

Prólogo

a casi todos nos resulta poco sorprendente el hecho de elaborar vino o pan en casa. Hasta hace poco tiempo era muy corriente que en las casas se hornease el pan todas las semanas y se hiciera vino cada año. La mayoría de los hogares, especialmente en el medio rural, disponían por esta razón de un horno de leña destinado a cocer el pan y una bodega donde elaborar el vino. Casi todos aún conocemos a alguien que dispone de vino casero, de embutidos de matanza o de derivados lácteos (quesos, mantequillas, cuajadas...) de elaboración propia. También es fácil encontrar quienes fabrican sus propios licores y aguardientes por macerado de frutas y/o hierbas. Sin embargo, elaborar cerveza de forma casera resulta poco habitual, pese a ser un proceso tanto o más simple que los citados anteriormente.

La elaboración de cerveza en casa es una práctica habitual en los países con tradición cervecera. El gran número de aficionados a la cerveza en España y la llegada de cervezas de importación diferentes a las lager de producción nacional (estilo *pilsen*) han despertado el interés por el mundo de la cerveza y, particularmente, por la posibilidad de su producción en casa. Esta afición se denomina *homebrewing*, término en inglés que puede traducirse como 'elaboración casera de cerveza' (*to brew*: 'hacer cerveza', *home*: 'hogar' o 'casa').

Las principales razones que explican la gran aceptación que esta afición despierta dentro de la cultura del ocio son las siguientes:

- ▶ Es muy **fácil de realizar** y divertido de ejecutar.
- ▶ **Se disfruta durante el proceso**: colores, olores, aromas, texturas que nos permiten ver la evolución de las materias primas hasta verse convertidas en cerveza.

- ▶ Se dispone de una **gran variedad de posibilidades**, pues son muchos los estilos de cerveza que se pueden elaborar.
- ▶ Permite **creatividad**, elaborando los tipos de cerveza favoritos de cada uno o nuevas recetas propias que asombrarán a quienes las degusten.
- ▶ Es una **afición tangible**, puesto que al final del trabajo se obtiene un resultado concreto.
- ▶ **El proceso de aprendizaje es muy rápido** y los primeros resultados se obtienen muy pronto, evitando tediosas esperas hasta «poder ver algo».
- ▶ Al ser una actividad relativamente poco conocida, uno se siente **pionero y orgulloso** de lo que crea.
- ▶ Se puede **compartir** con la familia y los amigos, a quienes se sorprende gratamente.
- ▶ Permite establecer **amistad** con otros cervecedores caseros, con los que compartir técnicas, trucos y recetas.
- ▶ **No precisa de grandes inversiones ni materiales costosos** y se puede realizar sin problema alguno en las cocinas de nuestras casas. Lógicamente, al comienzo habrá que hacer algunos gastos extra para equipamiento, pero con el debido cuidado nos servirá para mucho tiempo, de modo que será amortizado a corto plazo.
- ▶ Además de todo lo dicho, **el coste de producción de la cerveza es muy bajo**, de modo que está al alcance de todos los bolsillos.

Este libro es una introducción al mundo de la elaboración de cerveza artesanal. Su atenta lectura te proporcionará los conocimientos esenciales que te permitan ir más allá del placer que sientes al degustar una buena cerveza, y te dará la posibilidad de elaborar fácilmente tus propias cervezas en casa. De hecho, para hacer una buena cerveza artesanal no es preciso saber mucha teoría cervecera, únicamente deben conocerse los puntos críticos de cada etapa del proceso de elaboración y lanzarse a la práctica para ir adquiriendo experiencia poco a poco.

