por minuto) dentro do forno, até ficar bem seco, com 3-6% de umidade.

Pode-se utilizar uma assadeira, onde coloca-se o malte germinado em uma camada fina (+- 2 cm), ou, utilizar uma tela de aço perfuradinha, para maior homogeneização da temperatura e umidade na camada de grãos.

Nota : o controle da temperatura é muito importante. Geralmente os fornos dos fogões caseiros à gás são calibrados para temperaturas superiores a 100°C mesmo ligados no mínimo. Fornos elétricos com controle de temperatura e um termômetro de vidro dentro da assadeira são aconselháveis para maior controle. Ou, conseguir abaixar a potência do fogão a gás, deixando apenas uma chama-piloto acesa, que em muitos casos já é suficiente para estabilizar o forno na temperatura necessária em toda gama de 40a80°C.

(**Atenção!!:** modificar um fogão pode ser algo perigoso de se fazer se não entender do assunto, podendo resultar em vazamento de gás e risco de acidentes. Procure profissionais habilitados, preze pela segurança!).

-É aconselhado remexer os grãos na assadeira de tempos em tempos, para eles não sofrerem aquecimento desigual, pois as temperaturas numa assadeira pode variar muito quando comparados os grãos do fundo, do meio, e da superfície.
-Utilize um termômetro de vidro que leia até 300°C junto com o malte na assadeira para monitorar o processo e ficar nas temperaturas e tempos corretos.

#04 Fazendo Malte Caseiro



#04 - Malteação caseira da cevada: - Acabamentos finais

12-Malte Caramelo/Aromáticos: Ainda verde e bem úmido, o malte vai diretamente para a máquina de aquecimento (ou forno da cozinha). Faz-se um *mini-mash* dentro de cada grão, deixando o malte nas temperaturas de sacarificação (64 a 67°C) por 90 minutos.

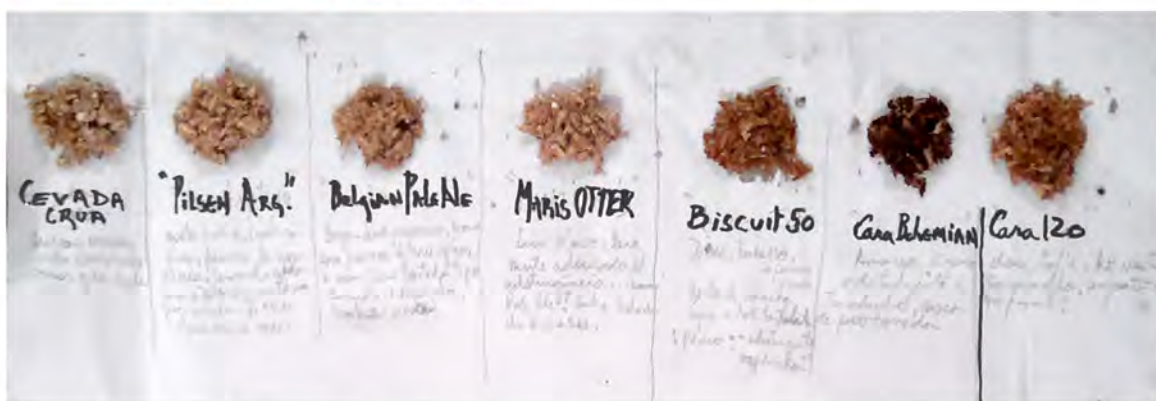
13- Malte Caramelo: Ainda úmido, e já açucarado, a temperatura do malte é elevada até 120°C para haver as reações de *Maillard*, e induzir à formação de sabores de pão, cookie, castanhas, toffe, ou, depois de 90 min. sacarificando, ir até 150°C para caramelização mais intensa, sabores de açúcar queimado, caramelo, queimado, frutas secas. Atenção: maltes muito escuros tendem a assumir uma intensa adstringência no sabor, e abaixar o pH do mosto cervejeiro, além de ao longo do tempo, favorecer a oxidação da cerveja, soltando compostos oxigenados absorvidos na moutura. Nas primeiras vezes, taste com moderação, e esfrie rapidamente o malte após atingir a cor e perfil desejado.

14- Maltes Base e caramelos-->acabamento: Após seco e na cor desejada, retirar as raízes já secas, atraindo o malte contra uma peneira, pano etc. Estas raízes emprestam aromas e sabores não muito desejados, recomendamos tirá-las, mesmo dando um certo trabalho.

As raízes tem muito valor protéico, e são crocantes! podem ser usadas em comidas, saladas, cobertura de doces, ou, dada junto com o alimento à animais domésticos, gado, galinhas, etc.

15- Deixar o malte descansar em recipiente que permita um pouco de troca de ar, longe de umidade, por algumas semanas, e está pronto para a utilização ou guarda por meses a fio!

#05 Fazendo Malte Caseiro



#05- Malteação caseira da cevada: - Notas Importantes !

16-O processo de maltear é semelhante para todos os tipos de malte, apesar de que, as grandes diferenças estão nos pequenos detalhes do processo.

17- entender o processo de maltear, saber como cada malte foi preparado, experimentá-los e construir um catálogo empírico na cabeça é importante para ter maior controle ao formular novas receitas, aperfeiçoar o paladar, entender como uma cerveja que você tomou foi desenhada.

18-Conhecer intimamente, degustar pequenas porções, fazer um chazinho com eles, comparar cores e criar referências sensoriais de cada tipo de malte é muito importante para formar o repertório e saber empregar cada sabor na cerveja que se está criando.

19- Tenha paciência, precisão nas medidas e procedimentos e, desenvolva uma rotina. Anotações não matam ninguém! Tomar notas sobre todo o processo, escrever suas impressões, registrar os dados, tempo e temperatura em uma folha de log ajuda a repetir de novo uma receita de malte, aperfeiçoar o processo e a fixar as etapas e parâmetros em sua mente. A repetição e insistência, caminha junto com a excelência!

20- Agora é só pesar, moer, e levar para a panela.

Boas cervejas!

saiba mais: www.cervejacapitu.com.br/painel