HAMID MAUAD FILHO

MANUAL CERVEJEIRO

um buteco de alma própria

BIÈRES TRAPPISTES

mönck's eduard von grützner, 1846 - 1925

HAMID MAUAD FILHO

MANUAL CERVEJEIRO

um buteco de alma própria

BIÈRES TRAPPISTES

1ª Edição - 2019 / Revisão - 2020

mönck’s eduard von grützner, 1846 - 1925

mönck’s eduard von grützner, 1846 - 1925

mönck’s eduard von grützner, 1846 - 1925

SOBRE O AUTOR

OLÁ AMIGOS,

PASSANDO PARA UMA ESPIADINHA E PARA CONVIDAR TODOS A SE DELICIAREM EM CADA PÁGINA ...

HAMID MAUAD FILHO,

É MESTRE CERVEJEIRO ARTESANAL CERTIFICADO PELA ACERVA TERESÓPOLIS E PELA VILA SANKT GALLEN EM 2012 E, APAIXONADO PELAS CERVEJAS BELGAS.

“SANTÉ MES AMIS!”

ABRIL / 2019

Convento Carmelita
na província de Dendermonde,
Bélgica 1679, rótulo da cerveja
de Abadia Tripel Karmeliet

MANUAL CERVEJEIRO

SUMÁRIO

10 BREVE HISTÓRIA DA CERVEJA

14 COMPONENTES PARA A FABRICAÇÃO DA CERVEJA

19 ETAPAS DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA CERVEJA

25 FAMÍLIAS E ESTILOS DE CERVEJAS

31 AS CORES DAS CERVEJAS

34 PRINCIPAIS CORES DAS CERVEJAS

36 ALGUNS TIPOS DE COPOS PARA DEGUSTAR CERVEJA

43 AS ESCOLAS CERVEJEIRAS

52 3 DICAS PARA ARMAZENAR A CERVEJA

54 HARMONIZAÇÃO CERVEJAS & QUEIJOS

SUMÁRIO

58 HARMONIZAÇÃO CERVEJAS & COMIDAS

65 HARMONIZAÇÃO CERVEJAS & CACHAÇAS

66 CURIOSIDADES HISTÓRIA DA CERVEJA

104 TRAPPISTENBIER AS CERVEJAS TRAPISTAS

186 O BAR DO ESPAÇO ARMAZÉM MAUAD CAFÉ

199 CERVEJAS QUE DEVEM SER DEGUSTADAS

209 A SAIDEIRA GLOSSÁRIO CERVEJA ARTESANAL

215 FONTES E REFERÊNCIAS PESQUISADAS

217 TÍTULO DA OBRA E INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

BREVE HISTÓRIA DA CERVEJA

NINKASI, A DEUSA SUMÉRIA DA CERVEJA

BREVE HISTÓRIA DA CERVEJA

1. 7000 A.C.

PRIMEIRA RECEITA DE CERVEJA, FEITA PELOS SUMÉRIOS.

2. 5500 A.C.

PRIMEIRA PROVA CONCRETA DA PRODUÇÃO DE CERVEJA.

3. 4000 A.C.

PRIMEIRA IMAGEM EM PEDRA DE PESSOAS BEBENDO CERVEJA, AINDA NA SUMÉRIA, NA PROVÍNCIA DE TEPE GAWRA.

4. 2000 A.C.

PROFISSÃO DE FAZER CERVEJA PASSA A SER BEM RESPEITADA NA MESOPOTÂMIA.

5. 1600 A.C.

EGÍPCIOS COLOCAM CERVEJA EM SEUS TÚMULOS.

6. 500 A.C.

A PALAVRA "CERVESIA" PASSA A SER USADA PELOS ROMANOS.

BREVE HISTÓRIA DA CERVEJA

7. 540 D.C.

A CERVEJA NA EUROPA É FABRICADA PRINCIPALMENTE NOS MOSTEIROS E POSSUI ATÉ SANTOS PROTETORES.

8. 1040 D.C.

É FUNDADA A PRIMEIRA CERVEJARIA DO MUNDO, A ALEMÃ WEIHENSTEPHAN.

9. 1489 D.C.

PRIMEIRA ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DE CERVEJA, A BRAUEREI BECK, NA ATUAL REPÚBLICA TCHECA.

10. 1516 D.C.

É CRIADA A FAMOSA LEI ALEMÃ DA PUREZA DA CERVEJA.

11. 1876 D.C.

LOUIS PASTEUR REVOLUCIONA A FORMA DE CONSERVAR CERVEJA.

12. 1900 D.C.

SÓ NA BÉLGICA, JÁ EXISTIA 3223 CERVEJARIAS REGISTRADAS.

BREVE HISTÓRIA DA CERVEJA

13. 1987 D.C.

NASCE O CONCEITO DO BAR MAUAD CAFÉ

14. 2010 D.C.

APÓS A MAIORIDADE O BAR CRESCE E TRANSFORMA-SE EM ESPAÇO ARMAZÉM MAUAD CAFÉ "SANTÉ MES AMIS!"

COMPONENTES PARA A FABRICAÇÃO DA CERVEJA

BORIS
O MESTRE CERVEJEIRO

1

ÁGUA

A água representa um elemento essencial para o processo de fabricação da cerveja. Ela constitui entre 90 a 95% de uma cerveja. Suas características minerais influenciam de forma direta no sabor final, sendo então, importantíssimo uma boa fonte de água. A principal informação que o cervejeiro deve saber é sobre o pH da sua água: escala que vai de 0,0 (ácido) até 14,0 (alcalino), sendo 7,0 o valor neutro. Um controle sobre ele é fundamental, pois um pH alcalino poderá ocasionar a dissolução de materiais existentes no malte e nas cascas, que são indesejáveis no processo. Em geral , o pH ideal para a fabricação de cerveja está entre 6,5 a 7,0, mas o tipo de cerveja a ser produzido é que vai determinar qual o pH correto.

COMPONENTES PARA A FABRICAÇÃO DA CERVEJA

BORIS
O MESTRE CERVEJEIRO

2

MALTE

O malte ou malteação é um processo pela qual o grão de cevada passa nas maltarias. Os grãos de cevada, após colhidos, são colocados em condições favoráveis à germinação; em seguida passam pelo processo de secagem em vários níveis de torrefação, sendo então considerados o malte da cevada. Este processo objetiva ativar as enzimas no grão que quebram a composição do amido (açúcar) que não é fermentescível pelo levedo cervejeiro em cadeias de açúcar fermentáveis, ou seja, que o fermento consegue metabolizar e transformar em álcool CO_2 e outros subprodutos. A qualidade do malte é muito importante para uma excelente cerveja, visto que ele agrega cor, aroma e sabor.

COMPONENTES PARA A FABRICAÇÃO DA CERVEJA

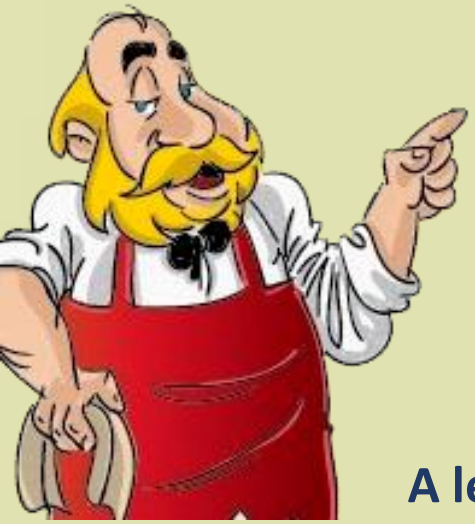
BORIS
O MESTRE CERVEJEIRO

3

LÚPULO

O lúpulo é utilizado para dar sabor, amargor e aroma à cerveja. Ajuda a contrabalancear o dulçor do malte. Além disso, é um conservante natural da bebida, pois sua ação bacteriostática inibe a proliferação de micro organismos que alteram o aroma e sabor da bebida. Seu cultivo é extremamente delicado e é um componente que está associado diretamente com o tempero da cerveja. A variedade de sua composição pode proporcionar maior amargor ou aromas diferentes na cerveja. O uso de lúpulo na fabricação de cerveja remonta a 736 d.C. no sul da Europa Central, o que é relativamente recente na história de 8 mil anos de fabricação de cerveja no mundo.

COMPONENTES PARA A FABRICAÇÃO DA CERVEJA



BORIS
O MESTRE CERVEJEIRO

4

LEVEDURA

A levedura ou o fermento cervejeiro, é do gênero Saccharomyces. É um fungo que metaboliza açúcares e produz álcool, CO2, ésteres (responsáveis pelos sabores e aromas frutados), fenóis, entre outros componentes. São basicamente organizados em duas famílias: ALE “alta fermentação” e LARGER “baixa fermentação”. Para que o fermento trabalhe e agregue qualidade a uma cerveja, é necessário um controle intensivo do cervejeiro, criando um ambiente propício para a proliferação e ação do fermento. A temperatura de operação (fermentação) de cada fermento também pode ser associada a nomenclatura, ficando os de alta trabalhando na faixa de 18°C aos 24°C e os de baixa na faixa dos 9°C aos 13°C.

COMPONENTES PARA A FABRICAÇÃO DA CERVEJA

BORIS
O MESTRE CERVEJEIRO

5

CERVEJA

Cerveja (do gaulês, através do latim cerevisiae), bebida produzida a partir da fermentação de cereais maltados com a adição de lúpulo e levedura.

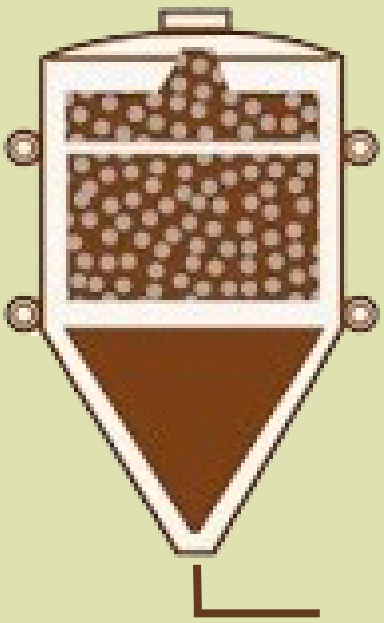
ETAPAS DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA CERVEJA

MOAGEM

O malte é moído no moinho para expor o amido contido em seu interior, que será transformado durante o processo.

MACERAÇÃO

Moído, o malte é misturado com água quente para que a ação de enzimas quebrem as cadeias de amido em cadeias menores de açúcares como glicose e maltoso, criando, assim o mosto da cerveja.

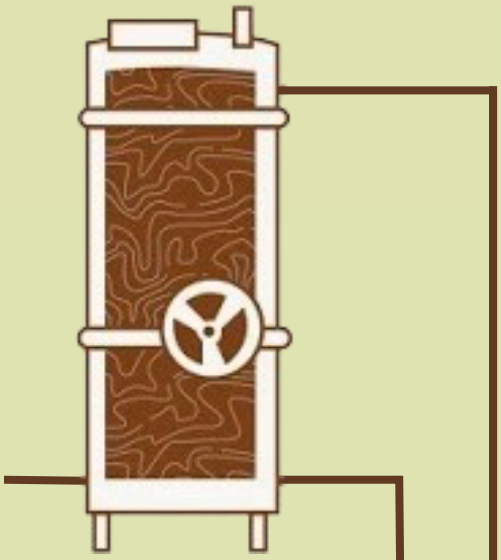


BORIS
O MESTRE CERVEJEIRO

ETAPAS DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA CERVEJA

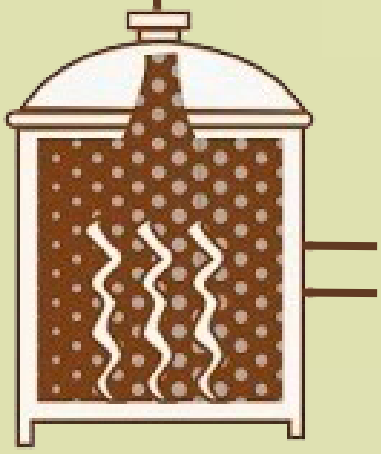
FILTRAGEM

O amido transformado (macerado), chamado de "pasta" é levado ao filtro onde cascas e bagaço são separadas do líquido açucarado chamado de mosto, que já tem cor de cerveja.



FERVURA

O mosto é fervido durante algum tempo para eliminar substâncias não desejáveis e para ser esterilizado; depois é adicionado o lúpulo que confere amargor e aroma característicos à cerveja.

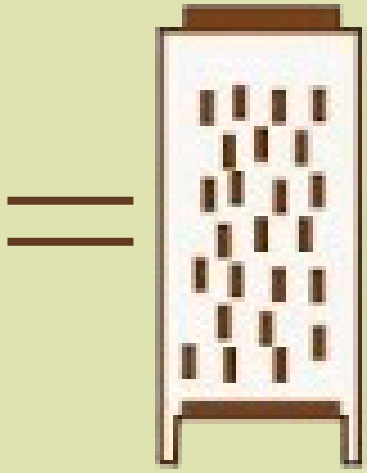


BORIS
O MESTRE CERVEJEIRO

ETAPAS DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA CERVEJA

DECANTAÇÃO

Fervido, o mosto passa por um processo de decantação onde as proteínas coaguladas no processo anterior são depositadas no fundo do tanque, enquanto o mosto límpido é retirado.



RESFRIAMENTO

O mosto é resfriado a baixas temperaturas, dependendo do tipo de fermentação e de levedura a ser utilizada. Depois do resfriamento, a levedura (fermento) é inoculada e a mistura passa para o tanque de fermentação.

BORIS
O MESTRE CERVEJEIRO

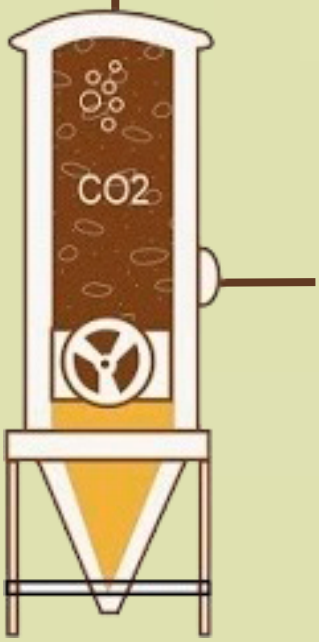
ETAPAS DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA CERVEJA

FERMENTAÇÃO

Os açúcares do mosto são consumidos pela levedura e transformados em álcool e CO2; depois disso, a levedura é retirada do tanque e a cerveja é maturada por um determinado período.

FILTRO DE CERVEJA

Nesta fase adiciona-se mais CO2. a cerveja maturada é filtrada para que se torne límpida e brilhante, pronta para o envase e consumo.

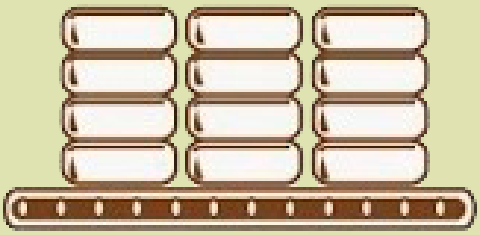


BORIS
O MESTRE CERVEJEIRO

ETAPAS DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA CERVEJA

ENVASE

Em garrafas ou em barris, com o máximo de cuidado para que não seja incorporado oxigênio dentro das embalagens.



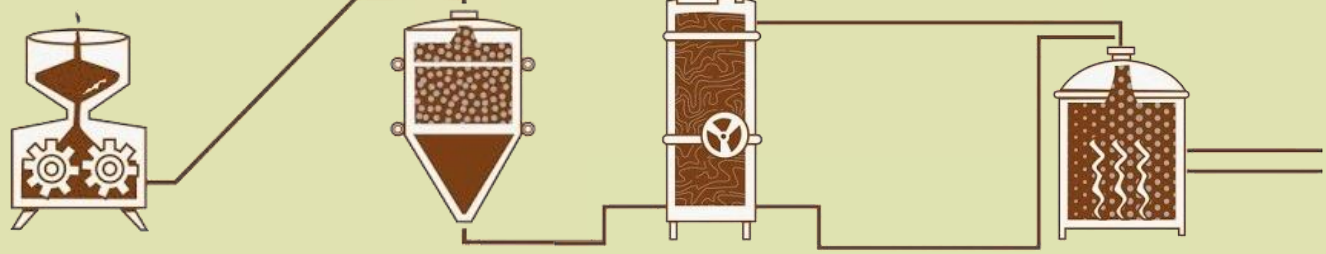
*PASTEURIZAÇÃO

As garrafas cheias e lacradas são pasteurizadas para que tenham estabilidade durante os meses que ficarão armazenadas. Esta elevação de temperatura é a única diferença entre a cerveja e o chopp.

BORIS
O MESTRE CERVEJEIRO

* Este processo de pasteurização não é utilizado por algumas cervejarias que utilizam a segunda fermentação na garrafa.

ETAPAS DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA CERVEJA



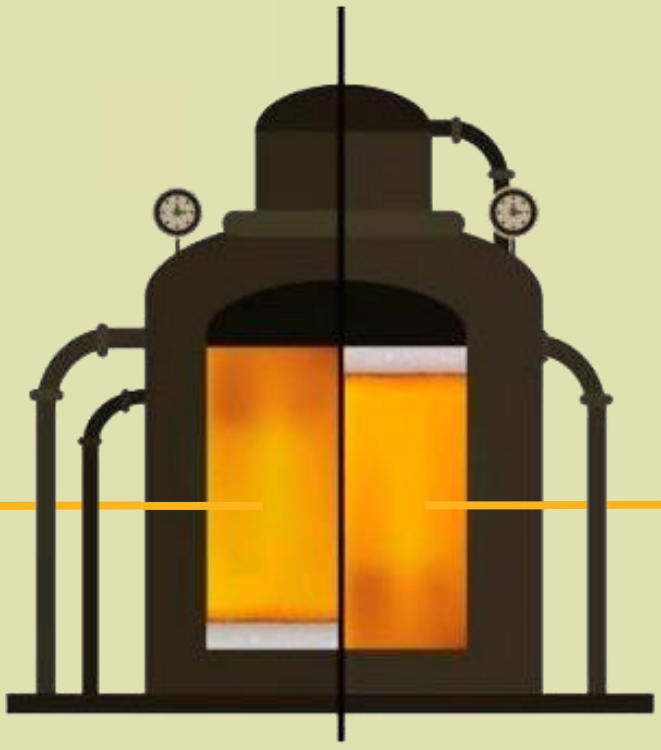
BORIS
O MESTRE CERVEJEIRO

FAMÍLIAS E ESTILOS DE CERVEJAS

FAMÍLIAS E ESTILOS DE CERVEJAS

São os grandes grupos que englobam os mais de 200 estilos da bebida que existem no mundo. As duas principais são LAGER e ALE. Isso determina principalmente que tipo de fermentação foi usada no processo de fabricação e pode dar uma ideia do que será encontrado dentro do barril, da garrafa ou da lata.

Vejamos as principais características delas e alguns exemplos de estilos famosos.



LAGER

ALE

FAMÍLIAS E ESTILOS DE CERVEJAS

LAGER

FERMENTAÇÃO
BAIXA
microorganismos agem no fundo do tanque

TEMPERATURA
5 a 14°C

TEMPO DE PRODUÇÃO
30 a 90 dias

CARACTERÍSTICAS

- Cervejas menos complexas, equilibradas e assertivas. São produzidas em grande escala.
- A maioria dos seus estilos nasceram em países como a Alemanha, a República Tcheca e a Áustria.

TIPOS
Lager, Pilsen, Bock, Dark Lager

ALE

FERMENTAÇÃO
ALTA
microorganismos agem na superfície do tanque

TEMPERATURA
15 a 24°C

TEMPO DE PRODUÇÃO
1 a 3 semanas

CARACTERÍSTICAS

- Cervejas mais complexas, principalmente quando o fermento é o destaque, com aromas, sabores e cores variáveis.
- A maioria dos seus estilos nasceram em países como a Bélgica e a Inglaterra.

TIPOS
Stout, Porter, IPA, American Pale Ale

FAMÍLIAS E ESTILOS DE CERVEJAS

LAGER

DORTMUNDER EXPORT

MÜNICH HELLES

AMERICAN LAGER
Aquela cerveja do dia a dia que a gente bebe bem gelada aqui no Brasil e normalmente chama de Pilsen

AMERICAN PILSNER

MÄRZEN
Cerveja oficial da Oktoberfest de Munique, é produzida em março para ser consumida nas festas de outubro

BOHEMIAN PILSNER
Lager clara, dourada e refrescante, nasceu em 1842 na República Tcheca e revolucionou a cerveja. É o estilo mais consumido no mundo

GERMAN PILSNER

VIENNA LAGER
Criada em Viena, na Áustria, logo após o isolamento das leveduras de baixa fermentação é um clássico dessa família. Tem uma pegada rica de malte no aroma e no sabor; deu origem à Amber Lager

AMBER LAGER

EISBOCK

MAIBOCK

DOPPELBOCK

RAUCHBIER
Sabe carne defumada? Então, é praticamente impossível não lembrar dela quando se sente o aroma envolvente de uma Rauchbier, estilo alemão produzido com malte defumado

DUNKEL
Um dos principais estilos de Lagers escuras, é típica de Munique, na Alemanha, com aromas maltados bem equilibrados de casca de pão e um leve chocolate, muito fácil de beber

BOCK
Muito apreciada no Brasil nos meses mais frios, é uma Lager germânica mais forte e encorpada, com coloração que puxa para o cobre avermelhado, com ênfase nas notas maltadas de tosta e que lembram levemente frutas escuras

SCHWARZBIER

DARK LAGER

FAMÍLIAS E ESTILOS DE CERVEJAS

ALE

BERLINER WEISSE
Cerveja de trigo típica de Berlim, na Alemanha, ganhou muitos adeptos no meio artesanal. Leve, refrescante e ácida graças ao uso de lactobacilos tem no máximo 3,8% de álcool

BELGIAN TRIPPEL

BELGIAN BLOND ALE

PALE ALE
Outra de origem inglesa, tem divisões como English Pale Ale, American Pale Ale e Belgian Pale Ale. De maneira geral, é uma cerveja com destaque no lúpulo e bem fácil de beber

WITBIER
A cerveja de trigo belga, é extremamente refrescante e leve. Seu grande diferencial está nas notas cítricas e condimentadas que vêm da adição de casca de laranja e coentro

RED ALE

ENGLISH BITTER

WEIZENBIER
Um dos clássicos estilos alemães, a Wessbier é a cerveja de trigo da região da Baviera. Além de ficar linda no seu copo tradicional pela coloração turva e bela espuma, ela traz notas de banana e cravo que conquistam muitos cervejeiros

SAISON

KÖLSCH
Um dos poucos estilos alemães de alta fermentação, tem a curiosidade de passar pelo processo em temperaturas de baixa fermentação. É uma cerveja dourada, leve, seca e refrescante

WEE HEAVY

BROWN ALE

BELGIAN DARK STRONG ALE

PORTER
Surgiu na Inglaterra e era a cerveja dos trabalhadores dos portos. Tem como destaque os maltes escuros que dão características de chocolate e caramelo. Sua irmã mais nova, a Stout, puxa mais para torra que lembra café e chocolate amargo

CATHARINA SOUR
Primeiro estilo de cerveja brasileira reconhecido internacionalmente, é uma cerveja ácida, leve e refrescante. Tem como grande diferencial o uso de frutas típicas do Brasil

STOUT

RUSSIAN IMPERIAL STOUT

FAMÍLIAS E ESTILOS DE CERVEJAS

LAMBIC

É a forma mais antiga de se fazer cerveja ainda em uso

- **É de alta fermentação e também inclui leveduras selvagens e micro-organismos presentes no local que agem de forma espontânea.**
- **São ácidas e possuem características selvagens e bastante distintas.**
- **O termo Lambic é de origem controlada.**

GEUZE
É um blend de uma Lambic com 1, 2 ou 3 anos de envelhecimento com a cerveja jovem. É uma cerveja mais elegante, com acidez moderada, mas muio complexa com aromas selvagens de estábulo, couro, frutados e amadeirados

STRAIGHT LAMBIC
É uma Lambic nova, com 6 meses de maturação, ainda sem ter passado por um blend com outras cervejas. Geralmente só são encontradas na região de Bruxelas, na Bélgica, e em barril. Costumam ter uma acidez bem direta e são refrescantes

FRUIT LAMBIC
É uma Lambic produzida com frutas como framboesa e cerejas

AS CORES DAS CERVEJAS

A aparência da cerveja é a primeira coisa que chama a atenção de quem vai degustá-la.

A coloração já indica o que se pode esperar no aroma e no sabor. As cores são classificadas de acordo com escalas internacionais e, no Brasil, é usada a European Brewery Convention (EBC).

De acordo com a legislação brasileira, são consideradas claras as cervejas que têm até 20 EBC e escuras todas que tiverem acima disso.

AS CORES DAS CERVEJAS

COMO A CERVEJA GANHA COR?

A cor da cerveja é determinada pelos tipos de malte na receita, o que também pode indicar características de aroma e sabor da bebida.

A cor do malte é definida pelo processo de torrefação pelo qual ele passa, o que também altera os sabores e aromas que ele transmitirá para a cerveja.

Além do malte, há outras fontes de coloração, como frutas, especiarias e corantes. No Brasil, corantes são permitidos apenas para corrigir a cor.

Experiências já testaram cervejas de cores diferentes do normal para o estilo. É o caso de Stouts douradas, que não levam maltes torrados, mas que contam com adição de café para dar aromas e sabores característicos.

AS CORES DAS CERVEJAS

RELAÇÃO ENTRE COR E SABORES

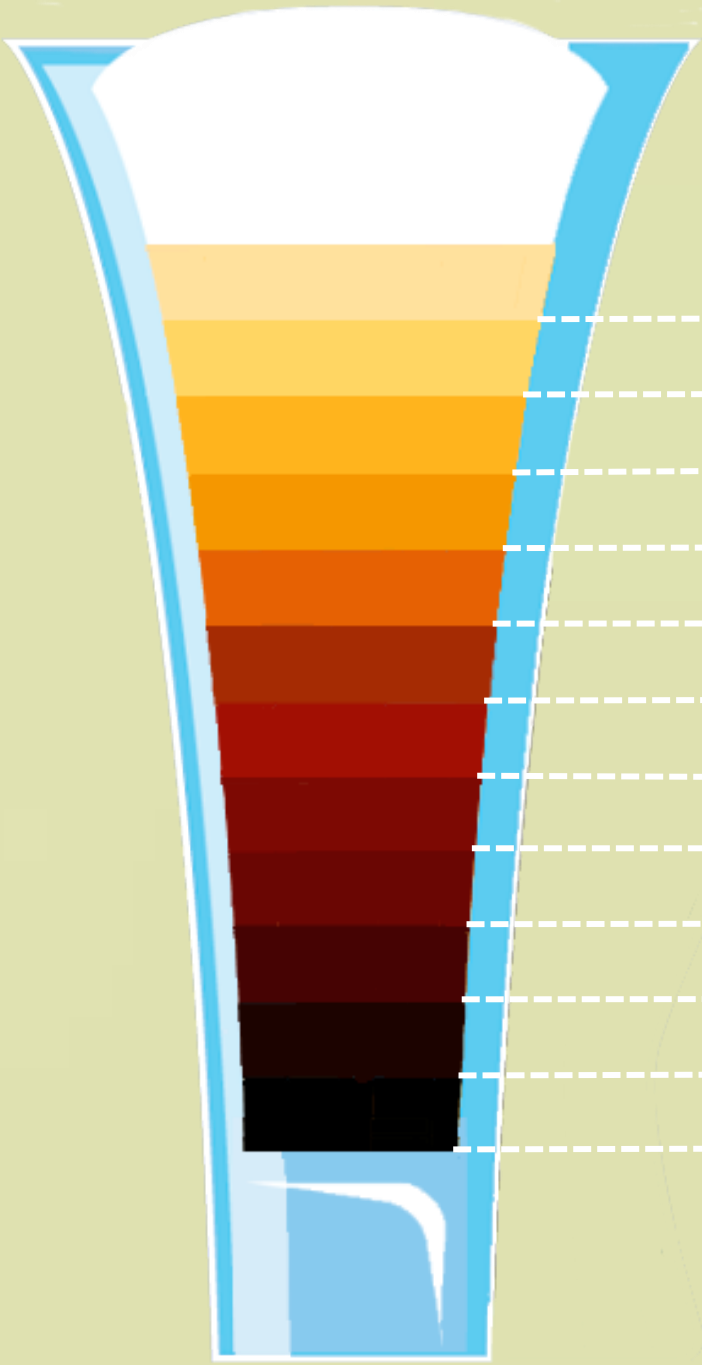
Ao contrário do que muita gente pensa, a cor da cerveja não indica se ela é forte ou fraca. Existem cervejas escuras fracas, como uma Dunkel, e, cervejas fortes, como uma Tripel.

Cervejas mais claras que levam maltes com torrefação suave, podem apresentar aromas de pão, casca de pão, biscoito, grãos e mel.

As mais escuras, com maltes com torrefação mais intensa, podem ter notas de caramelo, melado, nozes, café e chocolate.

As cervejas verdes, tradicionais da festa de São Patrício, ganham essa coloração pela adição de corante alimentício. Existem pouquíssimas cervejas no mundo com essa coloração natural.

PRINCIPAIS CORES DAS CERVEJAS



AMARELO PALHA

AMARELO

OURO

ÂMBAR

ÂMBAR PROFUNDO

COBRE

COBRE PROFUNDO

CASTANHO

CASTANHO ESCURO

CASTANHO MUITO ESCURO

PRETO

PRETO OPACO

PRINCIPAIS CORES DAS CERVEJAS

GERMAN PILSNER, MÜNICH HELLES, BELGIAN TRIPEL

AMERICAN LAGER (PILSEN), BERLINER WEISSE, WITBIER

PALE ALE, MÄRZEN, ENGLISH IPA

BOHEMIAN PILSNER, BELGIAN GOLD STRONG ALE, WEIZENBIER

ALTBIER, WEE HEAVY, RED ALE

BELGIAN DARK STRONG ALE, RAUCHBIER, AMBER ALE

BROWN ALE, BOCK, OLD ALE

DUNKEL, BELGIAN DUBEL, DUNKEL WEIZEN

OATMEAL STOUT, BALTIC PORTER

IRISH STOUT, RUSSIAN IMPERIAL STOUT, IMPERIAL PORTER

DRY STOUT, SWEET STOUT, SCHWARZBIER

PORTER, DARK LAGER, DOPPELBOCK

ALGUNS TIPOS DE COPOS PARA DEGUSTAR CERVEJA

EXISTEM DIVERSOS TIPOS DE COPOS PARA SE BEBER CERVEJA, MAS VOCÊ SABE QUAL É QUAL?

Para quem não está acostumado, pode ser difícil conhecer as diferenças de cada um e qual cerveja deveria ser bebida neles. Para facilitar, apresentamos os tipos mais comuns e clássicos.

ALGUNS TIPOS DE COPOS PARA DEGUSTAR CERVEJA

PILSNER

É o tradicional copo de chopp utilizado no Brasil. É alto, fino e comprido. Começa fino e alarga até a boca, possibilitando a formação de um bom creme e direcionando o aroma da bebida para o nariz. Ideal para cervejas de baixa fermentação

LAGER

Pé mais fino, longo, elevado e possui a boca mais larga. Ideal para cervejas de baixa fermentação tipo Pilsen, Münich Helles, Pale Lager e American Standard Lager.

JAMES
O BARMAN

WEIZEN

Com base fina que se abre no topo e alto, foram projetados para as Weizenbiers, cervejas de trigo alemãs. Contribuem para liberar os aromas característicos da bebida e permite um colarinho bem generoso, característico do estilo.

ALGUNS TIPOS DE COPOS PARA DEGUSTAR CERVEJA

PINT

Cônico, curvado e, com ou sem um anel a cerca de dois centímetros da borda; comporta grandes quantidades de cervejas. Tradicional dos pubs ingleses e irlandeses. É ideal para cervejas do tipo Bitter, Stouts, Ipa e Red Ale, bem encorpadas e até amargas.

CALDERETA

Cônico; é muito versátil e pode ser utilizado para os estilos Pale Ales, Ipas, Porters, Stouts, Red Ale, Münich Helles, Pilsen, entre outros. Utilizado também para servir água e refrigerantes.

JAMES
O BARMAN

TUMBLER

Robusto, grosso e pesado, são utilizados para as cervejas do tipo Witbier (belga, feita de trigo); cerveja que não forma muito creme. Utilizado também para servir água e até drinks.

ALGUNS TIPOS DE COPOS PARA DEGUSTAR CERVEJA

TULIPA

Às vezes chamados de tulipa belga, permite observar a evolução da espuma. Ideal para cervejas que possuem bastante creme, como as de tipo abadia de origem belga, pois facilita a liberação dos aromas complexos de estilos como Belgian Golden Strong Ale e Blond Ale.

GOBLET

Às vezes chamados de cálices, são típicos de cervejarias belgas, em especial das Trapistas, cervejas feitas por monges. A boca larga proporciona uma boa percepção do aroma e do creme. São ótimas para as cervejas trapistas de estilos como Dubel, Tripel, Quadrupel e Dark Strong Ale.

JAMES
O BARMAN

FLAUTA

O fato de serem esguios possibilita que o creme demore mais para se dissipar, mantendo aa qualidades da cerveja no copo. Possuem haste fina e comprida. Ideal para as cervejas do tipo Bière Brut, Faro, Lambic e Gueuze.

ALGUNS TIPOS DE COPOS PARA DEGUSTAR CERVEJA

SNIFTER

Haste fina, corpo largo e boca fechada, como um copo de conhaque, são ótimos para capturar os aromas, permitindo agitar a cerveja através de movimentos rotativos leves, sem muito risco de que ela transborde o limite do copo. Ideais para cervejas encorpadas e complexas como Barley Wine, Russian Imperial Stout e Imperial Porter.

STANGE

Ideal para os estilos alemães como Kölsch e Altbier. Seu formato cilíndrico, alto e reto, não costuma interferir no sensorial dessas cervejas, que são leves e refrescantes. Também recomendado para as fruit-beers, as cervejas que têm sabor de frutas.

JAMES
O BARMAN

STEM

Haste fina, curta e corpo reto um pouco mais largo. Ideal para cervejas alemãs para estilos mais intensos e encorpados como Bock, Doppelbock e Eisbock.

ALGUNS TIPOS DE COPOS PARA DEGUSTAR CERVEJA

MASS

Fundo médio grosso com desenhos martelados. É a tradicional caneca alemã, usada em oktoberfests, grande e robusta, tem um litro e é ideal para beber grandes quantidades e brindar bastante porque é muito resistente.

CANECA

Caneca básica, fundo grosso e parede lisa. Pode ter vários tamanhos e formatos, mas normalmente trata-sse de uma caneca robusta e com apoio para o polegar na alça – uma ajudinha extra com o peso do copo e da cerveja. Comum para servir chopp ou cerveja na pressão.

JAMES
O BARMAN

AMERICANO

Cônico, é o mais tradicional do Brasil; tem em qualquer boteco. Ideal para cervejas de estilo lager, não tem muita função sensorial, mas é tão clássico que isso nem faz muita diferença. Versátil, é também utilizado para servir água, refrigerantes e caipirinhas.

ALGUNS TIPOS DE COPOS PARA DEGUSTAR CERVEJA

CANECAS BÁVARAS

Originárias da Alemanha, as canecas bávaras, eram um pequeno vaso todo decorado feito de pedra ou faiança. Possuiam a tampa articulada com alavanca de polegar.

VOCÊ SABIA? **– o chopp e as cervejas de trigo tendem a produzir muita espuma se derramadas incorretamente. É habitual que antes de colocar a bebida no copo, dê uma molhada em água corrente. Isso impede que o chopp ou a cerveja produzam muita espuma.**

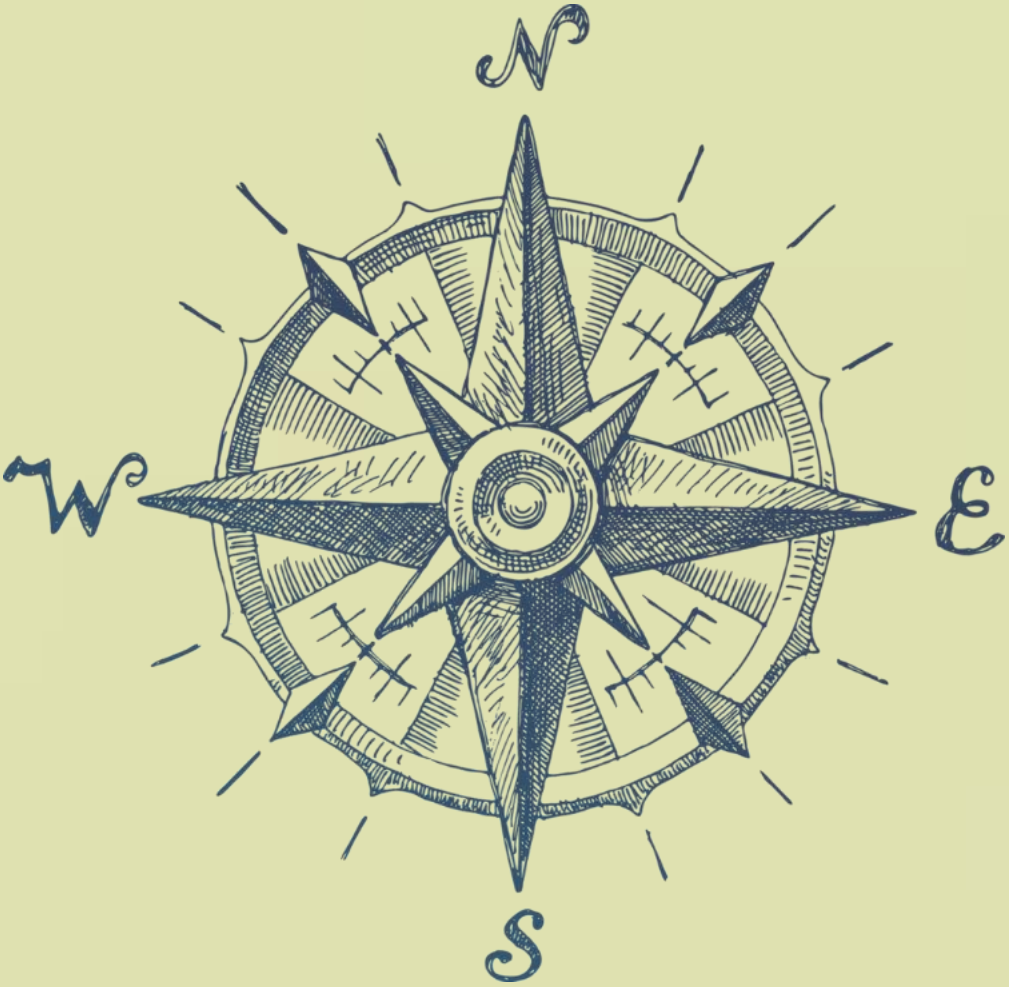
JAMES
O BARMAN

ESPAÇO ARAMAZÉM MAUAD CAFÉ

Estes são os tipos de copos usados no Espaço Armazém Mauad Café, o Pint e o Pilsner com a logomarca da casa.

AS ESCOLAS CERVEJEIRAS

Da disciplina alemã ao experimentalismo belga, do classicismo britânico à inovação norte americana, conheça as características dos quatro pontos cardeais da cerveja.



AS ESCOLAS CERVEJEIRAS

ESCOLA ALEMÃ

CARACTERÍSTICA

Tradição na veia. A Escola Alemã, que engloba outros países como República Tcheca e Áustria, se destaca pelo equilíbrio entre as notas de malte, lúpulo e fermentação.

PRINCIPAIS ESTILOS

Destaques para a Lagers, como a Pilsen, a Münich Helles, a Märzen, a Bock e a Rauchbier, as Ales de trigo da região da Baviera, as Weizenbiers, a refrescante Kölsch e a ácida Berliner Weisse.

AS ESCOLAS CERVEJEIRAS

VOCÊ SABIA QUE...

LÚPULO PARA NÃO ESTRAGAR

Foram os alemães que descobriram o efeito de adicionar lúpulo à cerveja, o que conserva a bebida por mais tempo.

A LETRA FRIA DA GELADA

Em 23 de Abril de 1516, Guilherme IV, Duque Wilhelm IV da Baviera, promulga a Reinheitsgebot (Lei da Pureza da Cerveja), e determina que só pode produzir a bebida com água, malte e lúpulo.

NASCE A PILSEN

Em Pilsen, na República Tcheca, a mistura da levedura bávara do alemão Josef Groll com malte, lúpulo e água pura da região resulta na Bohemian Pilsner. E começa o domínio das Lagers claras, douradas e refrescantes.

AS ESCOLAS CERVEJEIRAS

ESCOLA
BELGA

CARACTERÍSTICA

Lei para fazer cerveja? Definições de estilos? Nada disso. Para os belgas, fazer cerveja é um bom jeito de exercitar a criatividade. Flores, ervas e vegetais na bebida são invenções deles.

PRINCIPAIS ESTILOS

Destaques para a Blond Ale, a Golden Ale, a Witbier, Tripel, a Dubel, a Quadrupel e as selvagens Lambics.

AS ESCOLAS CERVEJEIRAS

VOCÊ SABIA QUE...

A LAMBIC É RAIZ

A Bélgica mantém a tradição das cervejas produzidas com técnicas antigas. As Lambics, da região de Bruxelas, são feitas com fermentação espontânea em tanques abertos e expostos aos microrganismos do ambiente.

TEMPERANDO A CERVEJA

As especiarias chegarm à Europa e pularam para dentro do copo. Um dos estilos mais antigos ainda produzidos com elas é a Witbier, a cerveja de trigo belga. Leva casca de laranja, coentro, além de trigo cru e malte de cevada.

COMO UMA CHAMPAGNE

Os belgas criaram o estilo Bière Brut. A fermentação é em garrafa com levedura de champagne e maturação de 12 meses, nos quais ela passa pelo processo de remuáge, que consiste em girar a garrafa constantemente, como é feito com os espumantes.

AS ESCOLAS CERVEJEIRAS

ESCOLA
BRITÂNICA

CARACTERÍSTICA

God save the lúpulo (ou hop, como dizem os ingleses). Os britânicos pesam a mão na hora de colocar a planta em suas cervejas. As Ales, com uma forte pegada de lúpulo, são motivo de orgulho na Terra da Rainha.

PRINCIPAIS ESTILOS

Destaques para a Brown Ale, a Stout, a Porter, a Wee Heavy, a Imperial Stout, a Pale Ale e a India Pale Ale.

AS ESCOLAS CERVEJEIRAS

VOCÊ SABIA QUE...

ELAS NO COMANDO

Quando a cerveja chegou à Grã-Bretanha, a produção era responsabilidade das mulheres, chamadas de Alewives (esposas da Ale, em tradução livre). Elas também comandavam os locais onde a cerveja era servida, as Public Houses, que deram origem aos Pubs.

CAMINHO DAS ÍNDIAS

Os colonizadores ingleses enfrentavam um grave problema nas viagens à Índia; a cerveja estragava no meio do caminho. A solução veio com a produção de uma Pale Ale mais forte, com 7% de teor alcoólico e mais lupulada. Nascia a India Pale Ale (IPA).

ATIVISMO CERVEJEIRO

Cansados das Lagers de massa padronizadas, os ingleses criaram a Campaign for Real Ale (Campanha pela Real Ale – Camra) em 1978, associação que visa promover o consumo da típica cerveja britânica nos pubs.

AS ESCOLAS CERVEJEIRAS

ESCOLA
AMERICANA

CARACTERÍSTICA

A mais jovem entre as escolas cervejeiras, a americana se destaca por apresentar bebidas extremas, seja no elevado amargor, potência alcoólica ou variedades de sabores.

PRINCIPAIS ESTILOS

Destaques para a Imperial IPA, a Ameriacn Barley Wine, a American Imperial Stout e a Wheat Wine, entre outras.

AS ESCOLAS CERVEJEIRAS

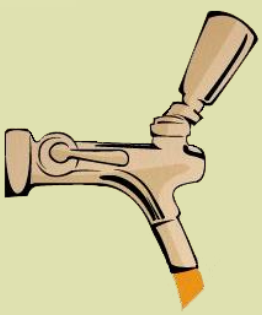
VOCÊ SABIA QUE...

FREE THE HOMEBREWERS

Uma velha legislação, que proibia a produção caseira, vigorou até 1978. presidente à época, Jimmy Carter articulou o fim da barreira. Começava o movimento homebrewer, que foi o pontapé para o surgimento da revolução artesanal e criação da escola cervejeira americana.

A CERVEJA SÍMBOLO

Em 1975, a Anchor Brewing cria a Liberty Ale, tida por muitos como a primeira American IPA da história. Produzida com o lúpulo cascade, que se tornou o mais popular em receitas do estilo. Ajuda a definir a pegada americana das cervejas.



A EXPLOSÃO DAS ARTESANAIS

O boom do mercado americano foi veloz. Em 1987, apenas 0,1% das cervejas vendidas lá eram artesanais. Hoje, o número chegou a 20%. No início dos anos 2010, as grandes cervejarias perceberam o potencial e começarama investir no craft,

3 DICAS PARA ARMAZENAR A CERVEJA

Diferente dos vinhos, as cervejas reservam um modo próprio de consumo e armazenamento. Isso garante que as características – como cor, sabor, aroma, corpo, entre outros – não se percam e proporcionem uma experiência completa de degustação.

1. GUARDE A CERVEJA DE PÉ

A melhor maneira de armazenar as cervejas, em geral, é a posição vertical. Isso diminui a superfície de contato do líquido com o ar, evitando a oxidação da bebida. Guardar sua cerveja deitada pode gerar sabores indesejáveis, como o gosto metálico ou de papelão.

2. AO ABRIGO DO CALOR E LUZ

Escolha um local escuro, com temperaturas amenas e constantes para armazenar sua cerveja. O contato com a luz e calor excessivos podem gerar sabores e aromas indesejáveis, chamados de *off flavours*. Um deles é o *light struck*, que indica um cheiro semelhante ao que um gambá pode produzir.

Na geladeira, evite colocar suas cervejas na porta, pois o "abre e fecha" causa uma grande variação de temperatura. O congelador também não é o local mais indicado para armazenamento, visto que as baixas temperaturas podem congelar a bebida e deixá-la sem gás.

3. FIQUE DE OLHO NA VALIDADE

As cervejas, em sua maioria, não foram feitas para serem envelhecidas, dado que, após um período de tempo, elas começam a perder características valiosas. Portanto, quanto mais cedo sua cerveja for consumida após a fabricação, melhor será a apreciação.

3 DICAS PARA ARMAZENAR A CERVEJA

CERTO

AR

Menor área de contato com o oxigênio de dentro da garrafa

Quanto menor o contato que o líquido tiver com o ar dentro da garrafa, por mais tempo a cerveja estará conservada

BORIS
O MESTRE CERVEJEIRO

AR

Maior área de contato com o oxigênio de dentro da garrafa

ERRADO

HARMONIZAÇÃO
CERVEJAS & QUEIJOS

QUEIJO

REGRA BÁSICA: cervejas leves e refrescantes pedem queijos leves. Queijos fortes ficam bem acompanhados com cervejas encorpadas e amargas.

1. QUEIJOS FRESCOS: MINAS FRESCAL, RICOTA, MUSSARELA DE BÚFALA

Como manda a regrinha básica mencionada acima, a leveza, a umidade e a sutileza dos sabores desses queijos pedem cervejas leves, dos tipos Pilsen e Lager.

BASTIÃO
O QUEIJEIRO

2. QUEIJOS COM MOFO BRANCO: BRIE E CAMEMBERT

Esses queijinhos geralmente são consumidos com geleias de frutas e, podem combinar com cervejas de boa acidez ou então as que levam frutas em sua receita, de estilos como Weissbier, Witbier e Saison.

HARMONIZAÇÃO CERVEJAS & QUEIJOS

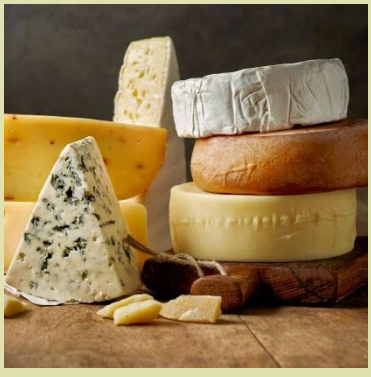
QUEIJO

3. QUEIJOS LEVES E ÁCIDOS: CREAM CHEESE, QUEIJO DE CABRA E MASCARPONE

A acidez e o sal presentes nesses queijos harmonizam com cervejas também ácidas e levemente adocicadas, de estilos como Weissbier, Witbier e Saison.

4. QUEIJOS COM MOFO AZUL: GORGONZOLA, ROQUEFORT E STILTON

Quem resiste a um gorgonzola? E com cerveja então, nem se fala! A gordura, o excesso de sal, a ardência e a intensidade do sabor desses queijos exigem cervejas com boa estrutura e amargor, para que as papilas gustativas sejam limpas. São exemplos os tipos Belgian Strong Ale, Porter, Stout, Tripel e Barley Wine.



BASTIÃO
O QUEIJEIRO

HARMONIZAÇÃO
CERVEJAS & QUEIJOS

QUEIJO

5. QUEIJOS MEIA-CURA OU SEMIMATURADOS: CHEDDAR, COALHO, COLONIAL, EMMENTAL, GOUDA, GRUYÈRE, MINAS MEIA-CURA

Devido ao pouco tempo de maturação, a casca e o miolo desses queijos são levemente elásticas ao toque. Têm sabor mais pronunciado, um pouco adocicado e um maior teor de gordura e, combinam com cervejas mais maltadas, alcoólicas e um pouco adocicadas, como as dos tipos Bock, Pale Ale, Blond Ale, Brown Ale e Dunkel.

BASTIÃO
O QUEIJEIRO

6. QUEIJOS DEFUMADOS: PROVOLONE

A defumação, característica principal do aroma e do paladar desse queijo pede uma cerveja com toque defumado, como as dos tipos Rauchbier, Porter e Stout.

HARMONIZAÇÃO
CERVEJAS & QUEIJOS

QUEIJO

7. QUEIJOS MATURADOS OU DUROS: PARMESÃO, PECORINO, GRANA PADANO

Devido a longa maturação, esses queijos são secos e e até um pouco picantes, além de serem salgados e bem gordurosos. A combinação perfeita se dá com uma cervejinha mais encorpada, com alto teor alcoólico.

As IPAS, lupuladas e amargas, podem oferecer boa harmonização por terem a capacidade de limpar a gordura do queijo; as adocicadas, como Belgian Strong Ale e Tripel, propiciam uma combinação por contraste; as Stout e Porter combinam o tostado com o sal dos queijos.

BASTIÃO
O QUEIJEIRO

HARMONIZAÇÃO
CERVEJAS & COMIDAS

***REGRA BÁSICA*: cervejas leves acompanham comidas leves, enquanto cervejas mais fortes, intensas e encorpadas harmonizam melhor com comidas mais pesadas e gordurosas.**

1. *Comparativo Ales x Lagers*. Como as Ales são fermentadas em temperaturas mais altas, normalmente são de aromas e sabores mais complexos. As Lagers, por serem fermentadas em temperaturas mais baixas, são normalmente mais leves, com aromas e sabores mais suaves.

AMADEU
O MAITRE

2. *Quanto mais escura a cerveja, mais escura deve ser a comida da harmonização*. Cervejas escuras recebem essa cor dos maltes escuros, que normalmente têm um sabor mais tostado e algumas vezes mais adocicado, que combina bem com os mesmos sabores das comidas assadas ou grelhadas.

3. *Quanto mais picante for a comida, mais lupulada e amarga deve ser a cerveja*. O lúpulo consegue cortar bem o efeito das pimentas, permitindo que você consiga sentir melhor os sabores tanto do prato quanto da cerveja.

HARMONIZAÇÃO
CERVEJAS & COMIDAS

4. ***Deixe que a região seja seu guia***. Cervejas e comidas originárias da mesma região quase sempre funcionam bem juntas.

5. ***É importante ter atenção especial à sequência em que são servidas as cervejas***. Se você planeja servir cervejas de diferentes estilos, prefira começar com as mais leves, tanto em sabores quanto em álcool, evoluindo para cervejas mais complexas e encorpadas no final. O mesmo vale para cervejas secas e doces. Comece pelas secas. O objetivo é que os sabores mais intensos não atrapalhem ou sobreponham os sabores mais leves. Também evita que as pessoas sintam-se pesadas ou sonolentas logo no início da harmonização.

AMADEU
O MAITRE

HARMONIZAÇÃO
CERVEJAS & COMIDAS

PILSEN

queijos, azeitonas, petiscos em geral, pastéis, bolinho de bacalhau, batata frita, saladas, frutos do mar e peixes

AMBER LAGER

queijos, azeitonas, petiscos em geral, aves, carnes pouco gordurosas e vermelhas, saladas, salpicão, lingüiças, pizza e hambúrguer

AMADEU
O MAITRE

WEIZEN ou WEISS

queijos, azeitonas, embutidos, , lingüiças, salsichas alemãs, aves, carne de porco, saladas, culinária japonesa, nachos, taco e chilli

HARMONIZAÇÃO
CERVEJAS & COMIDAS

IPA e RED ALE

queijos, azeitonas, embutidos picantes, carnes bovina e suína, lingüiças, aves, frutos do mar, peixes e hambúrguer

PORTER e STOUT

queijos, azeitonas, ostras, carnes assadas, appfeltrudel, cheesecake, chocolates, pizzas doces e tortas de frutas com frutas vermelhas, morango e maçã

AMADEU
O MAITRE

WITBIER

queijos, azeitonas, bolinho de bacalhau, saladas, mix de folhas, feijoada, culinária japonesa, frutos do mar e peixes

HARMONIZAÇÃO CERVEJAS & COMIDAS

BELGIAN GOLDEN STRONG ALE

queijos, azeitonas, embutidos, massas, frutos do mar, peixes, paella e risotos

TRAPISTAS

queijos, inclusive os fabricados com as próprias cervejas, azeitonas, embutidos, carnes intensas, massas, risotos, frutos do mar e peixes

AMADEU
O MAITRE

BIÈRE BRUT, LAMBIC e GUEUZE

queijos, azeitonas, bolinho de bacalhau, frutos do mar, peixes e sobremesas com frutas cítricas

HARMONIZAÇÃO
CERVEJAS & COMIDAS

BARLEY WINE

queijos, azeitonas, embutidos, feijoada, rabada, crème brulée, frutos do mar, peixes e foie gras

KÖLSCH

queijos, azeitonas, embutidos, petiscos em geral, bolinho de bacalhau, , lingüiças, salsichas alemãs, saladas, massas, risotos, culinária japonesa, frutos do mar e peixes

AMADEU
O MAITRE

DOPPELBOCK

queijos, azeitonas, embutidos, carnes bovinas, suínas e de caça, lingüiças, massas, risotos, feijoada, tortilhas, chucrute, frutos do mar e peixes

HARMONIZAÇÃO CERVEJAS & COMIDAS

OKTOBERFEST/MÄRZEN

queijos, azeitonas, embutidos em geral, lingüiças, salsichas alemãs, carnes de porco, aves, patos, batatas gratinadas, chucrute e tortilha

GERMAN KRISTALLWEIZEN

queijos, azeitonas, embutidos em geral, bolinho de bacalhau, saladas, mix de folhas, frutos do mar e peixes

AMADEU
O MAITRE

SEM ÁLCOOL

queijos, azeitonas, embutidos em geral, bolinho de bacalhau, saladas, mix de folhas, frutos do mar e peixes

HARMONIZAÇÃO
CERVEJAS & CACHAÇAS

PILSEN

Amargor bem equilibrado, coloração dourado claro e límpida, espuma densa e de longa duração. Vai bem com cachaças de corpo leve envelhecidas em tonéis de jequitibá.

LAGER

Pouco amargor, coloração dourada e brilhante, pouca formação de espuma. Vai bem com cachaças envelhecidas em tonéis de carvalho americano.

ALE

Bem lupulada, coloração âmbar, espuma de boa persistência. Vai bem com cahaças bem encorpadas emvelhecidas em tonéis de amburana.

STOUT

Grãos torrados, aromas de café e chocolate, coloração de marrom a preta, espuma de grande persistência. Vai bem com cahaças extra premium envelhecidas em tonéis de carvalho francês.

BOCK

Aromas marcantes devido ao malte torrado, coloração âmbar escura, espuma densa e de longa duração. Vai bem com cachaças mais encorpadas envelhecidas em tonéis de bálsamo.

SEO GORÓ
O MINEIRIM

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

LEI DA PUREZA ALEMÃ DE 1516
REINHEITSGEBOT

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

TEXTO DA REINHEITSGEBOT

Vimos por meio desta anunciar e decretar, por Autoridade de nossa Província, que a partir de hoje, no Ducado da Baviera, bem como no país, nas cidades e nos mercados, as seguintes regras se aplicam à venda da cerveja:

Do dia de Heiliger Michaelmas (São Miguel, 29 de Setembro) a Heiliger Georgi (São Jorge, 23 de Abril), o preço de um Mass (Caneco Bávaro de 1,069 litros) ou de um Kopf (Recepiente com volume um pouco menos que o Mass), não poderá exceder o valor de Munique de Pfenning.De Heiliger Georgi (São Jorge, 23 de Abril) a Heiliger Michaelmas (São Miguel, 29 de Setembro), o Mass não pode ser vendido por mais de dois Pfenning e o Kopf não mais do que um e meio Pfenning/Heller.

Se o cervejeiro possuir outra cerveja que não a de verão ele não poderá vendê-la por mais de um Pfenning cada Mass. Além disso, enfatizamos que, no futuro, em todas as cidades, nos mercados e no país,

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

os únicos ingredientes utilizados na fabricação de cerveja deverão ser malte, lúpulo e água. Se isto não for cumprido, a punição indicada será a seguinte: Todo aquele que conscientemente, negligenciar, desrespeitar ou transgredir esse decreto, será punido pelas autoridades da corte com o confisco dos barris de cerveja, sem falha.

Se, entretanto, um comerciante no país, na cidade ou nos mercados comprar dois ou três barris de cerveja (contendo 60 litros) para revendê-los aos camponeses comuns, apenas para este será permitido aumentar um Heller (meio Pfenning) para cada Mass ou Kopf.

Mas, caso aconteça uma escassez e um subseqüente aumento do preço da cevada (considerando os diferentes locais e tempos das colheitas), Nós, o Ducado da Baviera teremos o direito de ordenar reduções para o bem de todos.

Assinado: Guilherme IV, Duque Wilhelm IV da Baviera, 23 de Abril de 1516 em Ingolstadt.

Bekanntmarchung

Der herr Bürgermeister gibt bekannt, dass am Mittwoch Bier gebraul wird, und deshalb ab Dienstag nicht mehr in den Bach geschissen werden darf!

München,
September des Jahres 1546

réplica Bar da Fábrica – Cervejaria Eisenbahn Blumenau SC, 2017

comunicado

O **Senhor Prefeito** faz saber,
que na quarta-feira
é dia de
fabricar cerveja,
e, por este motivo,
a partir
de
terça-feira
no fluxo do
Ribeirão,
é **proibido cagar**.
Cumpra-se!

Munique,
Setembro do Ano de 1546

releitura HF – Espaço Armazém Mauad Café . Uberaba MG, 2017

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

GAMBRINUS
REI DA FLANDRES E BRABANTE

ANNO 1871
Duvel

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

On m'appela Cambrinus pendant tout ema vie,
Roi de Flandre et de Brabant

on me choisit, d'orge et de malt ' brasser
de la bière, je fus le premier á le faire.

C'est pour cela, disent les brasseurs,
qu'ils ont roi comme Seigneur.

texte sur un vitrail du musée des brasseurs,
St. Jakobsplatz, Munich

**Eu fui chamado Gambrinus por toda minha vida,
Rei da Flandres e Brabante.**

**Eu fui o escolhido e o primeiro a fazer cerveja
fermentada de cevada e malte.**

**É por isso que, dizem os fabricantes de cerveja,
que eles têm o Senhor como rei.**

texto em uma janela de vitraux do Museu da cervejaria, St. Jakobsplatz, Munique

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

SAINT PATRICK'S DAY
SINAL VERDE PARA A ALEGRIA

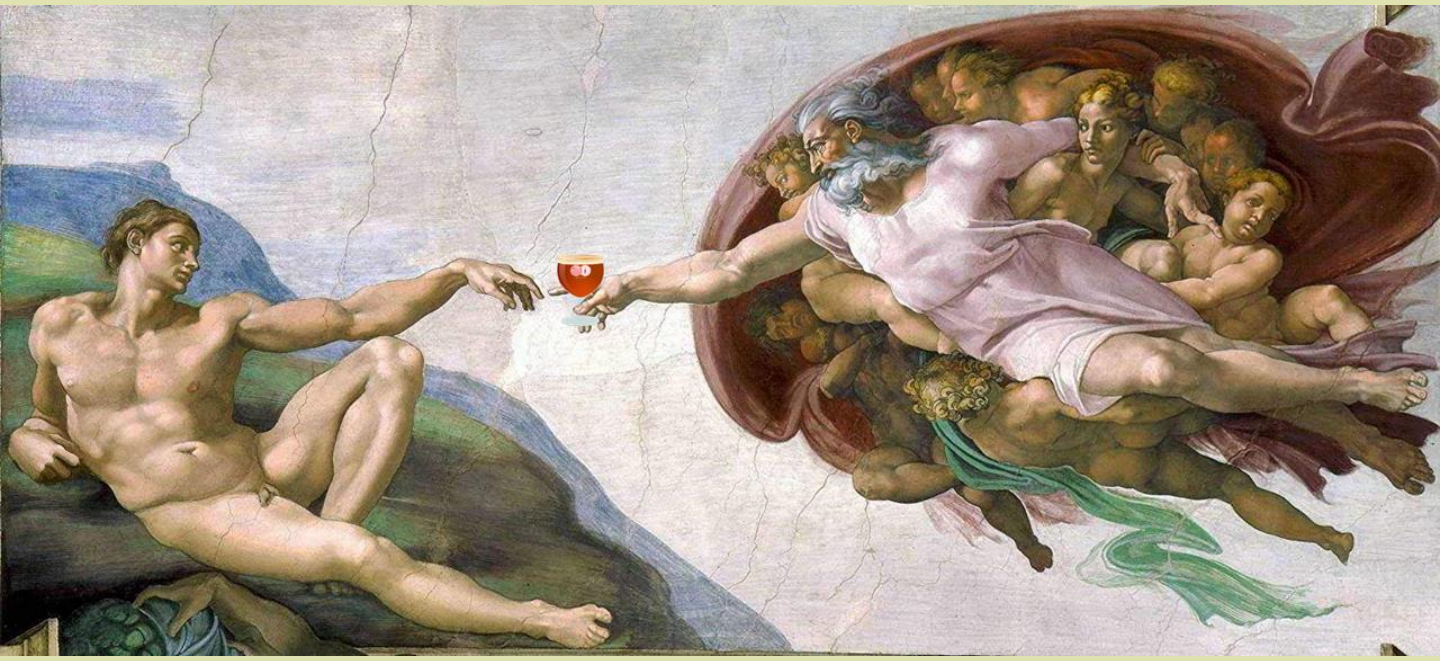
CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

Toda a história começa com a planta shamrock, um trevo de três folhas, que Saint Patrick (São Patrício), missionário cristão nascido em 387, costumava usar para simbolizar a Santíssima Trindade - Pai, Filho e Divino Espírito Santo. Principal responsável pela conversão dos irlandeses ao cristianismo, o padroeiro do país é cercado de lendas e mitos. O verde (do trevo) passou a ser a cor oficial da Irlanda. Desde 1996 os irlandeses realizam o Festival Saint Patrick de Dublin, no dia da morte do santo, 17 de março, com muita alegria, festas, desfiles, comemorações e, claro, muitos pints (568 ml) de (green beer) cerveja verde, com destaque para a Guinness, uma stout produzida em Dublin. Neste dia, o verde é a cor dominante.

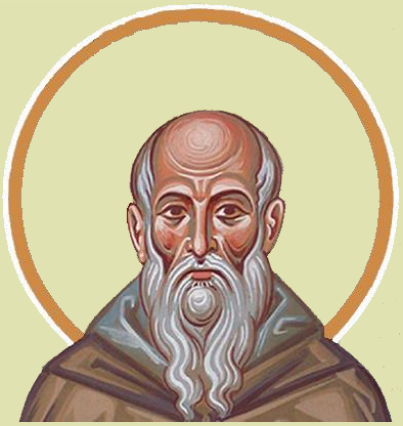
Leprechaum
Figura mitológica do folclore da Irlanda conhecido também como duende ou gnomo, muito utilizada durante os festejos.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

SANTOS RELACIONADAOS À CERVEJA



CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA



SANTO ADRIANO

(303)

Não há registro de seu nascimento. Foi um soldado romano da guarda pretoriana que morreu no ano 303, mártir da perseguição romana aos cristãos. Seus feitos em relação à cerveja são desconhecidos, mas ele é considerado o patrono da cerveja na Áustria.

Data da celebração: 8 de setembro.

SANTO AGOSTINHO

(354 - 430)

É considerado oficialmente, pela Igreja Católica, o Padroeiro dos Cervejeiros.

Data da celebração: 28 de agosto.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

SÃO COLUMBANO

(540 - 650)

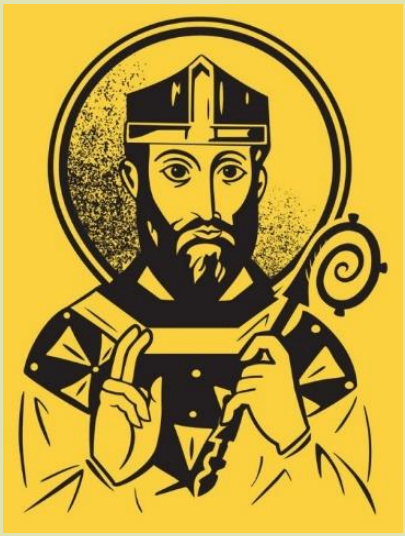
Sua importância para a Igreja Católica como disseminador da doutrina cristã se deve ao seu trabalho de peregrinação pela Europa, fundando mosteiros numa época decisiva para o Cristianismo. Ganhou, com isso, a cultura cervejeira, pois esses mosteiros foram os grandes incubadores das cervejarias modernas. Não há nenhuma data oficial de celebração em sua homenagem.

Data da celebração: 23 de novembro.

São Columbano é ainda reconhecido por esta prece que é uma jóia cervejeira:

Rogo para morrer na cervejaria; molhem meus lábios com cerveja enquanto eu expiro; assim, quando o coro dos anjos chegar, eles dirão: "Deus seja condescendente com esse bebedor".

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA



SANTO ARNULF DE METZ

(580 - 640)

Patrono dos cervejeiros, nasceu na Áustria, mas ficou famoso como Bispo de Metz, França. A ele é creditado o milagre de não deixar esvaziar uma caneca de cerveja que foi servida aos seus seguidores que transportavam seu corpo para ser enterrado em Chapigneulles, na Bélgica.

Data da celebração: 18 de julho.

SÃO WENCESLAU

(907 - 929)

Santo padroeiro da região da Boêmia, Alemanha, e protetor dos cervejeiros.

Data da celebração: 28 de setembro.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

SANTO ARNALDO ou ARNOLD DE SOISSONS ou ARNULF DE OUDENAARDE

(1040 - 1087)

Patrono dos colhedores de lúpulo. Foi adotado por camponeses da região na qual ele pregava, Brabant na Bélgica, maior produtora de lúpulo naquela época. A ele é creditado o milagre, enquanto servia ao exército belga, de ter conseguido cerveja para as tropas, ao rezar e apelar a Deus. Ficou famoso por curar doentes de uma praga, fazendo-os beber cerveja de um tanque no qual havia mergulhado seu crucifixo.

Data da celebração: 15 de agosto.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

ACESSÓRIOS E SERVIÇOS
BOLACHAS, SAIAS E TOALHAS

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

BOLACHAS

O copo, assim como a garrafa, sua. Isso acontece porque o líquido está mais frio que o meio ambiente.

Em 1892, Robert Smith patenteou, em Dresden na Alemanha, a bolacha de papelão, que conhecemos hoje, para ser usada como suporte do copo de modo a impedir que a umidade externa escorresse e se espalhasse pela mesa.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

SAIAS

Outra maneira de resolver o problema da umidade dos copos é a famosa “saia” de papel, utilizada na base dos copos e/ou taças que têm haste. Muito comum na Alemanha, onde é chamada tropfenfänger ou höschen, é um acessório que enfeita e dá elegância.

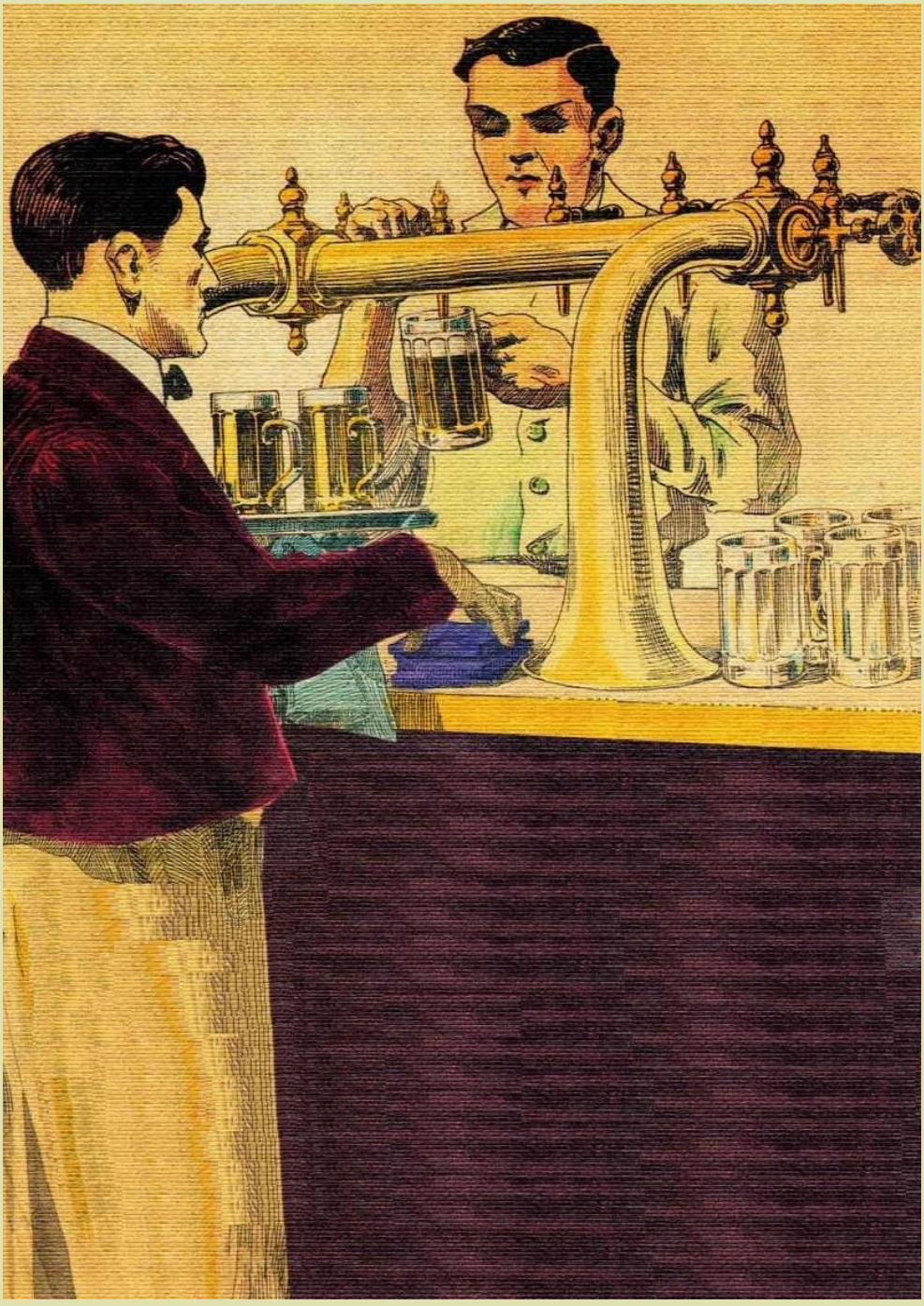
CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

TOALHAS

Existem também as toalhas de mesa ou jogo americano, em papel, que, têm a mesma função absorvente das bolachas e medem, tipicamente, 23 x 48 cm. De olho na oportunidade os donos dos estabelecimentos, transformaram o acessório absorvente em forma eficiente de marketing, com motivos variados, como nome do bar, etc., etc..

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

GARÇOM



CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

Desde o plantio da cevada até o momento de sorver o primeiro e fantástico gole de uma cerveja ou chopp, muitos atores representam fielmente seus papéis no roteiro da vida do produto.

Na ponta final da linha que dá corpo e personalidade à bebida está o garçom, personagem que aparece para cuidar da cerimônia final, último capítulo da história que se encerra com a saideira.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

A ESTRÊLA DE SEIS PONTAS

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

AR + ÁGUA = germinação
ÁGUA + CALOR = sacarificação
CALOR + AR = fermentação

TERRA - sob a forma de cereal

ÁGUA - na mistura do malte para liberar o açúcar

CALOR - na secagem do malte e no processo do mosto

AR - na fecundação do mosto pelas leveduras

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

Um fato curioso é a presença de uma estrêla de seis pontas (hexagrama) em muitas ilustrações de rótulos de cerveja.

Durante a Idade Média as investigações sobre a natureza eram conduzidas por monges, magos e alquimistas.

No caso da cerveja, a explicação alquimista permitia combinar o Sol, a Terra e também os quatro elementos: Ar, Terra, Água e Fogo (calor).

Por muito tempo, a fabricação da cerveja foi cercada de mistério, em decorrência da falta de compreensão do processo de fermentação. Por isso, um dos primeiros símbolos que apareceram nos rótulos de cerveja foi a estrêla de seis pontas, que era a marca dos alquimistas. Até hoje alguns produtos ostentam em seus rótulos essa marca.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

BENEDICTIO CEREVISIAE
BENÇÃO DA CERVEJA

RITUALE ROMANUM

PAULI V.
PONTIFICIS MAXIMI

JUSSU EDITUM

ET

A BENEDICTO XIV.

AUCTUM ET CASTIGATUM

CUI NOVISSIMA ACCEDIT

BENEDICTIONUM
ET
INSTRUCTIONUM

APPENDIX

TURONIBUS

TYPIS A. MAME ET FILIORUM

SANCTÆ SEDIS APOSTOLICÆ
ET
SACRÆ RITUUM CONGREGATIONIS

TYPOGRAPHORUM

RITUAL ROMANO

PAULO V
PONTÍFICE MÁXIMO

POR ORDEM E EDIÇÃO

DE

BENTO XIV

AUTOR E CORRETOR

COM NOVA REDAÇÃO

BENÇÃOS
E
INSTRUÇÕES

APÊNDICE

TURONIBUS

TIPOGRAFIA AMA E FILHOS

SANTA SÉ APOSTÓLICA
E
RITO SAGRADO DA CONGREGAÇÃO

IMPRESSÃO TIPOGRÁFICA

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

TITULUS IX

CAPUT VII, 5

Benedictio Cerevisiæ

V. Adjutórium nostrum in nómine Dómini.
R. Qui fecit cælum et terram.
V. Dóminus vobiscum.
R. Et cum spiritu tuo.

Orémus.

BÉNEDIC ✝ Dómine creatúram istam cerevisiæ, quam ex ádipe fruménti produ̇cere dignátus es: ut sit remédium salutáre humáno gáneri; et præsta per invocatiónem nóminis tui sancti, ut quicúmque ex ea biberint, sanitátem córporis, et ánimæ tutélam percipiant. Per Christum Dóminum nostrum.

R. Amen.

Et aspergantur cerevisæ aqua benedicta.

TÍTULO IX

CAPÍTULO VII, VERSÍCULO 5

Benção da Cerveja

M. Nossa ajuda está no Senhor.
T. Que fez o céu e a terra.
M. O Senhor esteja convosco.
T. E com o vosso espírito.

Oremos.

Abençoai, Senhor, esta criatura, a cerveja, que da riqueza do grão vos dignastes produzir, para que seja remédio saudável ao gênero humano; concedei ainda, pela invocação do vosso santo Nome, que quem quer que dela beba receba [de Vós] a saúde do corpo e a tutela da alma. Por Cristo nosso Senhor.

T. Amém.

E asperge-se a cerveja com água benta.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

SANCTISSIMI DOMINI NOSTRI

B E N E D I C T I X I V .

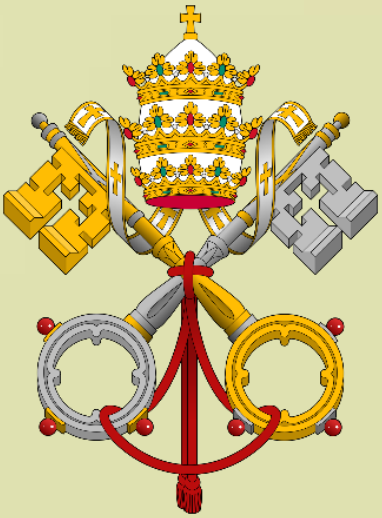
APOSTOLICÆ LITTERÆ

in forma Brevis de nova *Ritualis, Cæremonialis, Episcoporum* necnom et *Romani Pontificalis* edition,

ex quibus selegimus quæ Rituale tantummodo spectant.

B E N E D I C T U S P A P A X I V .

Ad perpetuam rei memoriam.



SANTÍSSIMO E ABENÇADO NOSSO

BENTO XIV

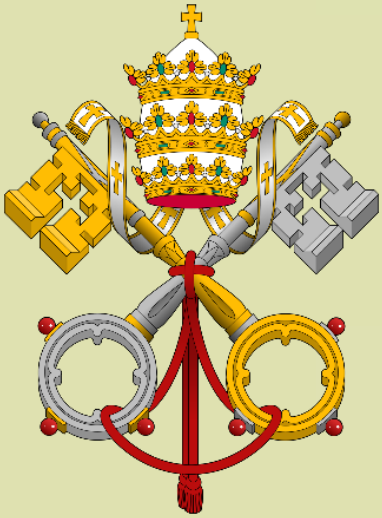
LITERATURA APOSTÓLICA

atalho na forma de um novo Ritual e Cerimonial, Episcopal ou não, da edição Romana da Pontifícia,

das coisas que foram adequadas apenas para assistir o Ritual

PAPA BENTO XIV

em sua perpétua memória



CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

O PODER DO COLARINHO

Alguns amam, outros nem tanto. O colarinho ou creme, é a espuma da cerveja ou do chopp, que é composta por bolhas de gás carbônico que se formam quando o líquido é agitado. Além de manter a temperatura da bebida por mais tempo, a principal função do colarinho é não deixar o oxigênio entrar em contato com a cerveja ou com o chopp, evitando a oxidação, que dá gosto ruim à bebida.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

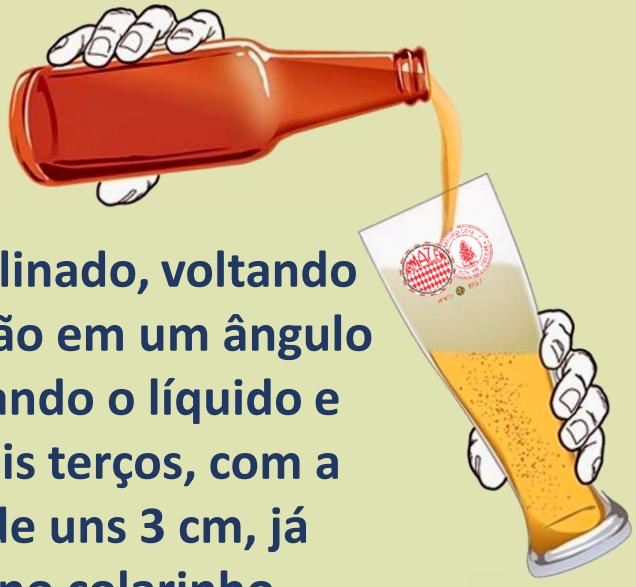
COMO SERVIR UMA CERVEJA

Para servir e degustar a bebida favorita dos brasileiros, corretamente, siga o ritual:

1. Enxague o copo em água corrente.

2. Incline o copo em um ângulo de 45 graus e deixe que o líquido escorra diretamente do centro para a parede interna, até completar a metade, sem fazer muita espuma e sem que a garrafa tenha contato com a borda do copo.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA



3. Com o copo ainda inclinado, voltando lentamente para a posição em um ângulo de 90 graus, vá despejando o líquido e deixe até completar dois terços, com a garrafa a uma altura de uns 3 cm, já formando um pequeno colarinho.

4. Em seguida retorne o copo para um ângulo de 90 graus; com a garrafa a uma altura de uns 5 cm, e preencha com a bebida fazendo a espuma desejada. O colarinho deve ter no máximo um dedo. A espuma ou creme liberam os aromas da cerveja.

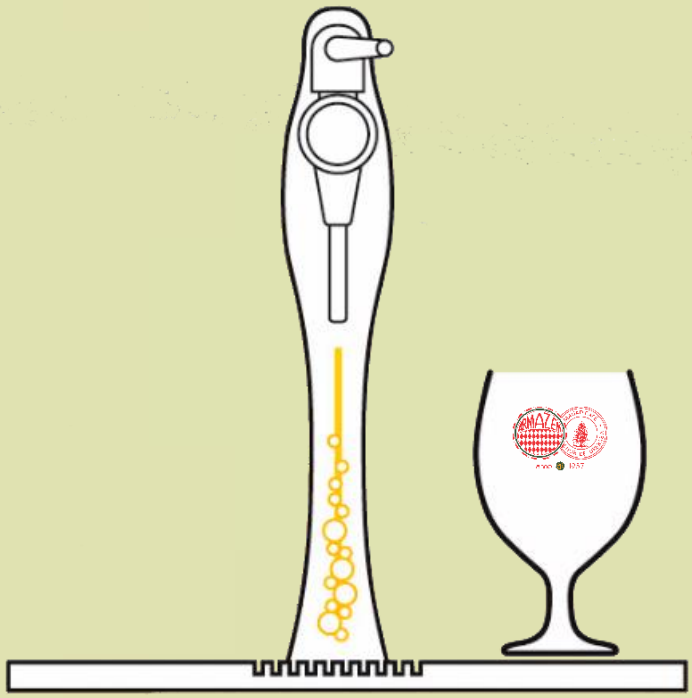
CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

5. Em seguida erga o copo e observe a cerveja.

6. Depois leve o copo ao nariz e cheire a cerveja.

7. Enfim, deguste a cerveja.

COMO TIRAR UM CHOPP COM ALMA

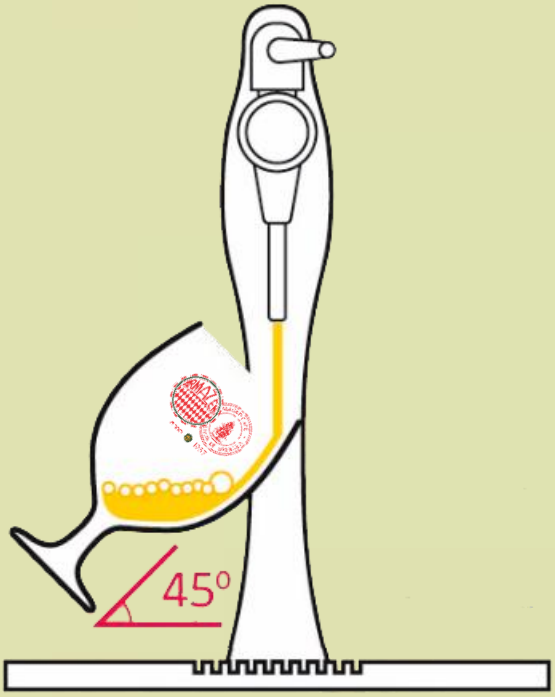


Para tirar um chopp com alma, corretamente, siga o ritual:

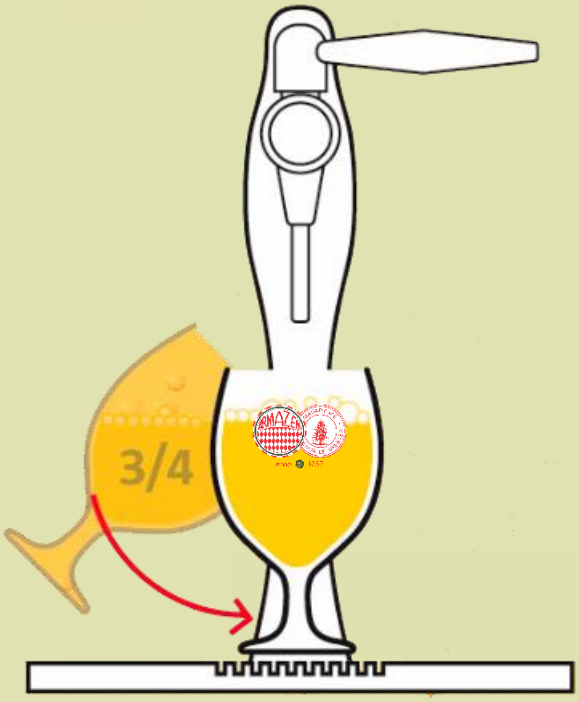
1. Enxague o copo em água corrente.

2. Em seguida, abra a torneira da choppeira e deixe sair o excesso de CO_2 e de chopp seco que fica acumulado na serpentina da torre.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA



3. Incline o copo em um ângulo de 45 graus e deixe que o líquido escorra diretamente na parede interna, para que o mesmo se oxigene e não forme espuma excessiva. Com o copo ainda inclinado, voltando lentamente para a posição em um ângulo de 90 graus, vá despejando o líquido e deixe até completar, já formando um grande colarinho.



4. Já com o copo totalmente em um ângulo de 90 graus; preencha-o totalmente com a bebida e, com a ajuda de uma espátula fina corte a espuma no nível da borda e deixe descansar alguns segundos. Em seguida, complete deixando um colarinho com no máximo dois dedos. A espuma ou creme liberam os aromas do chopp.

BARRIL, GARRAFA OU LATA?

GARRAFA, LATA OU BARRIL? EXISTE DIFERENÇA NO GOSTO DA CERVEJA?

Isso é discussão de muita mesa de bar; então, vamos explicar o que é mito e o que é verdade nessa história.

Muitos garantem que o chope, em barril, é incomparável. Outros gostam mesmo é das garrafas de vidro, enquanto alguns têm levantado a bandeira pró-latinhas. Mas afinal, tem algum melhor do que o outro?

Para começar, é bom saber que o líquido produzido é o mesmo para qualquer dos tipos de envase. Ou seja, cor, sabores e aromas devem ter as mesmas características. As diferenças sensoriais que poderão ser sentidas em cada um vão depender de processos que ocorrem depois da cerveja já estar dentro do barril, da garrafa ou da lata.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

O primeiro deles é a pasteurização, processo no qual a cerveja tem sua temperatura elevada para estabilizar o líquido e aumentar seu prazo de validade.

BARRIL

Na pasteurização perdem-se alguns elementos aromáticos e de sabor. Assim, o chope tem uma grande vantagem, pois ele não passa pelo processo. Como seu prazo de validade é mais curto, ele geralmente é consumido em pouco tempo após sair da fábrica, o que garante outro benefício: o frescor. O ideal é sempre guardar o barril em câmara climatizada ou local fresco e ventilado sem incidência de calor. Quando ele já estiver aberto, então, isso é obrigatório, pois do contrário em pouquíssimos dias a bebida azedará...

GARRAFA x LATA

Já entre as garrafas e as latas é difícil apontar uma que seja melhor do que a outra, pois ambas têm seus benefícios. A principal vantagem da lata em relação à garrafa está na sua vedação. A luz é uma das grandes inimigas da cerveja, pois sua incidência no líquido causa um off-flavor conhecido como light-struck.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

E PARA GUARDAR?

Envelhecer cervejas se tornou algo bem comum entre os entusiastas das artesanais e aí entra justamente a questão do recipiente. As garrafas de vidro escuro são, definitivamente, boas para isso. Por serem escuras, elas sofrerão menos com a luz e, como muitas cervejas de guarda são refermentadas nas próprias garrafas muitas são feitas para terem maior resistência.

Em terceiro lugar, tem a questão do sabor. O material das garrafas não interfere no sabor da bebida. Já as latas são recipientes que até pouco tempo só eram usados para cervejas mais leves, refrescantes e que têm consumo mais rápido. Como o envase de cervejas mais complexas e de guarda nesse tipo de recipiente ainda é muito recente, não se tem certeza absoluta de que com o envelhecimento não haverá alguma mudança negativa na bebida.

CURIOSIDADES
HISTÓRIA DA CERVEJA

DIA DA CERVEJA
BRASILEIRA
05.06

Criada em 2012 pelo BBC – Blogueiros Brasileiros de Cerveja, a data homenageia o mítico cervejeiro catarinense Rupprecht Loeffer, o "Seo Lefra", um dos mais longevos mestres cervejeiros do país, que dirigiu durante anos a Cervejaria Canoinhense SC. Faleceu em 27 de fevereiro de 2011, aos 93 anos e, suas cervejas escreveram parte da história da "bebida mais saudável que existe", como afirmava.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

A SAGRADA HISTÓRIA DAS CERVEJAS TRAPISTAS

Você já deve ter ouvido falar nas cervejas trapistas, mas você sabe o que são e quais são seus diferenciais?

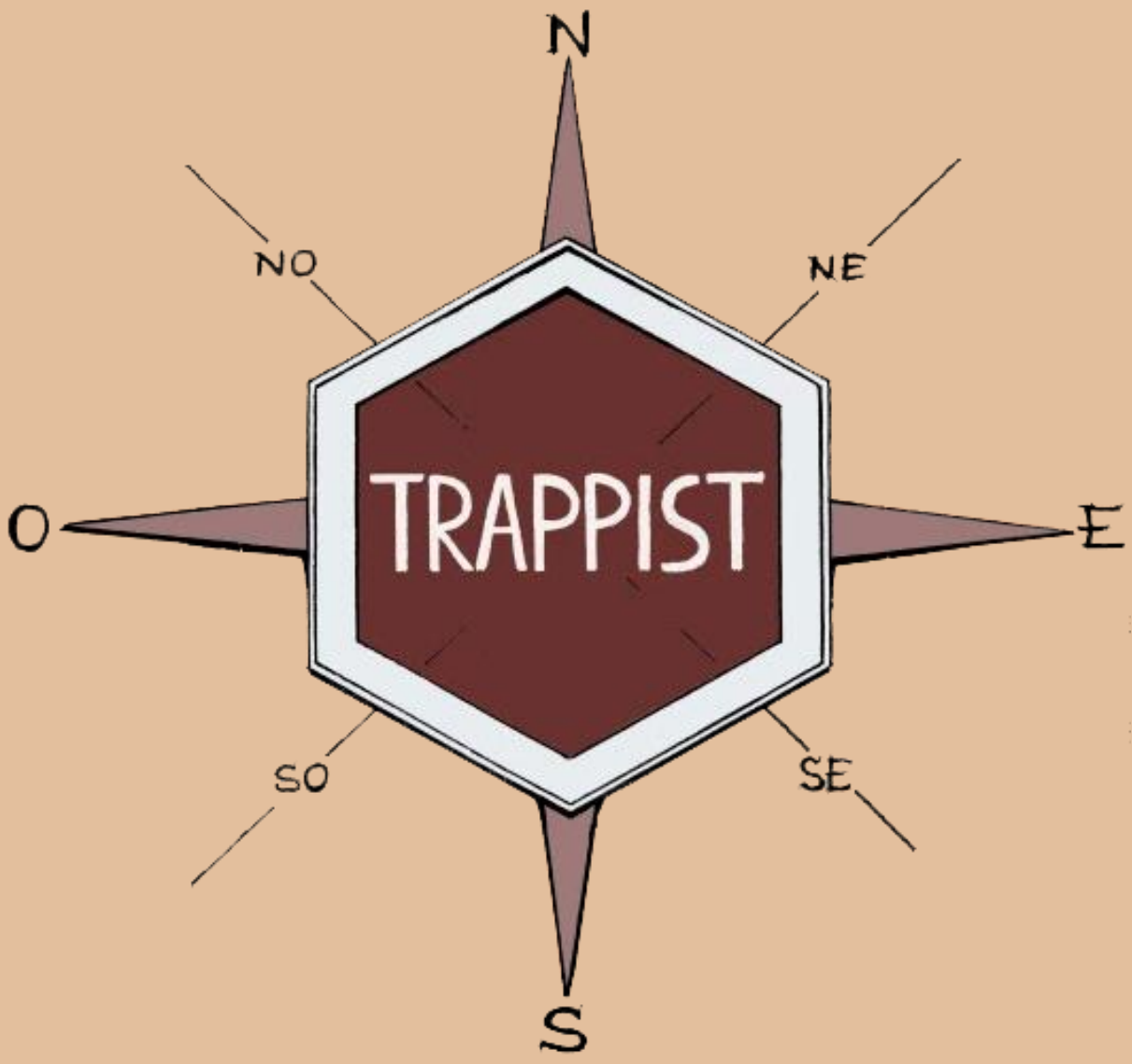
O nome Trapista surgiu no mosteiro cisterciense de Nôtre-Dame de La Trappe, quando foi reformado em 1662 pelo Abade Armand-Jean Le Bouthillier de Rancé, o fundador da Ordem da Trapa ou Ordem Trapista.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Esta Ordem, faz parte da Ordem dos Cistercienses da Estrita Observância, criada em 1098, como um ramo do catolicismo.

Para os Trapistas, monges beneditinos cenobitas – que vivem em comunidade, a Regra de São Bento (Bento de Núrsia) estabeleceu a tradição de "ora et labora", que se traduz em "oração e trabalho" – os dois princípios sobre os quais os monges trapistas continuam a concentrar suas vidas até hoje.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS



“A cerveja deve ser pão líquido, não água colorida”

Dizer Trapista Belga

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Para ser designada uma Cerveja Trapista e poder utilizar o selo Authentic Trappist Product, a ITA estabeleceu os seguintes critérios:

- **A cerveja precisa ser fabricada dentro dos limites do mosteiro, obrigatoriamente pelos monges ou sob a supervisão deles.**
- **Essa não pode ser a atividade principal do mosteiro, sempre seguindo os votos e as práticas de negócio aplicadas a vida monástica.**
- **As vendas geradas pela cervejaria devem apenas cobrir o custo de vida dos monges e a manutenção do mosteiro.**
- **Qualquer lucro que o mosteiro venha a ter com a venda das cervejas devem ser usados para ajudar as necessidades da comunidade.**
- **Devem passar por um rigoroso e constante controle de qualidade.**

FREI CANECA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

PROTEGENDO A AUTENTICIDADE TRAPISTA

Para proteger a designação para a cerveja e outros produtos trapistas, a International Trappist Association – ITA, foi formada por 8 abadias trapistas em 1997 para regulamentar como o nome pode ser usado e como as mercadorias são vendidas. Apenas as abadias membros da ITA podem vender legal e legitimamente produtos Trapistas usando a designação e o logotipo "Authentic Trapist Product".

AUTHENTIC
TRAPPIST
PRODUCT

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

As 8 Abadias que fundaram a International Trappist Association, foram:

- **Achel - Abadia de Notre-Dame de Saint-Benoit, Bélgica (ativa)**
- **Chimay - Abadia de Notre-Dame du Scourmont, Bélgica (ativa)**
- **La Trappe - Abadia de Koningshoeven, Holanda (ativa)**
- **Abadia de Mariawald, Alemanha (desativada em setembro de 2018)**
- **Orval, Abadia de Notre-Dame d'Orval, Bélgica (ativa)**
- **Rochefort - Abadia de Notre-Dame de Saint-Rémy, Bélgica (ativa)**
- **Westmalle - Abadia Cistercense de Westmalle, Bélgica (ativa)**
- **Westvleteren - Abadia de Notre-Dame de St. Sixtus, Bélgica (ativa)**

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Existem mais de 170 mosteiros trapistas no mundo, 20 pertencem à ITA, porém, nem todos produzem apenas as cervejas. Os mosteiros podem produzir e/ou vender outros produtos como pães, queijos, biscoitos, geléias, vinhos, licores, cogumelos comestíveis, mel, azeites, comprimidos de levedura, cosméticos, chocolates, cerâmicas, produtos de higiene e produtos religiosos como velas e pinturas.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

✓		✓	Achel (B)
	✓		Brecht (B)
	✓		Brialmont (B)
✓			Cardeña (ES)
✓			Echt (NL)
✓		✓	Engelszell (AT)
	✓		Klaarland (B)
✓		✓	Koningshoeven (NL)
✓		✓	Mont des Cats (F)
✓			Mount Saint Bernard (GB)
✓		✓	Orval (B)
✓			Port du Salut (F)
✓		✓	Rochefort (B)
✓		✓	Scourmont Lez Chimay (B)
	✓		Soleilmont (B)
✓		✓	Spencer (USA)
✓		✓	Tre Fontane (IT)
✓		✓	Westmalle (B)
✓		✓	Westvleteren (B)
✓		✓	Zundert (NL)

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

www.trappist.com

International Trappist Association

The members of the International Trappist Association

and the products they manufacture and/or sell

			beer	cheese	wine / liquors	bread / biscuits	mushrooms	chocolate	honey / jam	oil	meat	yeast tablets	cosmetics	cleaning products	liturgical objects	others
Achel (B)	✓		✓													
Brecht (B)		✓											✓	✓	✓	✓
Brialmont (B)		✓					✓									✓
Cardeña (ES)	✓				✓											
Echt (NL)	✓								✓							✓
Engelszell (AT)	✓		✓	✓	✓											
Klaarland (B)		✓				✓			✓			✓			✓	✓
Koningshoeven (NL)	✓		✓	✓		✓		✓	✓							
Mont des Cats (F)	✓		✓	✓												
Mount Saint Bernard (GB)	✓		✓													✓
Orval (B)	✓		✓	✓					✓							
Port du Salut (F)	✓					✓										✓
Rochefort (B)	✓		✓													
Scourmont Lez Chimay (B)	✓		✓	✓												
Soleilmont (B)		✓				✓									✓	✓
Spencer (USA)	✓		✓						✓						✓	
Tre Fontane (IT)	✓		✓		✓			✓	✓	✓						
Westmalle (B)	✓		✓	✓												
Westvleteren (B)	✓		✓													
Zundert (NL)	✓		✓													✓

vs 05/2018

© Nothing from this publication may be copied and/or reproduced without permission of the International Trappist Association

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

ESTILOS DA CERVEJA TRAPISTA

A cerveja de um monastério é preparada para dar aos monges algo para beber que seja seguro, bem como para a nutrição, especialmente quando eles se abstêm de comida de verdade durante o período do jejum.

1. **ENKEL** - cerveja de cor clara, leve em sabor e pobre em álcool, com aromas de frutas cítricas como maçã e pêra, tornando-as perfeitas para o consumo diário dos monges. Teor alcoólico de 3%. Produz uma espuma branca, moderada e persistente.

2. **DUBBEL** - cerveja de cor acobreada escura com forte presença de malte, pouca presença de lúpulo e notas de levedura picante, com aromas de frutas escuras como passas, figos e ameixas e um leve toque de banana e frutas não cítricas, e, sabores de café, caramelo, nozes torradas e chocolate mais doces que amargos ou secos. Teor alcoólico de 6% a 8% ABV. Produz uma espuma dourada, cremosa e persistente.

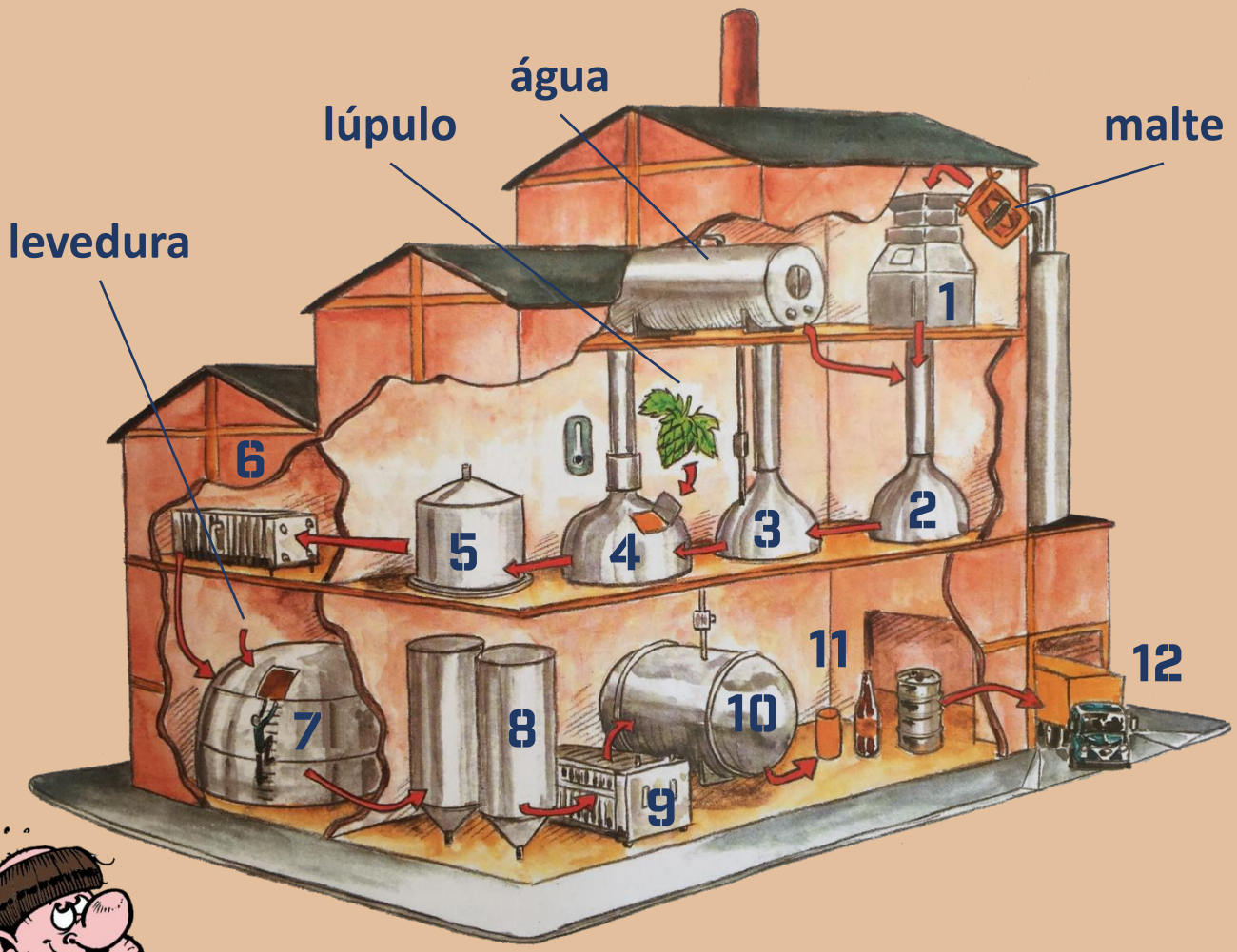
TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

3. **TRIPPEL** - cerveja bem carbonatada de cor clara e brilhante, um pouco condimentada, seca e forte, com aromas levemente frutados que remetem a frutas cítricas amarelas como limão, laranja e malte, e, sabores de maltes mais amargos. A adição de açúcar na fermentação e o fato de ser refermentada na garrafa ajudam a tornar a bebida mais leve e doce, equilibrando a presença do álcool. Teor alcoólico de 7,5% a 9,5% ABV. Produz uma espuma densa, cremosa e persistente.

4. **QUADRUPEL** - cerveja de cor âmbar e/ou acobreada escura com forte presença de malte, de lúpulo e de álcool, com aromas de frutas escuras como passas, figos e ameixas e um toque de tâmaras, banana e baunilha, e, sabores mais complexos de café, caramelo, nozes torradas, chocolate e açúcar mascavo. Teor alcoólico de 8% a 11% ABV. Produz uma espuma densa, cremosa e persistente, que se agarra ao copo, produzindo o chamado Belgian Lace (marcas da espuma) à medida que o copo se esvazia.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

ETAPAS DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA CERVEJA



DOM ABADE
O MONGE CERVEJEIRO

1 . moagem
2 . mostura
3 . filtragem do mosto
4 . fervura
5 . decantação
6 . resfriamento
7 . fermentação
8 . maturação
9 . filtragem
10 . armazenamento
11 . envase
12 . distribuição

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

AS ABADIAS

Confira as 12 Abadias, reconhecidas pela Associação Trapista Internacional, que hoje produzem e comercializam a autêntica Cerveja Trapista:

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Trappistes Rochefort

L'ABBAYE NOTRE DAME DE SAINT-REMY

ROCHEFORT, BÉLGICA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

A Abadia de Notre-Dame de Saint-Remy, em Rochefort, na Bélgica, foi fundada em 1230. No curso de sua história, a abadia foi destruída e reconstruída várias vezes. Durante séculos, os monges fabricam cerveja altamente fermentada. Somente em 1952, após a Segunda Guerra Mundial, é que iniciaram a produção comercial das cervejas identificadas pelos números 6, 8 e 10, correspondentes à gravidade original, antigamente utilizada como medida de teor alcoólico. A abadia não pode ser visitada para preservar o caráter "silencioso" do mosteiro. A produção de cerveja é a fonte de renda da abadia.

FREI CANECA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

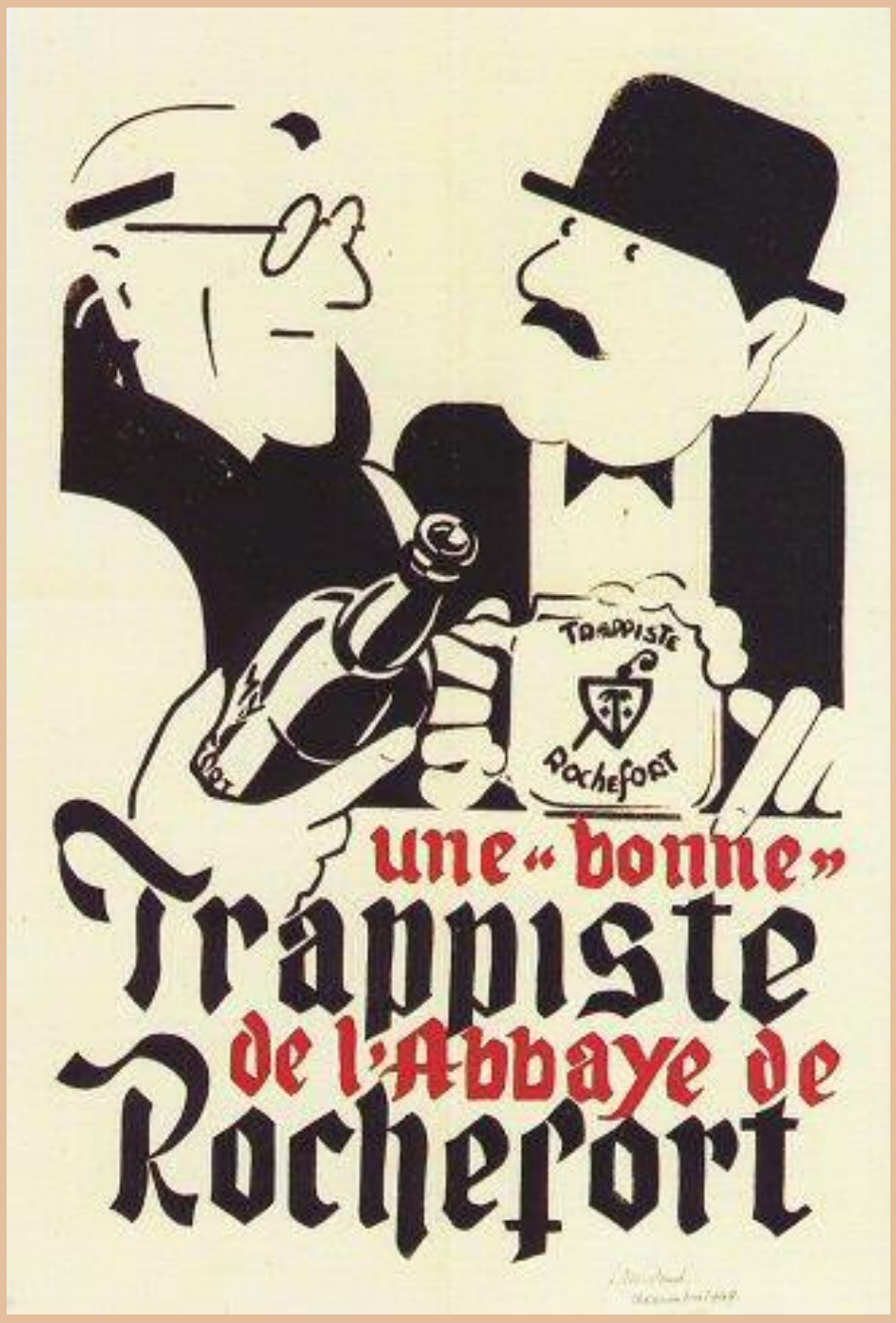
Rochefort 6 – é a mais tradicional de todas as cervejas produzidas. Tem cor avermelhada e aroma frutado, com um sabor ricamente maltado e docemente lupulado. O teor de álcool é de 7,5% ABV e provoca uma sensação alcoólica parcialmente perceptível.

Rochefort 8 – originalmente produzida no final do ano, para a celebração das festas natalinas, seu sucesso foi tão grande que os monges decidiram produzi-la regularmente a partir de 1960. De cor quase marrom é bastante encorpada, de aroma frutado e sabor agridoce, resultante de fermentação na garrafa. Contém 9,2% ABV e o lúpulo provoca uma sensação seca na boca.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Rochefort 10 – é uma cerveja forte, de alto teor alcoólico de 11,3% ABV. Sua cor e seu brilho denotam uma bebida viva, talvez em decorrência da refermentação na garrafa. O aroma frutado também revela forte presença de malte. Seu sabor agridoce, com toques sutis de café e lúpulo, é bastante reforçado pelo alto teor alcoólico.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS



TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Westmalle
TRAPPIST

ABDIJ VAN ONZE-LIEVE-VROUW VAN HET HEILIG HART VAN WESTMALLE

MALLE, BÉLGICA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

A Abadia de Nossa Senhora do Sagrado Coração de Westmalle foi fundada em 1794. A abadia é mais conhecida por suas cervejas Westmalle Dubbel e Tripel. Além disso, os monges trapistas produzem queijo maduro semi-duro a partir do leite de suas próprias vacas de raças Groningen Blaarkoppen e Brown Swiss; uma longa tradição que apóia a dieta vegetariana dos monges. Este queijo é limitado e disponível no portão da abadia. A abadia e a cervejaria não podem ser visitadas, porém, no Café Trappisten, em frente à abadia, você pode assistir a um filme sobre a cervejaria e as atividades dos monges, gratuitamente.

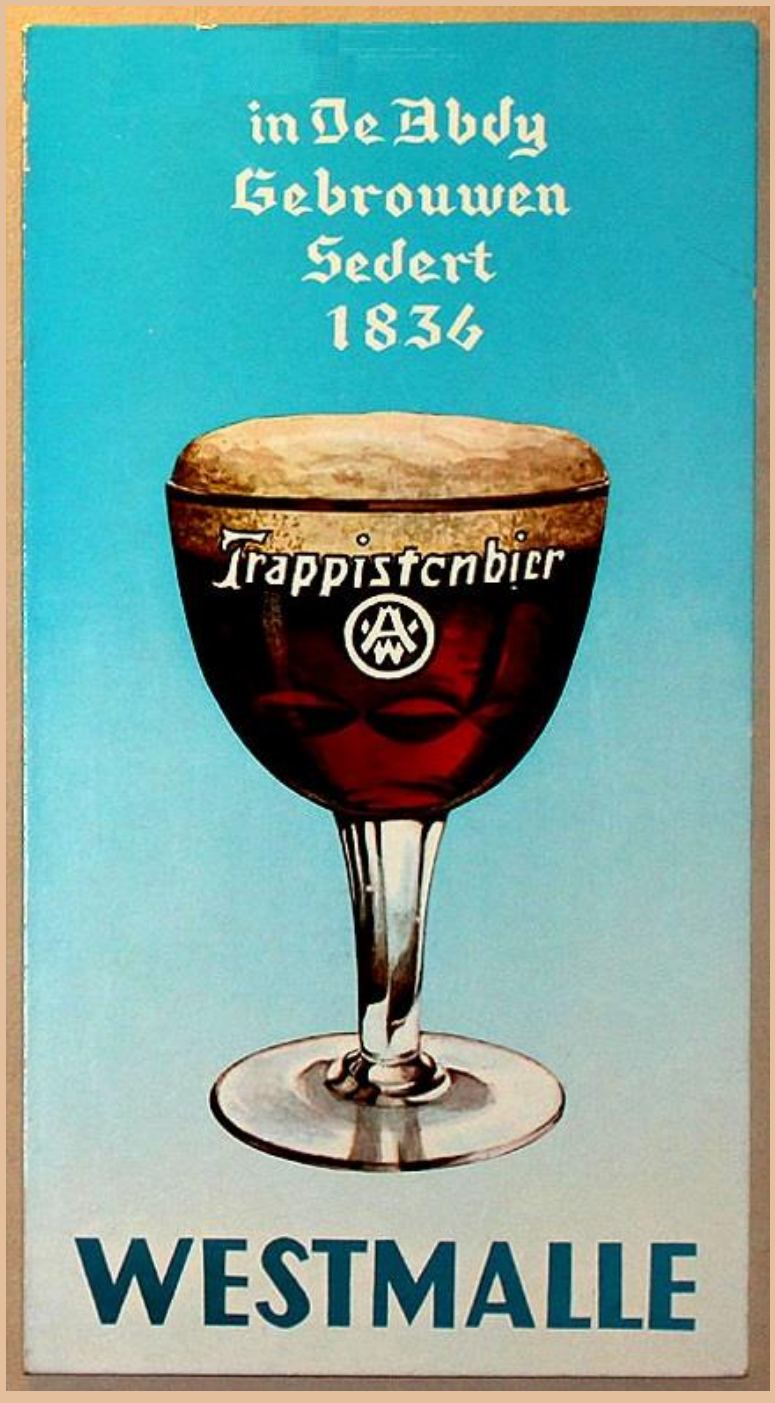
FREI CANECA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Westmalle Dubbel – tem cor marrom avermelhada escura, sabor rico e complexo, graças à fermentação secundária na garrafa. Tem teor alcoólico de 7% ABV e é caracterizada por notas de caramelo, malte e frutas que lembram banana madura.

Westmalle Tripel – de cor clara e dourada, devido ao malte de pilsen utilizado. O processo de fermentação lenta e a fermentação secundária na garrafa produzem uma cerveja complexa com um aroma frutado de banana madura e o sabor suave e cremoso, com um toque amargo sustentado pelo aroma da fruta, é reforçado pelo teor alcoólico de 9,5% ABV.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS



TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

ABDIJ
ST. SIXTUS
WESTVLETEREN

ABDIJ SINT-SIXTUS
WESTVLETEREN

VETLEREN, BÉLGICA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

“Fabricamos cerveja para viver, não vivemos para fabricar”

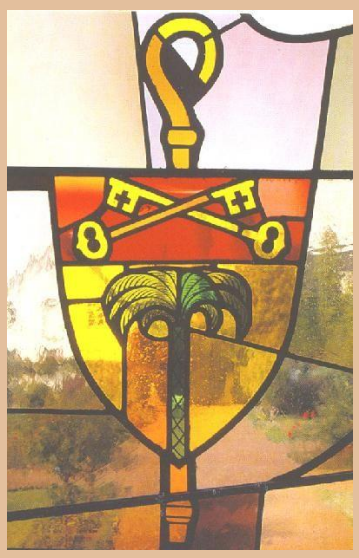
A Abadia de Sint-Sixtus de Westvleteren, em Vleteren, na Bélgica, foi fundada em 1831 e produziu sua primeira cerveja em 1838. Cinco matérias primas são usadas para fabricar as cervejas blonde, 8 e 12 ou XII. Cada uma tem sua própria cor, sabor e aroma e, no processo de fabricação não são filtradas e nem pasteurizadas e têm a fermentação secundária na garrafa. Segundo os monges, estas peculiaridades beneficiam o sabor e o aroma.

FREI CANECA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Suas cervejas são fabricadas e engarrafadas dentro da abadia e são oferecidas em caixas de madeira com 24 garrafas e somente entregues no mosteiro com reserva prévia e quantidades limitadas. A abadia e a cervejaria de Sint-Sixtus não podem ser visitadas, porém, no Café In De Vrede (local de peregrinação mais de cervejólogos do que de penitentes religiosos), em frente à abadia, você consegue provar os 3 estilos e adquirir a cerveja em caixas de papelão com 6 garrafas, disponível na lojinha do café.

FREI CANECA



TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Trappist Westvleteren Blonde – tem cor amarelada turva, brilho forte e aroma fresco e frutado de cítrico agradáveis e uma forte casca de limão, com um sabor ricamente maltado e docemente lupulado. O teor de álcool é de 5,8% ABV e o delicioso cítrico oferecem um sabor refinado e refrescante excepcionalmente seco.

Trappist Westvleteren 8 – tem um tom âmbar escuro e uma atraente combinação de notas verdes, frutas macias e um toque de caramelo, com sabor harmonioso e complexo, bem maltado até as cascas da cevada, com um amargor de lúpulo complementar e poderoso. Contém 8% ABV e uma espuma bem cremosa e forte.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Trappist Westvleteren 12 ou XII – também conhecida na Bélgica como flamengo da Borgonha, tem um tom âmbar escuro com complexidade mas maravilhoso em sua simplicidade. O aroma de passas e nozes combina perfeitamente com o sabor suave de caramelo e chocolate. É uma cerveja forte, de alto teor alcoólico de 10,2% ABV e uma espuma estável, cremosa e forte.

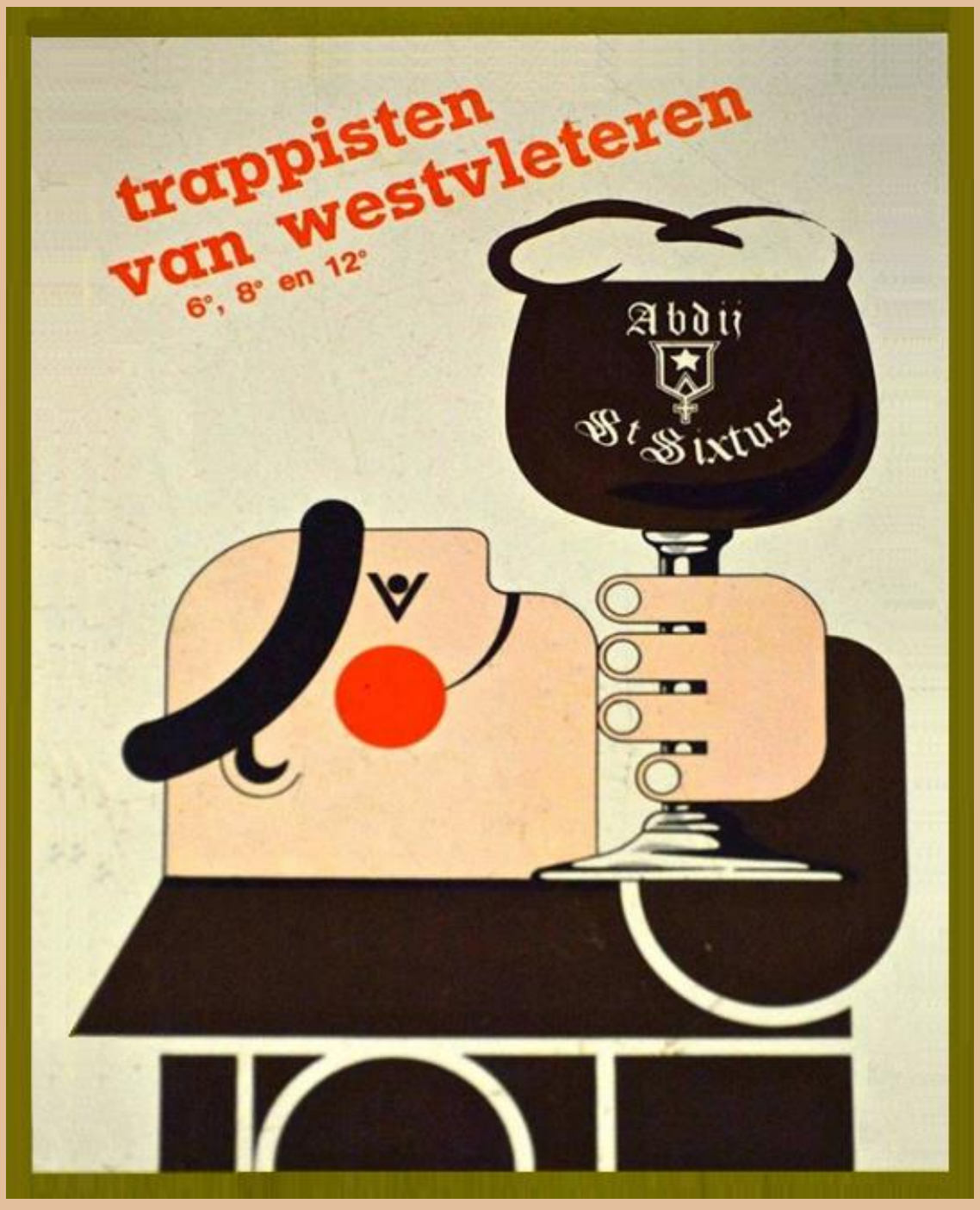
TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Delícias do Café In de Vrede
Sorvete artesanal com cerveja trapista westvleteren e chantilly.

Delícias do Café In de Vrede
Queijo trapista da Abadia de Belval, França, que harmonizam com as cervejas westvleteren blonde, 8 e 12.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS



TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

CHIMAY
PÈRES TRAPPISTES

ABBAYE NOTRE DAME DE SCOURMONT

CHIMAY, BÉLGICA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

A Abadia de Scourmont, em Chimay, na Bélgica, foi fundada em 1850 por um grupo de monges das Abadias de Westmalle e Westvleteren, sendo criados ao redor do mosteiro, uma fazenda, uma cervejaria e uma fábrica de queijos e, em 1864 produziu sua primeira cerveja. Durante a Segunda Guerra Mundial os nazistas deixaram o mosteiro em ruínas e ainda levaram as tinas de cobre da cervejaria, que só voltou a ativa em 1944.

FREI CANECA

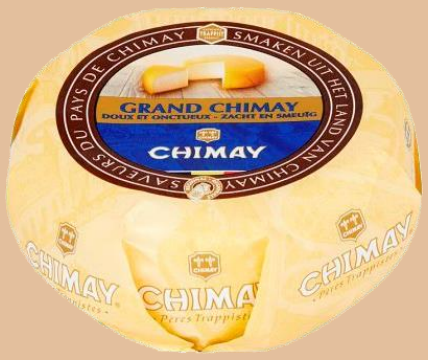
CHIMAY

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Chimay Dorée – é reservada para a comunidade monástica, seus convidados e colaboradores. Tem cor dourada e límpida e sutil aroma que remete ao terroso do lúpulo e ao cítrico da laranja, do limão siciliano e do damasco, com um sabor doce do malte, mel e açúcar. O teor de álcool é de 4,8% ABV com abundante formação de espuma densa e branca. A Chimay Dorée forma uma harmonização perfeita com o queijo Pouteaupré.

CHIMAY®
Pères Trappistes

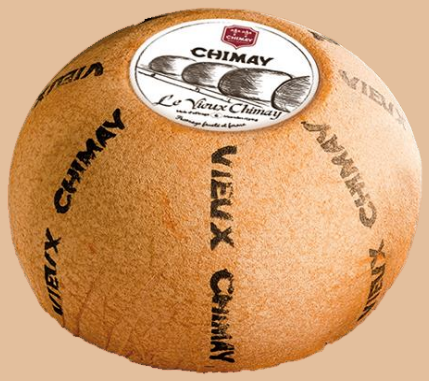
TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS



Chimay Rouge – sua coloração marrom claro com nuances acobreados, tem aromas leves e complexos, que remetem ao açúcar mascavo, a ameixa preta, a caramelo e leve pimenta, com sabor sedoso com um leve toque de amargor. O teor de álcool é de 7% ABV com abundante formação de espuma bege e duradoura. A Rouge é a mais antiga das cervejas Chimay e harmoniza com o queijo Grand Chimay.

CHIMAY
Pères Trappistes

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS



Chimay Triple – sua coloração dourada, combina doçura e amargor com raro equilíbrio e tem uma combinação sutil de aromas de lúpulo fresco e levedura, com um leve sabor amargo que remete ao frutado de moscatel e passas. O teor de álcool é de 8% ABV com formação de espuma branca e duradoura. A Triple foi lançada por ocasião do 500° aniversário do Principado de Chimay em 1966 e por isso também é conhecida como Cinq Cents e harmoniza com o queijo Vieux Chimay.

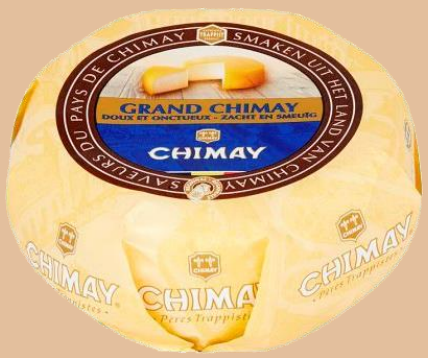
CHIMAY®
Pères Trappistes

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Chimay Bleue – sua coloração marrom com nuances em rubi, combina aromas poderosos e complexos que fazem sentir um buquê de especiarias finas, como doce e frutado e seu sabor relativamente seco tem uma combinação que remete ao malte, ao açúcar mascavo, ao caramelo e à ameixa passa. O teor de álcool é de 9% ABV com formação de espuma bege e duradoura. A Bleue harmoniza com o queijo A La Chimay Rouge.

CHIMAY®
Pères Trappistes

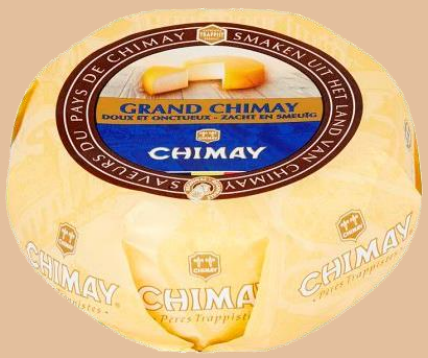
TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS



Chimay Fermentado em Barricas Edição Carvalho – sua coloração escura combina aromas poderosos e complexos que fazem sentir um buquê de especiarias finas, como os frutados cítricos como a laranja, a maçã verde, a baunilha, o caramelo doce e um tom floral de camomila, complementado por romã e uma pitada de licor de amêndoa combinado com o sabor de damasco e frutas cristalizadas. Sua fermentação ocorre em barris sendo 40% em carvalho francês e 60% em carvalho americano. Com teor alcoólico de 10,5% ABV harmoniza com o queijo Grand Chimay.

CHIMAY®
Pères Trappistes

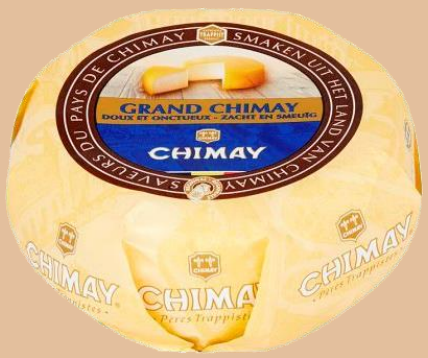
TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS



Chimay Fermentado em Barricas Edição 100% Carvalho – sua coloração escura combina aromas poderosos e complexos que fazem sentir um buquê de especiarias finas, como bananas, pêras, damascos e baunilha combinados com o sabor de doces e torrados. Sua fermentação ocorre em barris sendo 64% em carvalho francês, 36% em carvalho americano e adição de 10% de adição de álcool. Com teor alcoólico de 10,5% ABV harmoniza com o queijo Grand Chimay.

CHIMAY®
Pères Trappistes

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

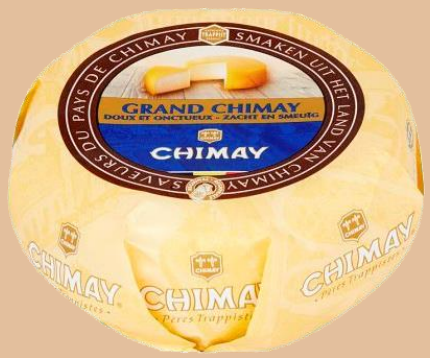


Chimay Fermentado em Barricas Edição Cognac – sua coloração marrom escura com reflexos claros combina aromas poderosos e complexos que fazem sentir um buquê de especiarias finas, como chá preto, jasmim e madeira combinados com o sabor de crosta de pão, assados, mosto de conhaque e notas de fumaça. Sua fermentação ocorre em barris sendo 38% em carvalho francês, 22% em carvalho americano, 22% de adição de conhaque e 18% de adição de castanha nova.

Com teor alcoólico de 10,5% ABV harmoniza com o queijo Grand Chimay.

CHIMAY® • Pères Trappistes •

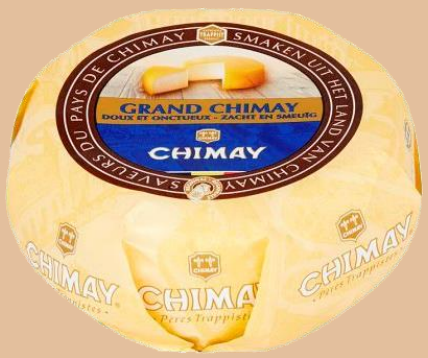
TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS



Chimay Fermentado em Barricas Edição Rum – sua coloração marrom profunda e límpida combina aromas poderosos e complexos que fazem sentir um buquê de especiarias finas, como baunilha, maçã, pão e madeira combinados com o sabor de crosta de pão, assados, mosto de rum. Sua fermentação ocorre em barris sendo 36% em carvalho francês, 42% em carvalho americano e 22% de adição de rum.
Com teor alcoólico de 10,5% ABV harmoniza com o queijo Grand Chimay.

CHIMAY
Pères Trappistes

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS



Chimay Fermentado em Barricas Edição Whisky – sua coloração marrom intenso e reflexos luminosos combina aromas poderosos e complexos que fazem sentir um buquê de especiarias finas, como pêra, ameixa e madeira combinados com o sabor de crosta de pão, assados, uma pitada de mel, baunilha, whisky e notas de fumaça. Sua fermentação ocorre em barris sendo 34% em carvalho francês, 41% em carvalho americano e 25% de adição de whisky.
Com teor alcoólico de 10,5% ABV harmoniza com o queijo Grand Chimay.

CHIMAY®
Pères Trappistes

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

TANQUE
TRIPLO DE FERMENTAÇÃO
BARRIL - GARRAFA

1
INGREDIENTES

Todas as cervejas Chimay são feitas de acordo com o mesmo processo e com o mesmo fermento isolado pelo monge Théodore em 1948.

2
PRIMEIRA FERMENTAÇÃO

A primeira fermentação ocorre em tanques. Depois de 3 a 5 dias, obtemos um líquido que podemos chamar de "cerveja". Como essa fermentação ocorre a uma temperatura entre 18°C e 32°C e a levedura sobe à superfície da cerveja fermentada, ela é chamada de "alta fermentação".

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

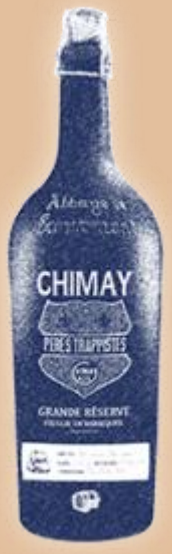
TANQUE
TRIPLO DE FERMENTAÇÃO
BARRIL - GARRAFA

3
SEGUNDA FERMENTAÇÃO

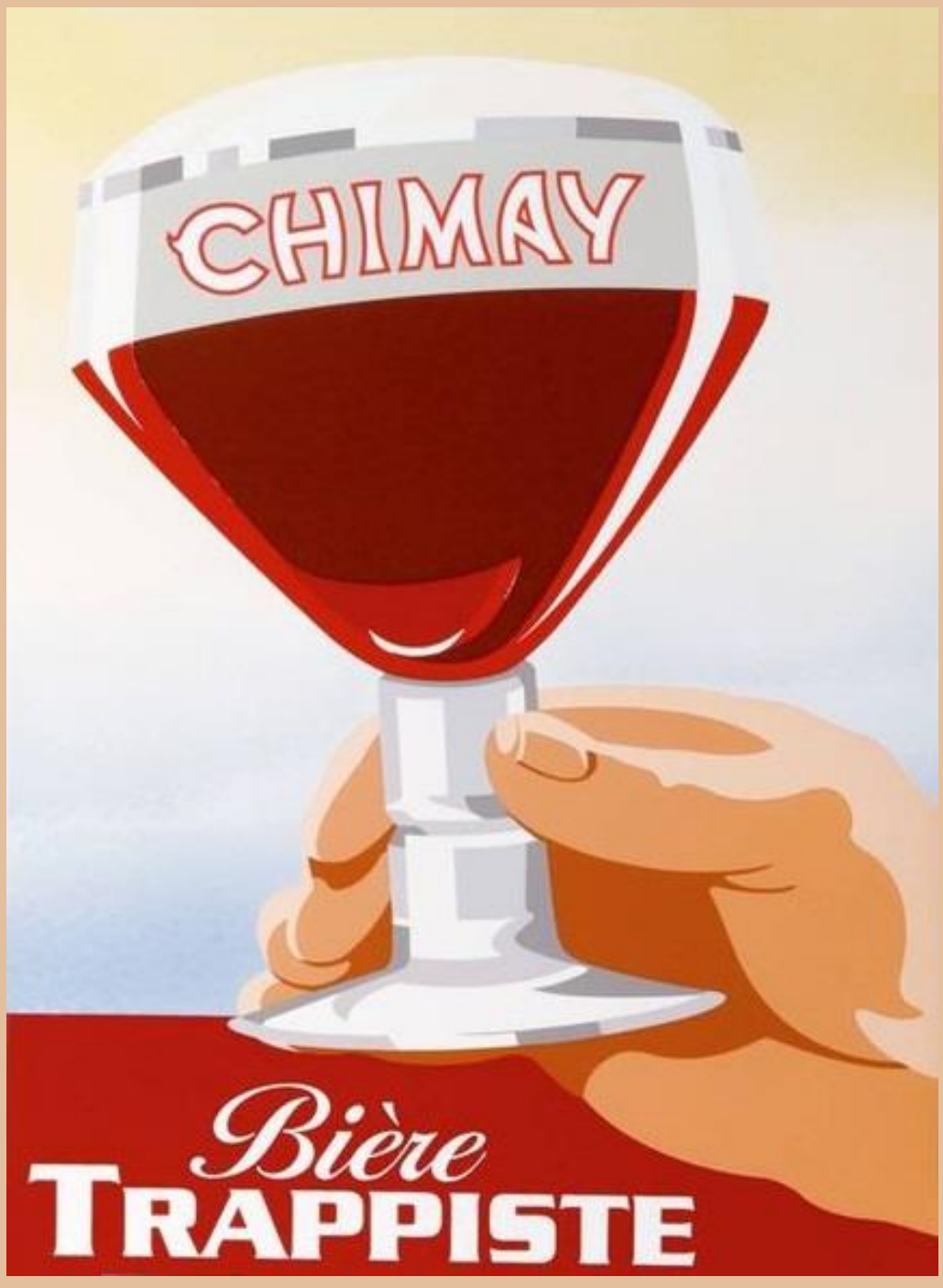
Ao contrário de outras cervejas, esta conhece uma segunda fermentação em barris. É neste momento e de acordo com a origem da madeira que a cerveja ganha muitas nuances.

4
TERCEIRA FERMENTAÇÃO

Após a estocagem, a cerveja é mantida em câmara temperada por um período de 21 dias até a fermentação estar completa nas garrafas. Em seguida, começa a maturação de Chimay, que os conhecedores dizem que pode ser prorrogado por vários anos, mas isso é outra história.



TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS



TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Trappiste
ORVAL®

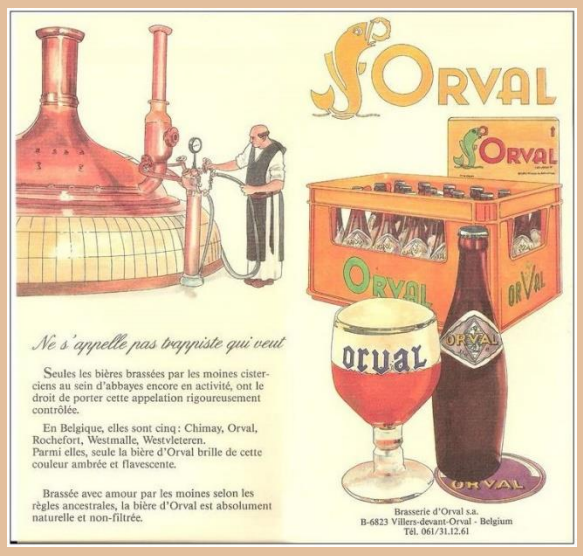
ABBAYE NOTRE DAME D'ORVAL

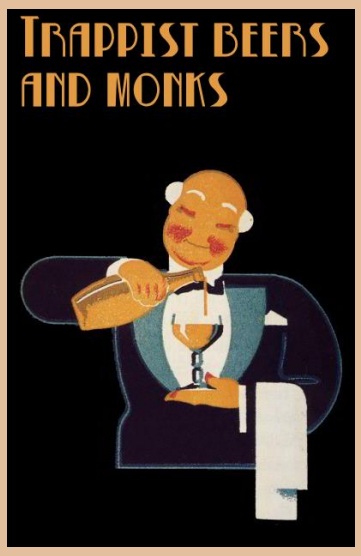
FLORENVILLE, BÉLGICA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

No curso de sua história, a abadia foi destruída e reconstruída várias vezes, por incêndios e guerras como a Revolução Francesa. A Abadia d'Orval, em Villers-devant-Orval, Florenville, na Bélgica, foi fundada no século XII, perto da fronteira francesa, nos bosques do Gaume e, reerguida em 1926, passou a produzir queijos em 1928 e cerveja em 1931. A cervejaria não é aberta à visitação pública, porém as Ruínas antigas e a Abadia são. Diferente de todas as outras trapistas, esta abadia produz apenas uma cerveja.

FREI CANECA



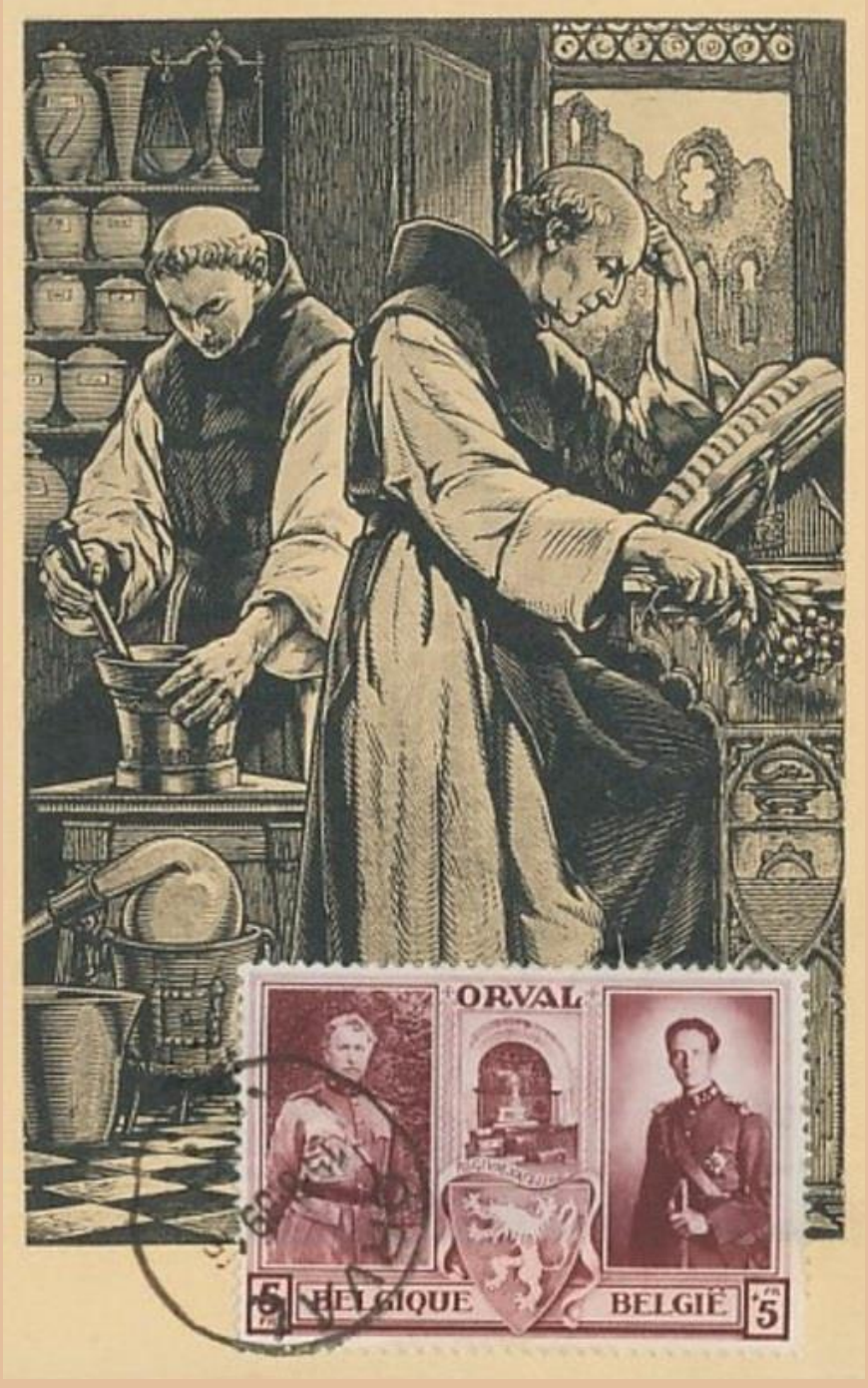


TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

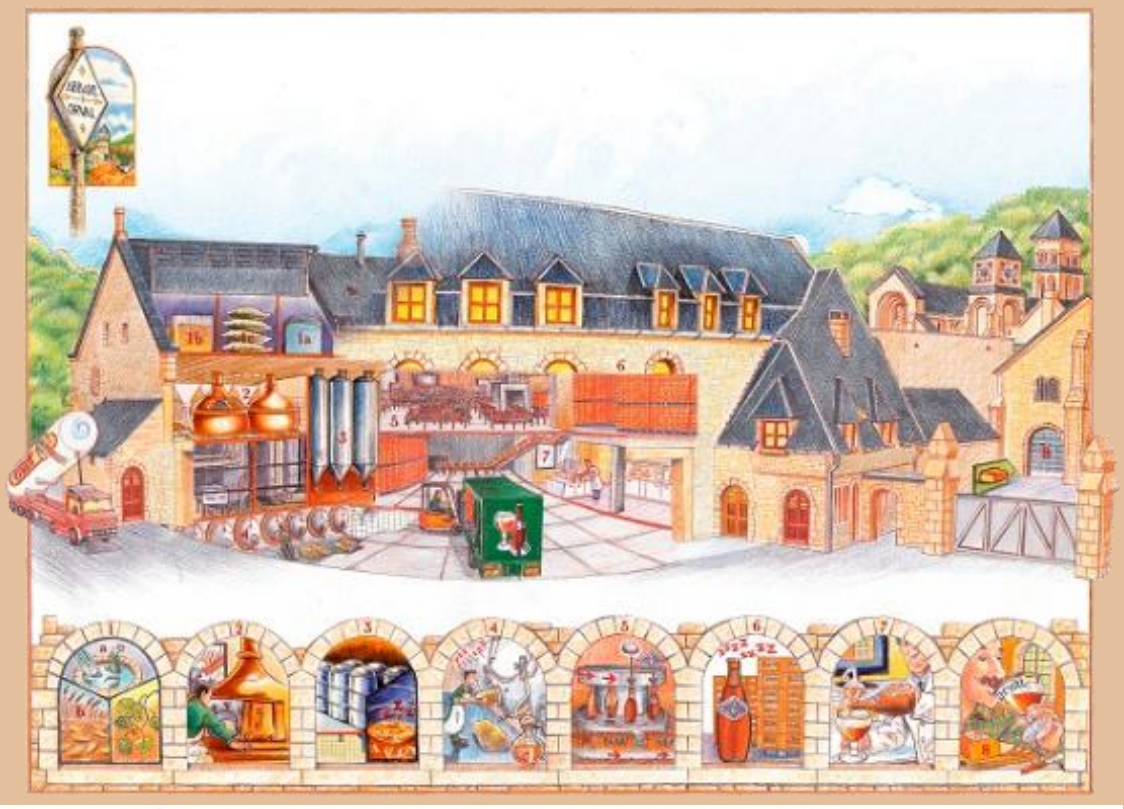
À l'Ange Gardien

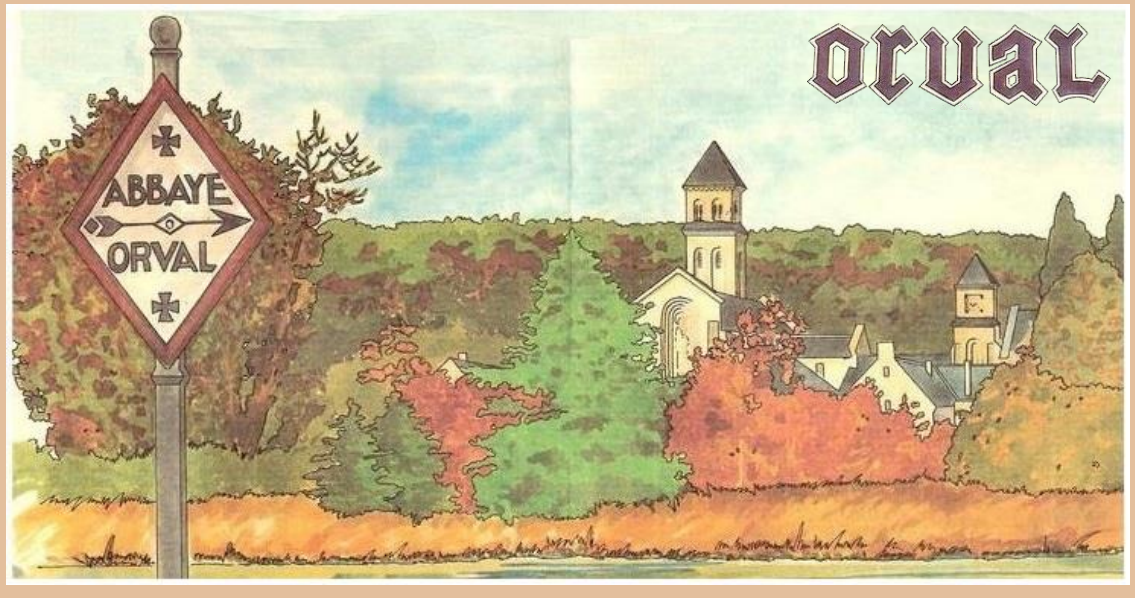
Orval – uma cerveja com sabor único com refermentação na garrafa, de cor âmbar, que tem aroma complexo de especiarias e outros componentes da terra e caráter frutado e amargo em harmonia de variedades específicas de lúpulos e leveduras selvagens do local.
Com teor alcoólico de 6,2% ABV harmoniza com o queijo Orval.
No restaurante L'Ange Gardien (anjo guardião), ao lado da abadia, você consegue provar a cerveja, o queijo e a Petit Orval ou Orval Verde uma cerveja na pressão com 3,5% ABV de graduação alcoólica, fabricada apenas para o consumo dos monges.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

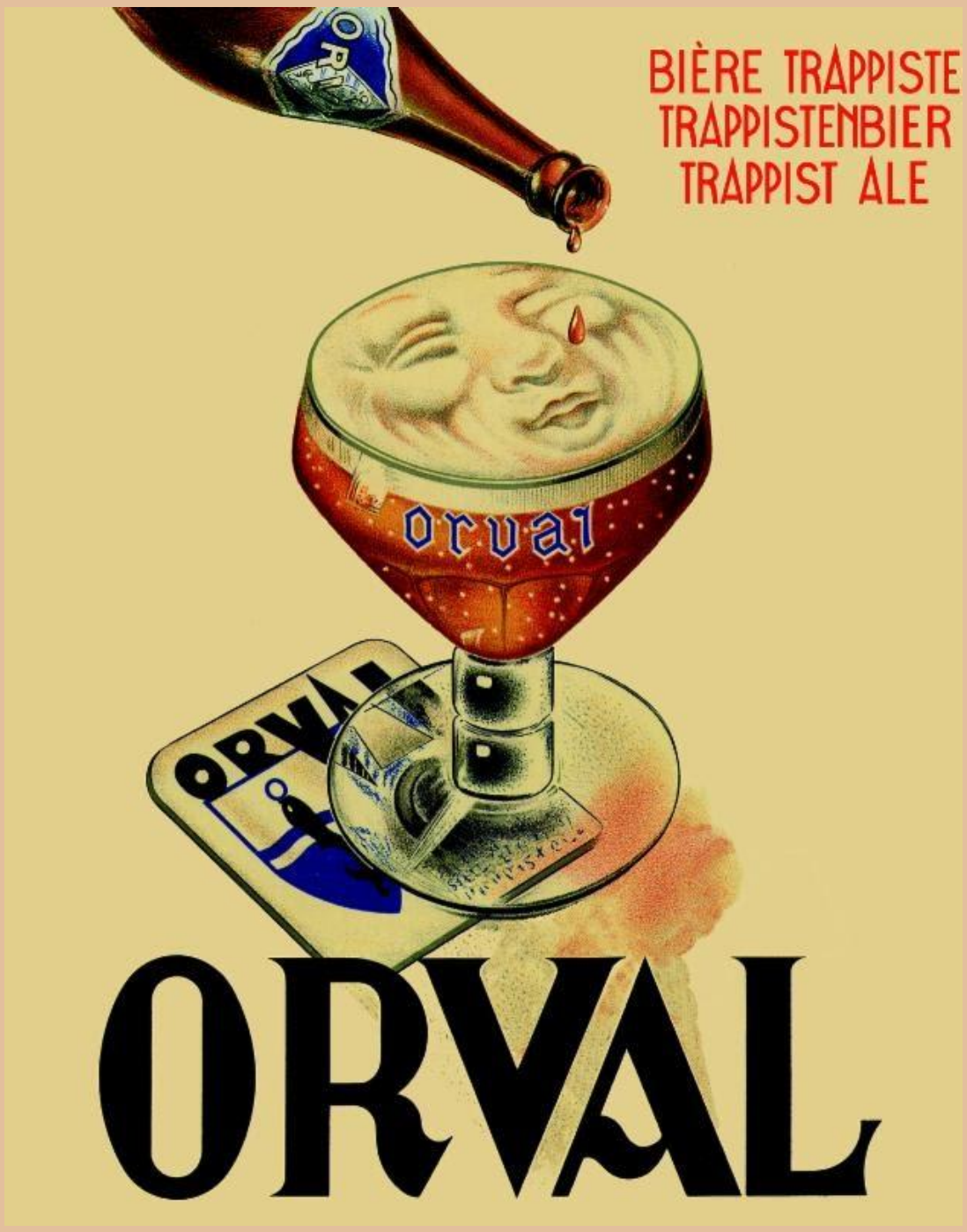


TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS





TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS



TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Trappist
Achel

SINT BENEDICTUS ABDIJ
DE ACHELSE KLUIS

HAMONT-ACHEL, BÉLGICA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

A Abadia Achelse Sint-Benedictus, em Hamont-Achel, na Bélgica, foi fundada em 1648 pelos monges trapistas de Westmalle, da qual depende inteiramente, e, destruída 3 vezes: a primeira por Napoleão, a segunda pelos Alemães da Primeira Guerra e a terceira por um incêndio em 1985. Iniciou sua produção de cerveja em 1838 e devido às destruições retomou a produção em 1998. A cervejaria não é aberta à visitação pública, porém pode-se saborear a cerveja na estalagem, um estabelecimento restaurado nos antigos estábulos da abadia.

FREI CANECA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Achel Blond – tem cor acobreada turva, aroma floral e frutado de cítrico como maçã e pêssego, com um sabor amargo e picante, que tende ao amargo levemente adocicado. Seu teor de álcool é de 8% ABV (330 ml) e 9,5% ABV (750 ml). Na estalagem pode ser encontrada na pressão com teor alcoólico de 5% e 7% ABV.

Achel Bruin – tem cor marrom e é produzida da mesma forma que a achel blond, porém leva um pouco de malte caramelado, o que lhe confere a diferença de cor. Tanto no aroma quanto no sabor, aparecem traços de malte torrado e caramelizado e um leve toque de canela. Seu teor de álcool é de 8% ABV (330 ml) e 9,5% ABV (750 ml).

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

La Trappe

TRAPPIST

Abdij O.L.V. Koningshoeven

ABDIJ ONZE LIEVE VROUW VAN KONINGSHOEVEN

BERKEL-ENSCHOT, HOLANDA

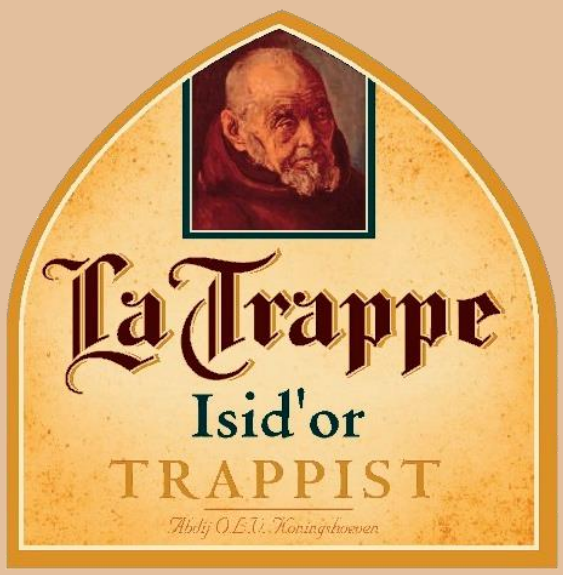
TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

“prove o silêncio”

cervejaria La Trappe

“O som mais bonito do mundo é o silêncio. Quando tudo está quieto, você pode ouvir a si mesmo e aos outros. Silêncio é o sono que nutre a sabedoria. Silêncio começa com atenção e o que recebe sua atenção começa a crescer. Silêncio é o espaço em branco entre as linhas escritas. As coisas se tornam mais intensas com o silêncio. Prove o silêncio”.

FREI CANECA



TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

A Abadia de Nossa Senhora de Koningshoeven, em Berkel-Enschot, na Holanda, foi fundada em 1881 a partir de um claustro existente na região de Schaapskooi, por monges franceses, e o nome La Trappe origina-se da abadia francesa Notre-Dame de La Grande Trappe na Normandia Soligny-la-Trappe, também conhecida como La Trappe. A cervejaria tem outro nome, Trappistenbierbrouwerij De Schaapskooi e produz cerveja desde 1884, mas somente em 2005 foi oficialmente reconhecida como trapista. Além da cerveja, os monges produzem outros itens e trabalham em sua fábrica de queijos orgânicos, confeitaria, padaria e apicultura. Todos os produtos estão disponíveis na loja e podem ser degustados e saboreados no restaurante do mosteiro.

FREI CANECA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

La Trappe PUUR – tem cor amarelo palha e creme de boa formação e baixa permanência, aroma de lúpulos e especiarias e frutado de cítrico como maçã verde, abacaxi e lima, e uma pitada de semente de cravo, com um sabor levemente amargo e seco Seu teor de álcool é de 4,7% ABV.

La Trappe Witte – tem cor amarelo palha meio turvo e creme de boa formação e média permanência, aroma de malte de trigo, lúpulos e especiarias florais e herbais como feno e frutado de cítrico como abacaxi, pêssego, banana e damasco e uma pitada de pimenta e cravo, com um sabor levemente amargo e seco. Seu teor de álcool é de 5,5% ABV.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

La Trappe Blonde – tem cor amarelo ouro e creme de boa formação e média permanência, aroma de lúpulos e levedura com açúcar e herbais como trigo, feno e ervas e frutado de cítrico como maçã verde, limão siciliano e casca de laranja e banana, com um sabor levemente amargo doce. Seu teor de álcool é de 6,5% ABV.

La Trappe Dubbel – tem cor marrom escuro e creme de boa formação e permanência, aroma de frutas escuras como ameixa, uva passa e nozes com melaço, baunilha, caramelo e chocolate torrado, com um sabor doce e levemente amargo. Seu teor de álcool é de 7% ABV.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

La Trappe Bockbier – sazonal, tem cor âmbar escuro e creme denso de boa formação e permanência, aroma de frutas escuras como ameixa e uva passa com melaço, baunilha, malte e caramelo torrado, café e nozes, com um sabor doce, seco e amargo. Seu teor de álcool é de 7% ABV.

La Trappe Isid'or – em homenagem ao primeiro mestre cervejeiro da abadia monge Isidorus Laaber, tem cor âmbar caramelo e creme de boa formação e permanência, aroma de ervas, floral e frutas escuras e secas como ameixa e uva passa com caramelo, baunilha e açúcar queimado, com um sabor levemente amargo. Seu teor de álcool é de 7,5% ABV.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

La Trappe Tripel – tem cor amarelo alaranjado e creme de boa formação e média permanência, aroma de malte, lúpulo, levedura e especiarias como ervas e floral e frutado como pêssego, damasco, banana e calda de abacaxi, com um sabor amargo e seco. Seu teor de álcool é de 8% ABV.

La Trappe Quadrupel – tem cor âmbar e creme de média alta permanência, aroma de malte tostado, lúpulo cítrico, cravo, canela, baunilha e frutas como uva passa, ameixa, tâmara e banana caramelizada, com um sabor levemente amargo e suave. Seu teor de álcool é de 10% ABV.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

La Trappe Quadrupel Oak Age

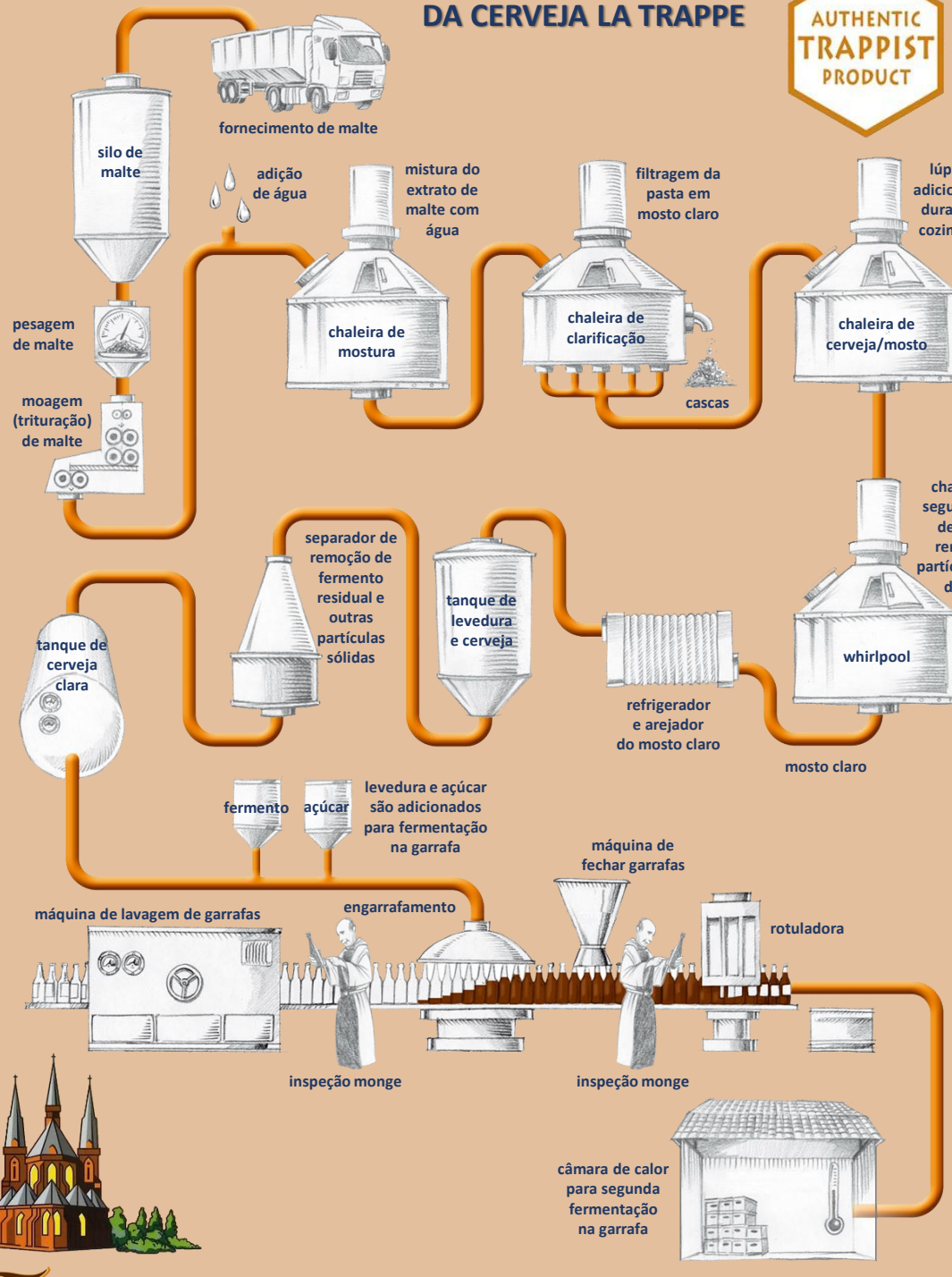
– com as mesmas características da la trappe quadrupel, tem cor âmbar escura e creme de alta permanência, aroma de malte tostado, lúpulo cítrico, cravo, canela, alcaçuz, baunilha e frutas como uva passa, ameixa, tâmara e banana caramelizada, sabor levemente doce, agradável, suave e complexo pois depende do tipo de barril em que a cerveja é envelhecida. Sua fermentação ocorre em barris de cachaça do Brasil, carvalho francês, carvalho americano, whisky, conhaque, rum e vinhos em geral inclusive do porto. Seu teor de álcool é de 11% ABV.

Todas as cervejas harmonizam com os queijos La Trappe de vaca e de cabra, com ou sem especiarias.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

PROCESSO DE FABRICAÇÃO DA CERVEJA LA TRAPPE

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT



La Trappe TRAPPIST

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Zundert

trappist

ABDIJ MARIA TOEVLUCHT

KLEIN-ZUNDERT, HOLANDA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

A Abadia de Maria Toevlucht, em Klein-Zundert, na Holanda, foi fundada em 1938, porém oficialmente em 1900 ocorreu a inauguração da capela pelo abade de Tilburg. A pequena cervejaria construída dentro dos limites do mosteiro, numa das edificações da antiga fazenda de gado, recebe o nome De Kievit e inicia sua produção em 2013 com as cervejas Zundert 8 e Zundert 10, tendo em seus rótulos a imagem do pássaro abibe existente no cata-vento do telhado do depósito de feno da extinta fazenda.

FREI CANECA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Zunder 8 – tem cor âmbar castanho turva e creme de boa formação, aroma de ervas, floral e especiarias e frutado como damasco e banana, malte e caramelo tostado, com um sabor maltado e adocicado, levemente amargo e seco. Seu teor de álcool é de 8% ABV.

Zundert 10 – tem cor marrom avermelhada turva e creme bege de boa permanência, aroma de ervas finas e alcaçuz, frutas como uva passa, ameixa e tâmara, malte tostado e chocolate, com um sabor suave, agradável, levemente amargo pelo lúpulo e seco. Seu teor de álcool é de 10% ABV.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Stift
Engelszell

STIFT DE UNSERE LIEBE FRAU VON ENGELSZELL CELLA ANGELORUM

ENGELHARTZELL, ÁUSTRIA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

A Abadia de Engelszell, na Vila de Engelhartszell, em um vale arborizado do Rio Danúbio, na Áustria, foi fundada em 1239 e refundada em 1925. Em 1939 a abadia é confiscada pelos nazistas e com o final da Segunda Guerra Mundial em 1945 é reassumida pelos monges trapistas do mosteiro Ölenberg na Alsácia francesa. A cervejaria Trappisten-Brauerei Engelszell construída nos terrenos do mosteiro inicia sua produção em 2012 com as cervejas Nivard, Benno e Gregorius. Como a Abadia de Engelszell não possui sua própria fábrica de garrafas devido à produção anual limitada, a cerveja é levada para a Abadia Premonstratensian vizinha de Schlägl após armazenamento em um tanque móvel, onde é engarrafada e preparada para exportação. Produzem também mel a partir de sua própria apicultura e bombons com creme de chocolate e licor Engelszeller.

FREI CANECA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Engelszeller Nivard – tem cor amarelo dourado e é turva devido a não filtragem e creme de boa formação, aroma do lúpulo austríaco e das leveduras belgas como ervas, floral, especiarias e frutado, malte pilsen austríaco e malte especial da Baviera, com um sabor maltado levemente amargo. Seu teor de álcool é de 5,5% ABV.

Engelszeller Benno – tem cor vermelha e é turva devido a não filtragem e creme bege de boa formação, aroma do lúpulo alsaciano e das leveduras belgas como ervas picantes, especiarias e mel, malte pilsen austríaco e malte especial da Baviera, com um sabor maltado intensamente amargo. Seu teor de álcool é de 6,9% ABV.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Engelszeller Gregorius – tem cor marrom forte e é turva devido a não filtragem e creme bege de boa permanência, aroma do lúpulo austríaco e das leveduras belgas como ervas finas, alcaçuz e frutados maduros, maltes tostados como café e chocolate com mel, com um sabor maltado levemente amargo. Seu teor de álcool é de 10,5% ABV.

Engelszeller Weisbier Hell – tem cor amarelo dourada e é turva devido a não filtragem e creme de boa formação, aroma do lúpulo austríaco e das leveduras e especiarias belgas como ervas e floral, malte pilsen adocicado austríaco, com um sabor bastante maltado, suave e seco. Seu teor de álcool é de 4,9% ABV.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

American Trappist

SPENCER

TRAPPIST ALE

SAINT JOSEPH'S ABBEY

SPENCER, MASSACHUSETTS, EUA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

A Abadia de São José, em Spencer, Massachusetts, nos Estados Unidos, foi fundada em 1950 e inicia sua produção em 2013 com as cervejas Spencer Trappist Ale uma patersbier “cerveja dos pais” em flamengo belga, Spencer Trappist Holiday Ale e Spencer Trappist Monk’s Reserve Ale, sendo o primeiro monastério fora da Europa a receber o selo trapista, ou seja, a primeira cervejaria trapista das Américas. Produzem também geléias.

Nas palavras do monge Isac, responsável pela cervejaria, *“Talvez, um dia, o abade permita a gente beber com mais frequência”*.

FREI CANECA

AMERICAN TRAPPIST
AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

TRAPPIST
MONASTIC FOOD PRODUCTS

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Spencer Trappist Ale – tem cor amarelo dourado e é turva devido não ser filtrada e creme de baixa formação, aroma de ervas, especiarias e frutado cítrico como laranja, abacaxi cristalizado, damasco, pera, banana, pêssego, panetone, marzipan, cravo, mel e caramelo, com um sabor adocicado levemente pimentado e amargo. Seu teor de álcool é de 6,5% ABV.

Spencer Trappist Holiday Ale – tem cor vermelha mogno e é turva devido a não filtragem e creme bege de boa formação, aroma de ervas, floral e especiarias e frutado como damasco e banana, malte e caramelo tostado, com um sabor maltado e adocicado, levemente amargo e seco. Seu teor de álcool é de 8,7% ABV.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Spencer Trappist Monk's Reserve Ale – tem cor âmbar escuro é turva devido a não filtragem, bastante encorpada e creme bege de boa formação, aroma frutas escuras como uva passa, ameixa e nozes, baunilha, caramelo e chocolate torrado, com um sabor intensamente maltado e amargo. Seu teor de álcool é de 10,2% ABV.

Spencer Trappist Imperial Stout – sazonal, tem cor âmbar escuro e é turva devido a não filtragem e creme bege de boa formação, aroma de frutas escuras como ameixa, uva passa e nozes com melaço, baunilha, caramelo e chocolate torrado, com um sabor doce e levemente amargo. Seu teor de álcool é de 9,3% ABV.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

TRE FONTANE

BIRRA TRAPPISTA ITALIANA

MONASTERO DEI SS. VICENZO E ANASTASIO ALLE TRE FONTANE

ROMA, VIA LAURENTINA, ITÁLIA

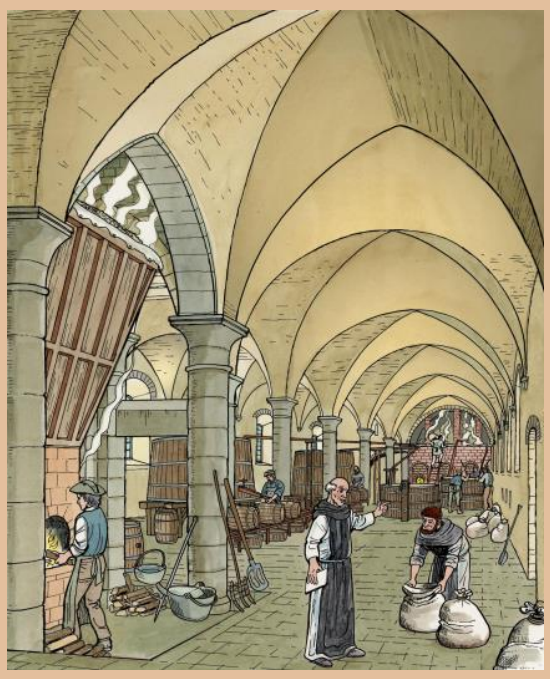
TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

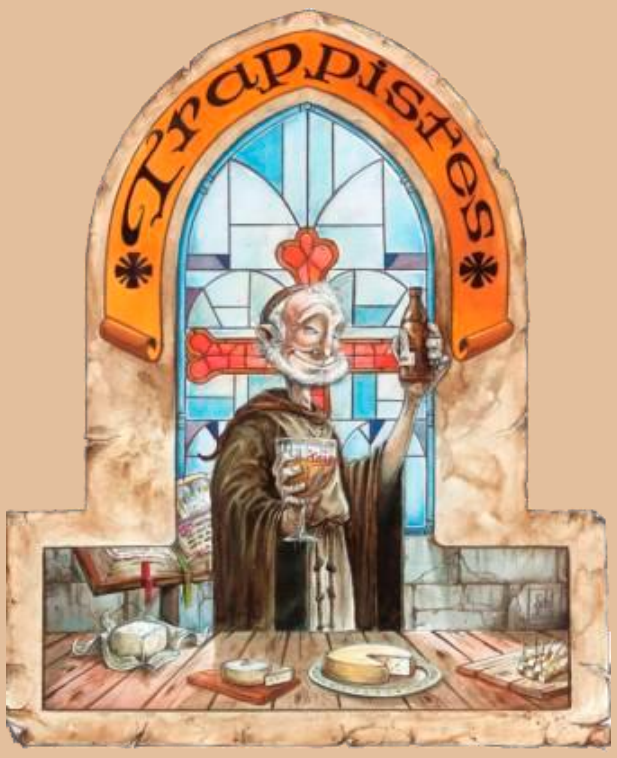
A Abadia das Três Fontes (Abbazia dele Ter Fontane), na Via Laurentina em Roma na Itália, foi fundada no século X, em um pequeno vale com eucaliptos, antigamente conhecido com “Acque Salvie”. O antigo Liquorificio Trappisti delle Tre Fontane está localizado dentro do complexo da abadia e inicia sua produção de cerveja em 2015 com uma tripel com aroma de eucalipto. Produzem também desde 1873, o histórico licor Eucalittino, grappa de eucalipto, creme de avelã, azeite, mel e chocolate.

FREI CANECA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Tre Fontane – tem cor dourado e creme de boa formação e média permanência, aroma de malte, lúpulo, levedura e especiarias como ervas e floral e frutado com eucalipto, com um sabor adocicado levemente amargo e refinado pelo balsâmico do eucalipto. Seu teor de álcool é de 8,5% ABV.





TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Tynt Meadow

ENGLISH TRAPPIST ALE

MOUNT SAINT BERNARD ABBEY

LEICESTERSHIRE, INGLATERRA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

“patet porta, cor magis”

A porta está aberta, o coração ainda mais

A Abadia do Monte São Bernardo, no coração da zona rural de Coalville em Leicestershire na Inglaterra, foi fundada em 1835 em uma pequena cabana em Charnwood Forest. Das abadias trapistas autorizadas a fabricar cerveja é a caçula e inicia sua produção em 2018 com uma strong ale. Fabricam também cerâmica e produzem mel.

FREI CANECA

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

Tynt Meadow English Trappist Ale – tem refermentação na garrafa e cor vermelha mogno, bastante encorpada e creme bege de boa formação e permanência, aroma da cevada, do lúpulo e de uma cepa das leveduras inglesas, frutas escuras como uva passa, ameixa, figo e nozes, alcaçuz e chocolate amargo, com um sabor levemente amargo, refinado e seco. Seu teor de álcool é de 7,4% ABV.

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

TRAPPISTENBIER
AS CERVEJAS TRAPISTAS

SANTÉ MES AMIS!

O BAR DO ESPAÇO ARMAZÉM MAUAD CAFÉ

Cerveja não é uma bebida que isola as pessoas. Disse o mestre Antônio Houaiss: “Os bebedores solitários de cerveja são poucos e não estão bem, ou falta-lhes, no momento, um amigo”.

“A história do Espaço Armazém Mauad Café começa no mês de abril do ano de 1987 e nossa proposta de sempre bebemorarmos chopp e cervejas artesanais e especiais com nossos verdadeiros amigos, dá outro sabor aos nossos encontros”.

O BAR DO ESPAÇO ARMAZÉM MAUAD CAFÉ

Como em qualquer lugar do mundo, nosso espaço foi idealizado, projetado e construído, para a convivência, o encontro e a celebração da amizade.

O ambiente têm algumas características em comum:

1. Levamos em consideração a história da cerveja e dos monastérios, principalmente os trapistas da Bélgica;

2. Degustamos um bom chopp em barril e uma boa cerveja artesanal e especial em garrafa, de acordo com a tradição do local, na temperatura adequada;

3. A decoração é única, pois foi executada com amor, carinho e objetos antigos de família, como registradora, baleiro, moinho de café, sino, rádio, telefone de parede, chopeiras, copos, taças, tulipas, canecas, painel com placas de fabricantes de bebidas, bolas, luminosos de neon e mais uma gama de peças diversificadas, que foram adquiridas em viagens pelo Brasil e pelo mundo;

4. Muito mais que um simples local aonde se vai para beber, nosso espaço tem um clima de alegria e uma energia boa que não se mede em litros.

O BAR DO ESPAÇO
ARMAZÉM MAUAD CAFÉ

10 Mandamentos
do Espaço Armazém Mauad Café

- 1º ..... Bebe-se inteiro
- 2º ..... Até o fundo
- 3º ..... Como o primeiro
- 4º ..... Como o segundo
- 5º ..... Estando cheio, não fica meio
- 6º ..... Para provar
- 7º ..... Para começar
- 8º ..... Para continuar
- 9º ..... Para não tombar
- 10º ..... Para acabar

Original – Reverendo Abade de Travanca, Alcobaça Portugal

O BAR DO ESPAÇO
ARMAZÉM MAUAD CAFÉ

NOSSOS MASCOTES

mauad

1987

Obelix Cervejeiro

- Idealizado por ocasião do começo da nossa história, em abril de 1987, a partir de uma pintura existente num avião do museu da FAB, onde ele aparece carregando uma bomba.
- A figura do Obelix é a posição clássica carregando o menir (monumento pré histórico de pedra.
- A garrafa de cerveja é da holandesa grolsch, uma lager de respeito, sabor leve, refrescante e muito marcante, com destaque para o malte e o lúpulo e com notas de biscoito e pão.
- A faixa são as cores da bandeira da Bélgica.

O BAR DO ESPAÇO
ARMAZÉM MAUAD CAFÉ

NOSSOS MASCOTES

DOM CHAMPAGNE
2002

Dom Champagne

- Idealizado para a padaria artesanal, Pão & Vinho, em agosto de 2002.
- O desenho, criado pelo chargista Cangerê, representa o monge benedito Dom Pierre Perignon, inventor do champagne, com uma cesta de pães no braço direito e uma taça de vinho na mão direita.

Pão & Vinho

O BAR DO ESPAÇO
ARMAZÉM MAUAD CAFÉ

NOSSOS MASCOTES

FREI TUCK
2010

Frei Tuck

- Idealizado em abril de 2015, a partir da figura lendária do frade Tuck, monge da Abadia das Fontes, mosteiro cisterciense da Inglaterra.
- O desenho, criado pelo chargista Cangerê, representa os monges trapistas da Bélgica, com um báculo na mão direita e uma taça da cerveja de abadia belga Maredsus na mão esquerda.

O BAR DO ESPAÇO
ARMAZÉM MAUAD CAFÉ

NOSSOS MASCOTES

CARDEAL BIRRA
2010

Cardeal Birra

- Idealizado em abril de 2015, a partir da figura dos cardeais alvi rubros da diretoria do Uberaba Sport Club.
- O desenho, criado pelo chargista Cangerê, representa um cardeal, com um báculo na mão esquerda e uma taça da cerveja belga Waterloo na mão direita.

O BAR DO ESPAÇO
ARMAZÉM MAUAD CAFÉ

NOSSA LOGOMARCA OFICIAL

ESPAÇO ARMAZÉM
MAUAD CAFÉ
ESPECIALIZADO EM CERVEJAS
TRAPISTAS

FREI TUCK
CERTIFICADO DE EXCELÊNCIA
ESPAÇO ARMAZÉM MAUAD CAFÉ

AUTHENTIC
TRAPPIST
PRODUCT

BIÈRES TRAPPISTES

O BAR DO ESPAÇO ARMAZÉM MAUAD CAFÉ

DESCRIÇÃO DA LOGOMARCA OFICIAL

1. Logo Mauad Café, réplica da marca utilizada pela Torrefação e Moagem de Café da firma Ramid Mauad.

2. Logo Armazém, criação e desenho do arquivo pessoal do autor.

3. O Bar Mauad Café (1987), atinge a maioridade (2010) e transforma-se em Espaço Armázém Mauad Café e por sugestão do Hamid Mauad Neto é feita a junção das logos.

4. Sinaleiro – cores da bandeira da Bégica
- Farol Preto – representa a cerveja Blond
- Farol Amarelo – representa a cerveja Dubbel
- Farol Vermelho – representa a cerveja Tripel

5. Frei Tuck – primeiro de nossos mascotes.

6. Cardeal Birra – segundo de nossos mascotes.

7. Medalha com lúpulo, cevada e tulipa de chop – representa a cerveja; desenho do arquivo pessoal do autor.

8. Palavra anno e data 1987 – tipologia utilizada na Bélgica e data de nascimento do Bar. Fonte: Bisque.

O BAR DO ESPAÇO ARMAZÉM MAUAD CAFÉ

DESCRIÇÃO DAS OUTRAS LOGOS

9. Certificado de Excelência Espaço Armazém Mauad Café – ramos de oliveira que representam a paz e alusão ao nosso mascote Frei Tuck.

10. Selo Espaço Armazém Mauad Café Especializado em Cervejas Trapistas, encimado com um cálice Goblet típico das abadias e mosteiros trapistas da Bélgica, para as cervejas estilos Dubel, Tripel, Quadrupel e Dark Strong Ale.

11. Logos Autênticos Produtos Trapistas e grafia bières trappistes. Fonte: Lithos Pro Regular.

12. Vitraux com um cálice Goblet típico das abadias e mosteiros trapistas da Bélgica, para as cervejas estilos Dubel, Tripel, Quadrupel e Dark Strong Ale, com referência ao Saint Graal.

Espaço Armazém Mauad Café

Bière D' Abbaye – Abdij

Diploma de Membro Efetivo

Outorgamos a,

_____

Após degustar nossas cervejas e chopps, o título de

Bebedor Oficial de Cerveja e Chopp

Passado em _____ em Uberaba MG

"a história do espaço armazém mauad café começa no mês de abril do ano de 1987 e nossa proposta de sempre bebemorarmos cervejas na pressão com nossos verdadeiros amigos, dá outro sabor aos nossos encontros"

Série Ouro

_____ *tulipa/hora*

Hamid Mauad Filho
Mestre Cervejeiro Artesanal

FREI TUCK

WORLD BEER

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

MAUAD CAFÉ TRAPISTAS

BIÈRES TRAPPISTES

10 Mandamentos – Espaço Armazém Mauad Café

Bière D' Abbaye - Abdij

- 1º ..... Bebe-se inteiro
- 2º ..... Até o fundo
- 3º ..... Como o primeiro
- 4º ..... Como o Segundo
- 5º ..... Estando cheio, não fica meio
- 6º ..... Para provar
- 7º ..... Para começar
- 8º ..... Para continuar
- 9º ..... Para não tombar
- 10º ..... Para acabar

"Original – Reverendo Abade de Travanca, Alcobaça Portugal"

WORLD BEER

FREI TUCK

Hamid Mauad Filho
Mestre Cervejeiro Artesanal

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

MAUAD CAFÉ TRAPISTAS

BIÈRES TRAPPISTES

"A cerveja deve ser pão líquido, não água colorida"

Dizer Trapista Belga

"Rogo para morrer na cervejaria; molhem meus lábios com cerveja enquanto eu expiro; assim, quando o coro dos anjos chegar, eles dirão: Deus seja condescendente com esse bebedor"

Dizer de São Columbano

WORLD BEER

FREI TUCK

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

MAUAD CAFÉ TRAPISTAS

Hamid Mauad Filho
Mestre Cervejeiro Artesanal

BIÈRES TRAPPISTES

CERVEJAS
QUE DEVEM SER DEGUSTADAS

DeuS Brut des Flandres, belga – feita inicialmente na Bélgica onde sofre a primeira e a segunda fermentação é levada para uma vinícola francesa na cidade de Reims, onde é colocada em garrafas de champanhe e passa pelo processo de rémuage e repouso nas caves. A atração e o encantamento por esta cerveja estilo champaignoise começa no elegante design de sua garrafa. Ao abri-la , extraindo a rolha, o que se tem é uma cerveja de cor clara, dourada, brilhante, efervescente e com bolhas extremamente minúsculas, sendo coroada por um colarinho branco. Seu aroma complexo, desenvolve fragrâncias de maçãs frescas, hortelã, tomilho, gengibre, malte, peras, lúpulo, pimenta e cravo da índia. Seu sabor também complexo, é refrescante, delicado e ligeiramente seco.

Seu teor de álcool é de 11,5% ABV.

Degustar uma Deus é uma experiência bastante particular e prazerosa.

CERVEJAS
QUE DEVEM SER DEGUSTADAS

Maredsous Tripel, belga – tem cor âmbar, ligeiramente turva, espuma esbranquiçada, aroma frutado com notas de ameixa, uva passa, caramelo e amêndoas, com um sabor incrível de malte de cevada, lúpulo e levedura de alta fermentação, seco que tende ao amargo levemente adocicado. Seu teor de álcool é de 10% ABV.

Tripel Karmeliet, belga – sua origem é no Mosteiro Carmelita em Dendermonde seguindo até hoje a receita autêntica de 1679. Tem cor dourada e aroma frutado com notas de banana, baunilha e damasco e cítrico de coentro e casca de laranja, com um sabor agradável e leve amargor.
Seu teor de álcool é de 8% ABV.

CERVEJAS
QUE DEVEM SER DEGUSTADAS

Waterloo Triple Blond, belga – tem cor amarela, levemente turva, densa e espuma branca de ótima formação, aroma floral e frutado com notas de uva passa, mel, cítrico de coentro e casca de laranja, com um sabor maltado e condimentado que tende ao amargo levemente adocicado.
Seu teor de álcool é de 8% ABV.

Hoegaarden Forbidden Fruit, belga – inspirada no fruto proibido, tem cor avermelhada, aroma herbal e frutado com notas de maçã, malte torrado e lúpulos, com um sabor ricamente maltado, lupulado e levemente adocicado.
Seu teor de álcool é de 8,5% ABV.

CERVEJAS
QUE DEVEM SER DEGUSTADAS

Hoegaarden, belga – cerveja de trigo, estilo witbier, tem cor amarelo opaco, levemente turva, aroma bem pronunciado e perfumado, frutado com semente de coentro, casca de laranja e especiarias, com um sabor levemente amargo, sutil e suave com uma mistura de doce, azedo, cítrico e temperado, graças à fermentação secundária na garrafa.
Seu teor de álcool é de 4,9% ABV.

Hoegaarden Grand Cru, belga – tem cor alaranjada, turva e densa, aroma floral, frutado e cítrico com notas de frutas cristalizadas, cravo, damascos, laranja e especiarias, com um sabor picante e condimentado com alto amargor e dulçor no final.
Seu teor de álcool é de 8,5% ABV.

CERVEJAS
QUE DEVEM SER DEGUSTADAS

St. Bernardus Abt 12, belga – tem cor marrom escuro, levemente turva e densa, aroma frutado com notas de frutas vermelhas, passas, nozes, caramelo e chocolate torrado, com um sabor suave e levemente amargo. É uma cerveja forte, de alta fermentação, espuma estável, cremosa e forte.
Seu teor de álcool é de 10,5% ABV.

Duvel, belga – nascida victory ale, para celebrar o fim da Primeira Guerra Mundial, teve seu nome alterado em 1923 para "nenechtenDuvel" (o verdadeiro diabo); tem cor amarelo brilhante e combina 2 tipos de lúpulos importados da República Tcheca e Eslovênia, aroma frutado com notas de frutas cristalizadas, com um sabor levemente ácido e único de dulçor.
Seu teor de álcool é de 8,5% ABV.

CERVEJAS
QUE DEVEM SER DEGUSTADAS

Grolsch, holandesa – em 1897 passa a ser vendida na sua garrafa característica, a Swingtop, com tampa de porcelana, tem cor âmbar, com pouca formação de espuma, aroma frutado com notas de caramelo, com um sabor que combina 2 tipos de lúpulo, tem baixa fermentação e um final levemente seco, refrescante e agradável.
Seu teor de álcool é de 5% ABV.

Spitfire, inglesa – bitter criada em homenagem aos 50 anos da Batalha da Inglaterra, tem cor âmbar escura, aroma floral e frutado com notas de uvas vermelhas, framboesa, marmelada, malte caramelizado, pimenta do reino e especiarias, com um sabor bem equilibrado e amargor balanceado pela infusão de 3 lúpulos de Kent.
Seu teor de álcool é de 4,5% ABV.

CERVEJAS
QUE DEVEM SER DEGUSTADAS

Guinness, irlandesa – em 1759 a cervejaria St. James Gate de Dublin, inicia a venda da guinness draught, uma stout de alta fermentação, feita com lúpulo especial e percentual de malte torrado, que lhe confere sua marcante cor rubi-vermelho escura e um paladar tostado, tem espuma densa e cremosa, aroma de malte e café torrados, chocolate amargo, melado, frutas escuras e caramelo, com um sabor distinto e excelente balanço entre o amargor e a doçura. Seu teor de álcool é de 8% ABV.

Sua versão em lata procura preservar a espessura e a espuma em cascata obtida nos chopes em barris; esse efeito é obtido através de um reservatório de nitrogênio no fundo da lata que, ao ser aberta, libera o gás da cápsula, proporcionando a densidade característica da cerveja.

CERVEJAS
QUE DEVEM SER DEGUSTADAS

Samuel Adams Utopia, americana – em 1984 na cidade de Boston, em Massachusetts, nasce a Boston Beer Company e, em fevereiro de 2002 é colocada a venda a mais forte cerveja comercial do mundo, considerada por muitos um elixir. Possui uma embalagem única que se assemelha a uma chaleira de cobre acabado concebida para se parecer com as utilizadas no processo de fabricação de cerveja. Bebida intensa, com notas de figo, uvas passas, baunilha e caramelo. Em sua produção, a cerveja descansa em barris de rum, o que evidencia certo sabor frutado adocicado e sua textura suave. Sua concentração de álcool é tão grande que ela não cria espuma no momento de ser servida, porém, seu forte aroma não esconde o teor alcoólico de 27% ABV.

CERVEJAS
QUE DEVEM SER DEGUSTADAS

Brooklyn Vienna Lager, americana – tem cor âmbar, com pouca formação de espuma, aroma floral de lúpulo cítrico maltado, herbal e frutado com notas de caramelo, com um sabor suave e um final levemente amargo, refrescante e agradável.
Seu teor de álcool é de 5,2% ABV.

Pilsner Urquell, tcheca – tem cor dourada escura e brilhante, creme branco com boa consistência, aroma dos lúpulos florais de saaz com malte adocicado muito presente, com notas de doce fragrância de mel de madressilva (trepadeiras aromáticas que atraem beija-flores), com um sabor picante e final amargo.
Seu teor de álcool é de 4,4% ABV.

CERVEJAS
QUE DEVEM SER DEGUSTADAS

Weihenstephaner Hefe-Weissbier, alemã – considerada a cerveja mais antiga do mundo, sendo fabricada desde 800 e vendida desde 1040, esta cerveja de trigo, tem cor amarelo dourado, levemente turva e densa, aroma frutado com notas de banana, cravo, aveia e mel, com um sabor suave e levemente amargo.
Seu teor de álcool é de 5,4% ABV.

Paulaner Hefe-Weissbier Naturtrüb, alemã – cerveja de trigo, tem cor amarelo dourado, levemente turva e densa, não filtrada, aroma de malte adocicado e frutado com notas de banana, cravo, caramelo e pão, com um sabor suave e levemente amargo.
Seu teor de álcool é de 5,5% ABV.

A Saideira

GLOSSÁRIO CERVEJA ARTESANAL

O mundo da cerveja não é feito somente de bons goles. siglas, palavras estrangeiras e termos complicados começaram a pipocar cada vez mais nas mesas de bares com o crescimento da bebida. Às vezes você não entende o que está no rótulo de uma garrafa; para facilitar, criamos um glossário com alguns dos termos mais usados para ninguém se perder na conversa.

BRASSEUR
CERVEJEIRO

GLOSSÁRIO CERVEJA ARTESANAL

ABV

A sigla é do termo em inglês alcohol by volume, que é o nosso bom e velho Teor Alcoólico. Então, sempre que ver um número ao lado de ABV, é o quanto de álcool a cerveja tem.

CERVEJA SELVAGEM

É a que passa por fermentação espontânea, como as Lambics belgas. Ao contrário do que acontece com a maioria das Larges e Ales, essas cervejas ficam expostas às leveduras, bactérias e microorganismos do ambiente.

BELGIAN LACE

Em tradução livre remete às famosas rendas belgas. Na cerveja, o termo é usado para se referir ao traçado que a espuma vai deixando nas paredes do copo. É muito comum naquelas cervejas que têm formação e persistência da espuma.

CIGANA

O termo nasceu nos Estados Unidos e é usado para denominar aquelas cervejarias que não possuem fábrica própria e por isso precisam produzir suas cervejas em outros locais.

PERLAGE

Sabe aquela cerveja que fica com várias bolinhas subindo rapidamente quando servida? Isso é o Perlage, termo francês associado aos espumantes, mas que também é visto em cervejas bem carbonatadas.

TURBIDEZ

É relacionado ao quão turva uma cervej é. As Weizenbiers, costumam ser de alta turbidez; já as Pilners são límpidas.

GLOSSÁRIO CERVEJA ARTESANAL

BIERGARTEN

Termo do alemão que significa Jardin da Cerveja (em tradução livre). Os Biergartens são locais ao ar livre com grandes mesas onde a pessoas sentam para beber juntas. São famosos na Alemanha, mas no Brasil também existem alguns.

OFF-FLAVOR

São os sabores e aromas indesejados em uma cerveja, ou seja, os defeitos de fabricação. Como exemplo, você já sentiu um aroma de papelão em uma Pilsner ou um amanteigado em uma IPA? Ambos são off-flavors e não deveriamestar ali.

BRASSAGEM

Termo para quem quer fazer sua cerveja, brassagem é muito comumente associado ao processo de cozinhar os maltes na hora de fazer cerveja, mas, na verdade, ela todo o processo braçal de produção. Termina quando se coloca o mosto para fermentar.

SINGLE HOP

São as cervejas que levam apenas um tipo de lúpulo e são muito interessantes para quem quer conhecer as características de um lúpulo específico.

DRY HOPPING

Esse termo em inglês se refere a uma técnica de lupulagem. É comum em cervejas como IPA's e consistem em adicionar lúpulo durante a fermentação ou a maturação para ampliar seu aroma.

GLOSSÁRIO CERVEJA ARTESANAL

IBU

Taí uma sigla que entrou na moda com o crescimento da cerveja artesanal, mas ainda confunde muitos. IBU quer dizer International Bitterness Unit, ou, Unidade Internacional de Amargor. Ela aponta o valor de intensidade do amargor do lúpulo que uma cerveja tem; quanto mais alto, mais amarga.

DRINKABILITY

Não tem uma tradução para o português, mas o termo refere-se à facilidade de se beber uma cerveja. É assim, dizemos que uma cerveja tem alta drinkability para aquela que desce fácil, ou, baixa drinkability para aquela que é um pouco mais pesada.

EBC

EBC (European Brewery Convention) é uma das escalas para se medir as cores das cervejas e é a usada no Brasil. Existem outras que também tratam da coloração da bebida como a SRM (Standard Reference Method).

CARBONATAÇÃO

Sabe quando você bebe a cerveja e sente ela pinicar a língua? Muita gente acha que a carbonatação se nota na formação de espuma, mas na verdade a gente nota pelo tato, dentro da boca. Existem 3 sensações do pinicar e/ou de carbonatação: baixa, média e alta.

GLOSSÁRIO CERVEJA ARTESANAL

PASTEURIZAÇÃO

É o processo que estabiliza a cerveja engarrafada. Isso faz com que a bebida tenha um tempo de durabilidade maior do que a não a pasteurizada. O Chopp via de regra, não passa pelo processo.

SESSION

São versões menos alcoólicas de um estilo de cerveja. Existem versões session de diversos tipos de cerveja, como Tripel e Stout, mas as mais conhecidas são as Session IPA's.

GROWLER

É um garrafão para levar chopp pra casa. Passou a ser mais comum no Brasil nos últimos anos com o crescimento de bares que servem exclusivamente cervejas na pressão.

ÉSTERES

Sabe quando você bebe uma Weizenbier e sente aroma de banana? ou uma Belgian Strong Golden Ale e sente notas de frutas como maçã ou laranja? Então, os responsáveis por iso são os compostos químicos chamados ésteres.

TAP STATION

São os locais focados apenas em cerveja na pressão (on tap), o nosso bom e velho chopp. Muitos deles são especializados em encher os growlers.

FONTES E REFERÊNCIAS PESQUISADAS

- 1 site como fazer cerveja, 06/2009
- 2 revista a história da cerveja no mundo e em Blumenau, 10/2011
- 3 site beer planet, 05/2014
- 4 cervejaria edelbrau, 02/2015
- 5 almanaque sos, 08/2017
- 6 les 3 brasseurs, 03/2015
- 7 cervejaria eisenbahn, 08/2019
- 8 gnt rede globo, 08/2013
- 9 site brejas, 05/2009
- 10 site homini lúpulo, 03/2018
- 11 site bebedores de cerveja, 12/2017
- 12 site brasil no copo, 03/2017
- 13 site beercast, 04/2017
- 14 historie de la brasserie moortgat , 12/1984
- 15 revista da cerveja, abril/2012

FONTES E REFERÊNCIAS PESQUISADAS

- 15 larousse da cerveja, 2ª edição/2011
- 16 sites diversos internet
- 17 site internationale vereniging trappist, 09/2019
  - 17.1 site www.trappistes-rochefort.com
  - 17.2 site www.trappistwestmalle.be
  - 17.3 site www.sintsixtus.be
  - 17.4 site www.scourmont.be
  - 17.5 site www.orval.be
  - 17.6 site www.achelsekluis.org
  - 17.7 site www.koningshoeven.nl
  - 17.8 site www.abdijmariatoevlucht.nl
  - 17.9 site www.stift-engelszell.at
  - 17.10 site www.spencerabbey.org
  - 17.11 site www.abbaziatrefontane.it
  - 17.12 site www.mountsaintbernard.org

TÍTULO DA OBRA
E INF. COMPLEMENTARES

- Mauad, Hamid Filho
  Manual Cervejeiro
  Uberaba MG Brasil, 2019.

- Este manual foi produzido a partir de uma ampla Pesquisa Cervejeira, envolvendo Publicações Técnicas, Sites Especializados, Livros, Apostilas e Estudos Técnicos de Instituições de Ensino Variadas e Renomadas, Abadias Trapistas e fabricantes de Cervejas, Projeto Gráfico, Diagramação, Conceituação, Fotografias de Cervejas, Ilustrações, Textos e Redação Final.
  Hamid Mauad Filho

- © Copyright – 2019
  Reservados todos os direitos desta obra a
  Hamid Mauad Filho

- Edições eletrônica e impressa deste manual, produzidas no Brasil
  1ª Edição - 2019 / Revisão - 2020

- Vedada, nos termos da lei, a distribuição, a reprodução total ou parcial deste manual, sem autorização prévia do autor.

Colhedora de Lúpulo
Brasserie La Botteresse
de Sur-les-Bois Saint-Georges,
Liege, Bélgica

MANUAL CERVEJEIRO

HAMID MAUAD FILHO

MANUAL CERVEJEIRO

um buteco de alma própria

BIÈRES TRAPPISTES

HAMID MAUAD FILHO

MANUAL CERVEJEIRO