

Cevada não maltada

A cevada não maltada dá um sabor mais rico a cereais e, ao mesmo tempo, mais suave, às bebidas que com ela são confeccionadas. Ao contrário da maior parte dos outros adjuntos, a cevada não maltada contribui para a estabilidade da espuma devido aos seus baixos níveis de proteólise. Pelo lado negativo, há que destacar os problemas de limpidez do líquido, o que faz com que o arroz e o milho sejam preferidos para cervejas do tipo Lager e, para além disso, o carácter algo agressivo que este cereal pode transmitir ao produto final, quando utilizado em grandes quantidades. Ao torrarmos a cevada não maltada a altas temperaturas iremos obter, como é óbvio, cevada torrada. De cor castanho-escuro, este produto tem um sabor bastante intenso, próximo do café torrado e é comumente usado para elaborar Dry Stouts e Porters. Para além do mais, contribui significativamente para dar cor à cerveja, garantindo igualmente a produção de uma espuma mais estável e duradoura. A cevada torrada produz um sabor mais forte, seco e amargo do que o malte torrado, sendo, no entanto, menos aromática.

