

Como os colonizadores faziam a sua cerveja



Porta-House Ale by
Henry Singleton
1790

Post (0206)

– Se consumida para conter os estragos das doenças ou para desfrutar de um bom momento após um longo dia de trabalho, os colonizadores do Novo Mundo não dispensavam a sua caneca de cerveja. – A arte da fabricação de cerveja, foi uma das primeiras coisas que os colonizadores europeus trouxeram para a América no século 17.

– Naquela época as pessoas a tomavam por uma variedade de razões. Água na não era muito saudável para se beber e a cerveja era essencial para uma boa dieta. – Embora ninguém percebesse, mas o processo de fabricação de cerveja limpava a água fétida não tratada, durante a sua fermentação, matando microrganismos patogênicos inumeráveis.

– Quando os colonos europeus chegaram ao Novo Mundo, trouxeram com eles os apetrechos necessários para a fabricação de cerveja e as cervejarias eram geralmente uma das primeiras estruturas erguidas pelos recém chegados. – Era um grande negócio, como até hoje. Os agricultores plantaram enormes

campos de cevada e lúpulo, seus principais ingredientes. Muitos, especialmente senhores ricos, construíram cervejarias privadas, onde o precioso líquido era confeccionado com equipamentos rudimentares em sua maioria de madeira (exceto a chaleira de cobre, é claro). – As técnicas e equipamentos de fabricação de cerveja têm mudado muito nestes anos que se passaram. A alta tecnologia comercial cervejeira de hoje usa dispositivos para assegurar que cada lote tenha o mesmo gosto. Nos tempos coloniais, os cervejeiros, literalmente rachavam as mãos produzindo a cevada maltada, mergulhando os grãos em água fervente. O processo chamado de maceração, serve para extrair os açúcares da cevada. – Hoje nas fábricas de malte são usados rolos mecânicos para esmagar os grãos, não mais as mãos. Quanto mais os grãos são triturados, mais açúcar a cerveja pode remover da cevada. A cervejaria então coloca tudo em um tanque de água quente para que o amido se converta em açúcar. Na cervejaria colonial o líquido era então coado e posto para ferver na grande chaleira do cobre, por uma ebulição de 2 horas. Acrescentava-se lúpulo a bebida depois de esfriada, também era polvilhada com o fermento, e drenada finalmente para barris de madeira que eram colocados em um porão durante três semanas a um mês para fermentar. – Hoje os fabricantes de cerveja depois de remover o mosto, colocam o líquido em um fermentador de temperatura controlada, e adiciona levedura, para ajudar a transformar por fermentação o açúcar do malte em álcool. A cerveja é gelada, para perto de zero e posta para descansar, por um tempo que varia de uma semana a sete meses, dependendo da qualidade que esta sendo produzida. – Apesar de



passados séculos e das inovações tecnológicas, o processo de fabricação da cerveja, se manteve praticamente o mesmo: um líquido açucarado derivado do malte temperado com lúpulo e fermentado com levedura. “A cerveja é a prova viva de que Deus nos ama e quer que sejamos felizes” (Benjamin Franklin)

Laia mais em:

<http://www.popularmechanics.com/home/how-to-plans/how-the-founding-fathers-made-their-beer-15627801>

Texto traduzido e resumido – NG Canela Junho de 2013