

Elaborando una SteinBier en casa

En el mes de Octubre junto con Diego Van Der Saar, aceptamos una invitación a un evento a beneficio por parte de los colegas santafesinos, las excusas: una fiesta de tipo medieval y una elaboración de una Stein Bier. Ambos eventos fueron espectaculares, la pasamos muy bien, y me volví con una premisa: realizar una elaboración en casa.

Primero ante todo, tenía que conseguir las piedras, por ende me fui a una pedrera, y conseguí adoquines partidos, cuyo volumen entraran perfectamente en la olla de cocción.

Luego el paso siguiente era conseguir la madera, la misma se debía bancar varias horas de fuego por que debía ser una madera de alto poder calorífico, gracias mi cuñado me traje una caja llena de madera de roble.

Lo siguiente era conseguir una olla y un enfriador para cocinar al aire libre, al no conseguirlo utilizamos mi equipo fijo, ya que la idea era utilizar las rocas solo para las olla de hervido.

Estaba la fecha, **sábado 6 de Diciembre**, por el cual nuestro colega santafesino, Daniel Toronegro Llinás nos daría una mano dada su vasta experiencia de 2 cocciones de SteinBier.

Estaba la receta, una Scottish SteinBier ahumada, estaba el equipo de cocción: **Nicolás Felici, Daniel Llinás, Diego Castro, Javier Schaerer**, faltaba el invitado de honor: en esta ocasión fue el creador de una de las más grandes microcerveceras de Estados Unidos, **Pete Slossberg** fundador de Pete's Weacked Ale, devenido actualmente en la industria del chocolate Gourmet. El se contactó conmigo gracias a Leonardo Ferrari.

El acontecimiento:

El sábado 6 de Diciembre, comenzó lluvioso, haciendo peligrar la cocción de la cerveza y la cocción de **una carbonada por Daniel al disco de arado**. Ahí ingresa mi padre, **Ernesto** para hacerme un refugio provisorio para hacer el fuego, sin esto estaríamos comiendo pizza en aquella ocasión.



Con Diego nos pusimos a hacer los **paquetes** de piedras para poderlas transportar del fuego a la olla.



Mientras tanto Daniel se ponía a **cocinar** la carbonada:



Una vez el fuego generado a dejar **calentar las piedras**:



Mientras las piedras se calentaban comenzamos el macerado:



Y nos fuimos a comer...



Ahora sí comienza el hervido: Pete colocando la primer piedra



Al final de la jornada nos sacamos una foto todo el equipo:



De izq a derecha: Nicolás Felici, Pete Slossberg, Daniel Llinás, Ernesto Schaerer, Javier Schaerer y Diego Castro

La receta fue la siguiente: Scottish Smoked SteinBier

7,00 kg	Pilsen 2 hileras (1,0 SRM)	Grain	74,1 %
1,00 kg	Munich Malt (9,0 SRM)	Grain	10,6 %
0,50 kg	Caramel/Crystal Malt - 60L (60,0 SRM)	Grain	5,3 %
0,40 kg	Biscuit Malt (23,0 SRM)	Grain	4,2 %
0,20 kg	Cara-Pils/Dextrine (2,0 SRM)	Grain	2,1 %
0,20 kg	Caramel/Crystal Malt -120L (120,0 SRM)	Grain	2,1 %
0,15 kg	Roasted Barley (300,0 SRM)	Grain	1,6 %
22,00 gm	Zeus [14,50%] (60 min)	Hops	24,5 IBU
20,00 gm	Goldings, East Kent [5,00%] (5 min)	Hops	1,5 IBU
1 Pkgs	Nottingham Yeast (Lallemand #-)	Yeast-Ale	

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,055 SG	Measured Original Gravity: 1,056 SG
Est Final Gravity: 1,013 SG	Measured Final Gravity: 1,014 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,5 %	Actual Alcohol by Vol: 5,5 %
Bitterness: 26,0 IBU	Calories: 529 cal/l
Est Color: 16,2 SRM	Color: 

La cerveza fermentó a 13°C durante 4 días, luego 48 hs a 18°C, y actualmente se encuentra madurando a 10°C. (aproximado 14 días).

Javier Schaerer

P.D.: estas piedras podrían ser guardadas ya que están impregnadas con azúcares y además le agregaría sabores y aromas a caramelo, toffe y ahumado a la cerveza, pero no fue el objetivo de esta cocción.



Bibliografía consultada:

Radical brewing – Randy Mosher

<http://blog.ftjco.com/tag/stein-beer/>

<http://www.byo.com/stories/beer-styles/article/indices/11-beer-styles/862-hot-rocks-making-a-stein-beer>