

## Água

Constituindo entre 90 a 95 por cento de uma cerveja, a água é um elemento essencial no processo de fabricação desta bebida. No passado, as características minerais da água influenciavam grandemente o sabor final de uma cerveja, facto que dependia também da região do mundo donde essa água e cerveja provinham. Hoje em dia, quase todos os tipos de água podem ser quimicamente ajustados por forma a se obter o estilo de cerveja desejado, apesar de, preferencialmente, a água totalmente natural ser ainda a mais procurada. Em termos gerais, a água para produção de cervejas deve possuir as seguintes características:

PARÂMETRO	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Sabor	-	Insipida
Odor	-	Inodora
pH	pH	6,5-8,0
Turbidez	NTU	menor que 0,4
Matéria Orgânica	mg O <sub>2</sub> /L	0-0,8
Sólidos Totais Dissolvidos	mg/L	50-150
Dureza Total	mgCaCO <sub>3</sub> /L	18-79
Sulfatos	mgSO <sub>4</sub> /L	1-30
Cloretos	mgCl/L	1-20
Nitratos	mgNO <sub>3</sub> /L	Ausente
Cálcio	mgCa <sup>2+</sup> /L	5-22
Magnésio	mgMg <sup>2+</sup> /L	1-6
CO <sub>2</sub> Livre	mgCO <sub>2</sub> /L	0,5-5

Conforme já referimos, antigamente, antes da química moderna, o conteúdo mineral de uma água de uma determinada região era quase impossível de alterar, algo que influenciava sobremaneira o resultado final. De facto, algumas águas eram indicadas para produzir cervejas escuras, enquanto noutras zonas se produziam cervejas mais leves. Estes factores moldaram a evolução dos estilos de cerveja e, mesmo na actualidade, é possível detectar que certas áreas geográficas são responsáveis e famosas por elaborarem um certo tipo de cerveja. Por exemplo, as Stouts estão associadas a Dublin, na Irlanda, enquanto que as Pale Ale inglesas, cujos exemplares mais conhecidos vêm da região de Burton-on-Trent, devem a seu carácter amargo e com forte presença do lúpulo ao alto teor de sulfato presente na água dessa zona. Outras regiões são conhecidas por terem águas muito boas e facilmente ajustáveis ao tipo de cerveja que se quer produzir, como acontece em Albany, Nova Iorque..



No entanto, não se pense que apenas a água mineral pode ser utilizada para elaborar cerveja. Se tiver uma produção caseira, a água da torneira até pode servir. No entanto, tal também depende da qualidade da água canalizada. Águas com muito cloro podem originar sabores fortes e desagradáveis no produto final. Neste caso, o cloro pode ser removido através de filtros ou fervendo a água. Mas há casos em que nada há a fazer e o melhor mesmo é utilizar água engarrafada. Por outro lado, pode-se adicionar certos minerais à água no sentido de lhe dar determinadas características que só se encontram nas águas de outras regiões do mundo. Os minerais mais commummente utilizados na produção de cerveja incluem o sulfato de cálcio, o cloreto de cálcio, o cloreto de sódio e o sulfato de magnésio.