

Tips para cocinar una saison

- **Agua:**

- El agua en Wallonia es dura, con altos niveles de bicarbonato. Ejemplo :
 - pH 7.2
 - Bicarbonato 350 ppm
 - Calcio 52 ppm
 - Magnesio 17 ppm
 - Cloruro 20 ppm
 - Sodio 35 ppm
 - Sulfatos 107 ppm
 - Dureza Total 454 ppm

- **Maltas:**

- Malta pilsen o pale ale como base, y también se podría utilizar un poco de maltas Vienna o Munich (5% - 20%), podría ser más o usarse como malta principal. Para versiones más oscuras se puede usar maltas caramelo, pero manteniendo baja proporción para no aportar mucha presencia de malta y que nos quite esa sequedad con tonos a caramelo.
- Se pueden utilizar otros granos como el trigo, la avena, el centeno o espelta. Estos granos se cosechaban en los mismos lugares donde se elaboraba la cerveza.
- Como fuentes de azúcares fermentables puede usarse azúcar, ya sea azúcar de caña, azúcar de maíz (dextrosa), candi sugar, o algún otro tipo de azúcar menos refinado como el azúcar de mascabo o turbinado (tipo de azúcar moreno). Esto ayuda a obtener una muy alta atenuación dado que estos azúcares son 100% fermentables.

- **Macerado:**

- Típicamente infusión simple , preferentemente entre 62 y 64 °C para obtener mayor cantidad de azúcares fermentables. Se puede hacer un multi-step mash (macerado multi-etapa). Si se usa una cantidad alta de otros granos (trigo, avena, centeno, etc...) puede ser recomendable hacer un descanso proteolítico o proteico, durante 15' a 30' a 55°C que ayudará al proceso de recirculado y lavado del grano.
- *Nota:* Dupont hace el macerado diferente. Empieza a 45°C, calentando y agitando constantemente el macerado, elevando 0.25°C por minuto durante 1 hora y 50 minutos aproximadamente, obteniendo una temperatura final de 72°C. De esta manera se maximiza la hidrólisis de azúcares complejos que pasan a ser azúcares fermentables, logrando una atenuación de 1004 a 1006.

- **Lúpulos:**

- El amargor es significativamente bajo, típicamente alrededor de los 20 - 25 IBUS, y se destaca más en aroma y sabor. Las variedades más comunes

son: Kent Goldings (Belga y UK), Styrian Goldings. También suelen usarse lúpulos como Saaz, Hellertauer, Brewers Gold y Strissespalt.

- **Espicias:**

- Las especias son típicamente usadas, pero no son estrictamente requeridas. Acá hay lugar para la imaginación y creatividad. Las más típicas son anís estrellado, jengibre, cáscara de naranja, clavo de olor.

- **Levaduras:**

- En Uruguay tenemos acceso a 2 cepas, la BE-134 de Fermentis y la French Saison de Mangrove's Jack. No tuve una buena experiencia con la French Saison, pero no probé más así que no puedo opinar mucho sobre esa levadura. En cambio la BE-134 es una bestia, super atenuante, y con un perfil muy frutal y especiado, un tanto "picante" (pimienta) que aguanta hasta unos 32°C!!!.

- **Mis recomendaciones y experiencias:**

- En el agua, busco al menos 50 ppm de calcio para una fermentación más saludable, y un balance 2-1 o 1-1 sulfato-cloruro para ayudar a un final más seco. Intento (en mis cervezas en gral) agregar pocas sales y jugar más con las relaciones.
- En cuanto a las maltas, por lo general uso pils como base (MOSA o Castle Malting) y entre 10% y 20% de otros fermentables, siempre utilizando trigo o centeno (o ambos) y a veces dextrosa o azúcar (en caso de densidades altas o buscar una cerveza de cuerpo ligero, más allá de la densidad baja). Con respecto a los azúcares en gral, mi recomendación es no ir más allá de 10% del total de los fermentables.
- Típicamente en el macerado hago infusión simple a 63°C, durante 60 minutos, y no hago mash-out.
- En cuanto al lupulado uso un lúpulo que aporte un amargor limpio para la "adición de IBUs" (por lo general uso CTZ) y para la parte de aroma y sabor jugar con lúpulos que puedan resaltar el frutal y especiado que aporta el perfil de la levadura (Moutueka, Mosaic, Nelson Sauvin, Galaxy, Vic Secret, etc).
- Levadura recomiendo BE-134, y mi perfil de fermentación es:
 - Inocular la levadura entre 18 y 22°C.
 - Luego de 24 horas (aprox.) cuando se inicie la fermentación, aumento la temperatura a 25 - 27°C.
 - Aproximadamente al tercer o cuarto día de fermentación, la cual va a estar casi completa, subo unos grados (28 - 30°C) para que termine de atenuar lo máximo posible.
- En esta cerveza tan seca y tan atenuante, es vital encontrar un buen balance entre el alcohol y el amargor. Recomiendo un BU/GU entre 0.45 y 0.48.
- Dada la alta atenuación, hay que tener cuidado que la OG no sea muy alta, dado que una cerveza con una OG de 1.060 y una atenuación del 97%, genera una cerveza con más de 7% de alcohol, que si bien dada la

tomabilidad y frescura de la cerveza no se perciben como tal, luego de unos tragos se siente.

- **Piques para el concurso:**

- Ya que en este concurso se decidió por los parámetros table - pale, recomendaría buscar una OG entre 1.028 y 1.040, que aproximando una FG en 1.002 , quedaría un rango de 3,7 % a 5.0% de abv. También deben fijarse de no usar maltas caramelos ni oscuras, ya que el SRM tiene que estar entre 5 y 14.