

Milho

O milho tem sido, ao longo dos anos, o adjunto preferido pela maior parte das empresas cervejeiras. Para além da sua enorme consistência em termos de qualidade, disponibilidade e composição, tem também a vantagem de produzir um espectro de açúcares fermentáveis e dextrinas muito similares aos que se obtêm do malte após a conversão enzimática. Por outro lado, o milho tem um sabor doce e suave, compatível com muitos estilos de cerveja. É, por isso, o adjunto mais utilizado pelas grandes indústrias. Ao reduzir o conteúdo de proteínas e polifenol das cervejas, torna-as mais leves e mais neutrais. No entanto, o sabor a milho pode ser facilmente detectável numa cerveja, pelo que este cereal é mais indicado para as cervejas escuras e algumas Lagers, que são tendencialmente doces, do que para as características mais secas de uma Pale Ale, por exemplo. Todavia, há alguns mestre-cervejeiros que referem que a utilização de milho (entre 10 a 20% do total) é excelente para ajudar a estabilizar o sabor de uma cerveja.