

FABRICACION CASERA DE MALTA CERVECERA

Aramayo A. Rolando R. Colegio de Ingenieros Químicos de Bolivia
e-mail: colegioingenierosquimicosbolivia@hotmail.com
cervezacasera@hotmail.com / ingrraacetal@yahoo.com

El proceso de malteado de la cebada para la fabricación de cerveza casera es el siguiente:

Se sumerge la semilla en agua suficientemente oxigenada hasta que el contenido llegue a un nivel aproximado del 45 %, la temperatura del agua se mantendrá alrededor de 10 °C (durante tres a cuatro días). El efecto del agua provocará por hidrólisis, que las encimas hidrolíticas conviertan el almidón en azúcar y las proteínas en aminoácidos (proteólisis) que servirán como nutrientes a la semilla durante la germinación.

Se continua con la germinación en ambiente ventilado y poca luz durante 6 días a 22 °C, tiempo en el que se observa el nacimiento y crecimiento de las radículas de una longitud de 3 a 4 mm.; luego se procede al secado solar del producto por tres días hasta lograr una humedad de 12 %, se prosigue con la deshidratación en horno a 65 - 75 °C asegurando una baja circulación de aire.

La extracción del agua es lenta. Finalmente a una humedad de 5 a 8 % la temperatura del horno se eleva a 80 - 100 °C hasta alcanzar el color y la humedad requeridos.

Las maltas "lager" típicas se secan a una humedad de 4,5 % pero las maltas "ale" llegan a un contenido de agua de 2 a 3 %

CONCLUSIONES TECNICO ECONOMICAS.

1. La calidad de la malta depende de la calidad de la variedad de cebada utilizada.
2. El color de la cerveza producida depende del grado de color bronceado de la malta obtenida.
3. El sabor y aroma de la cerveza utilizando cebada de la región de Pocona. Valle situado a 80 Km. de la ciudad de Cochabamba - Bolivia, es bastante aceptable, considerando que no se trata precisamente de cebada cultivada para este fin.
4. El costo es bajo comparado con los precios de maltas importadas.

* **AUTOR: Ingeniero Químico Boliviano – Experto en cerveza - Ciencias y Tecnología de Alimentos - /Consultor externo (1), becario de la OEA. Experto Agroindustrial del BID. Consultor externo. Gerente Propietario de Cervecería Casera Tunari. Cochabamba – BOLIVIA.**
Miembro activo del COLEGIO DE INGENIEROS QUIMICOS DE BOLIVIA (CIQB)/Cochabamba – BOLIVIA.01.2005.