

Introducción

La elaboración de cerveza fue uno de los primeros procesos bioquímicos descubiertos por la humanidad. Llevamos ya más de diez mil años fabricando cerveza y disfrutando de ella. La ruta para llegar a ella ha sido, sin duda, larga y dificultosa, pero en este momento es muy fácil hacer cerveza buena y no es excesivamente difícil elaborar cervezas realmente magníficas en la cocina o el patio de casa. El autor de esta guía tiene buenas razones para sentir agradecimiento hacia sus predecesores, que tanto tiempo dedicaron a entender a la naturaleza y a una de sus más bellas progenies.

En el año 1963, el Parlamento británico aprobó una ley que legalizaba la elaboración de bebidas fermentadas en casa. En 1968, yo era un estudiante en la Universidad de Leeds, y vivía de una beca con otros en mi misma situación; y todos teníamos sed, no solo de erudición, sino también de cerveza y de fiesta, como nuestros antepasados durante siglos. En esa época había poca afición a la elaboración de cerveza, y aún menos información, pero se podían encontrar las materias primas básicas e improvisar el equipo en casa. El resultado era una cerveza más que mediocre, pero lo suficientemente bebible y efectiva para años de fiestas memorables y felicidad en general.

Luego vendría más información, empezando por el libro *The Big Book of Brewing*, de Dave Line, revolucionario para su época y una herramienta muy útil para el aficionado con ganas de saber más, que llegó seguido de mejores materias primas y equipos. Gente de todas las disciplinas descubrió que tenían un interés en común: elaborar la cerveza en casa, perfeccionar la técnica, y aumentar y compartir los conocimientos.

Ahora todo es más fácil, pero algunas cosas no han cambiado. Para hacer una cerveza de calidad y carácter, el mosto, y luego la cerveza, tienen que

sentirse felices durante todo el proceso. Para sentirse felices necesitan unas condiciones óptimas: ingredientes de primera calidad; levadura sana y activa en cantidad suficiente; contenido mineral adecuado del *liquor*; temperaturas y pH exactos; un ambiente libre de organismos invasores, etcétera. Sin embargo, también ayuda, como en el caso de otros seres vivos, que todo el proceso se desarrolle en un ambiente cariñoso y de buen humor. Si no estás de buen humor, deja la elaboración para otro día, o bébete una buena cerveza, espera unos minutos, y mira si te sientes mejor. La felicidad es muy importante en el mundo cervecero: cuanto más feliz sea el mosto, mejor será la cerveza y más feliz hará al cervecero/a, quien ayudará a sus amigos/as a ser felices y así ad infinitum.

Pensar en la infinidad me ha hecho acordarme de un debate entre dos científicos que escuché en un programa de la radio de la BBC sobre el tema de si el descubrimiento científico era finito o infinito; al final, el que defendía la posición de que «nunca lo sabremos todo» dijo al otro que, si se equivocaba, siempre le quedarían el sexo y la cerveza. El problema era que no hay premios Nobel para estos campos. Otro debate podría ser si elaborar cerveza es arte o ciencia. Yo apoyaría el argumento de que se necesita por lo menos un poco de los dos, pero cada cervecero debe decidir en qué proporción. He intentado explicar las cosas técnicas como las entiendo yo —no soy científico, pero sigo con mucho interés lo que hacen los especialistas—. No es absolutamente imprescindible leer las secciones con explicaciones científicas —durante muchos miles de años, el hombre hizo buena cerveza por intuición—, pero si uno entiende lo que está pasando en el micromundo, controlará mejor lo que pasa en el macromundo. Quizás valga la pena calentarse un poco la cabeza; es un mundo mágico.

En este libro no hay recetas, porque creo que cada quien debería controlar su creación desde el primer momento. Hay instrucciones para principiantes en la página 89. Y recomiendo que todos lean el capítulo sobre diseño. Quien quiera recetas podrá encontrarlas en www.cervezas.info y en el libro *La cerveza artesanal, cómo hacer cerveza en casa*, de Francisco Sánchez Lomares, Pablo Vijande Majem, José Manuel Vidal Taboada y Albert Tintó García-Moreno, en español. En inglés, en Internet hay miles. Y también en Internet hay programas como Promash y calculadores como Beer Tools (www.beertools.com) que le ayudarán a hacer los cálculos y predecir los re-

sultados. En el capítulo «Lecturas recomendadas y enlaces», al final del libro, el lector podrá encontrar una serie de sugerencias.

Para sacar provecho de este libro no se requieren conocimientos previos; empieza por el principio, pero llega hasta el final de mi experiencia y mis conocimientos en este momento. Creo que cualquier amante de la cerveza encontrará en él algo de interés. El grueso del libro está pensado para los que quieren elaborar cerveza, pero también hay información para los que sólo quieren escoger entre las cervezas disponibles en los bares, saber cómo se sirve y se bebe la cerveza, apreciar sus calidades y sus defectos, entender las diferencias entre los diversos estilos, organizar catas o concursos, combinar cerveza con comida, etcétera. Creo que también satisfará muchas de las curiosidades de los cervecedores ambiciosos y les será una herramienta útil. En fin, creo que todos los cervesiáfilos encontrarán aquí algo que necesitan.

Quizás haya quien considere este libro algo proselitista. En tal caso, tendrá toda la razón. No voy a disculparme, pues la cerveza es mi credo.

Lo he escrito en español —aunque no es mi lengua materna— porque vivo aquí, me siento muy de Poble Sec y tengo muchos amigos que se lo merecen fresco y de primera mano, y como pienso seguir haciendo cositas cerveceras en España, así, al mismo tiempo, voy aprendiendo cosas fascinantes sobre este idioma.

He intentado no cometer errores, pero seguramente los habrá. Estaré muy agradecido a quien me informe de cualquier equivocación que encuentre.

¡Suerte y salud!