

Trigo

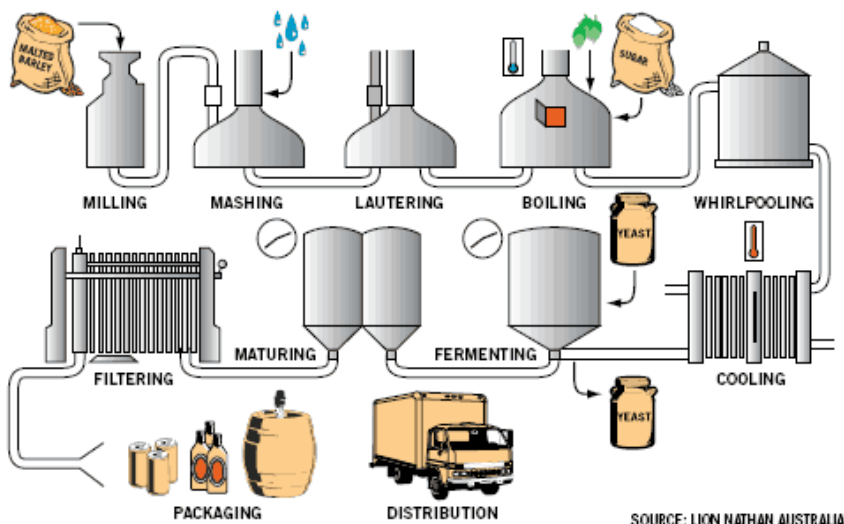
O malte de trigo é, por razões óbvias, essencial à produção das famosas Wheat Beers, Weizen Biers, Witbiers ou Cervejas de Trigo, conforme a língua que se prefira utilizar. Para além destas, o trigo também é utilizado em cervejas à base de malte de cevada (podendo essa utilização ser entre 3 e 5%), por causa das suas proteínas, que dão mais corpo e maior estabilidade à espuma da cerveja. O trigo não maltado também pode ser usado ocasionalmente pelos cervejeiros, com o objectivo de dar mais corpo e uma maior estabilidade e durabilidade à espuma da cerveja. As cervejas feitas com quantidades significativas de adjuntos de trigo tendem a ser leves e de sabor suave.



Muitos outros ingredientes podem entrar na composição de uma cerveja mas, pela sua reduzida importância ou carácter pouco comum, devem ser encarados como de utilização excepcional. Apenas como exemplo, pode-se referir as cervejas feitas a partir de centeio ou do sorgo, um cereal muito cultivado mas pouco comum em cerveja. No entanto, tem a vantagem de ter uma espécie de glúten que não é tóxico para os doentes celíacos, podendo-se a partir dele produzir as chamadas cervejas "Gluten-free". Para além dos cereais, podemos incluir na elaboração de uma cerveja inúmeros ingredientes, cuja função passa por dar aroma, sabor, cor ou qualquer outra característica que se pretenda. Deste modo, não é difícil encontrar cervejas

com adição de frutas (cereja, pêsego, morango, manga, etc), legumes (abóbora, pimento jalapeno), chocolate, cascas de árvore, ervas aromáticas... Enfim, um sem número de produtos destinados a diferenciar a bebida final e a agradar a uma determinada faixa de consumidores.

BARLEY TO BEER: THE AUSTRALIAN BREWING PROCESS



SOURCE: LION NATHAN AUSTRALIA