

Orientações para uso de espirais de madeira em cervejarias

Características das espirais

- Obtidas a partir de madeiras nobres, são torneadas de forma a obter um uso simples e com alta superfície de contato
- Seu formato permite tosta perfeita e uniforme na produção, garantindo qualidade e homogeneidade do sabor transferido à cerveja.
- Devido ao seu formato e embalagem, a colocação no tanque é simples e resulta em alta taxa de transferência de sabores de madeira à cerveja.
- Não deixa resíduos na cerveja, sendo facilmente removida.
- Permite reuso, após enxágue e esterilização por temperatura. O produto vem pronto para uso.

Tipos de espirais

- **Carvalho Americano:** De árvores das florestas do Missouri. Sua secagem ocorreu por 24 meses. Tom de madeira seca, lembrando bourbons.
- **Carvalho Francês:** De uma madeira ultra-premium. Sua secagem ocorreu por 24 meses. Tom mais amadeirado/toffee.
- **Carvalho Europeu:** O Carvalho Europeu ou Eslovaco, é uma segunda opção para quem procura o carvalho Francês, pois oferece uma vantagem de custo sobre o francês. Como o carvalho francês, taninos de carvalho eslovacos são suaves e frutados. Excepcionalmente o carvalho eslovaco, origem dessa madeira, adiciona um componente de tempero a mais com notas adocicadas de baunilha.
- **Maple:** Tons de chocolate/doce são características.

Tamanhos

Estão disponíveis em dois tamanhos de kit:

- Kit com 6 unidades de 38 x 229 mm (1,5" x 9,0")
 - Um kit equivale à área superficial de uma barrica de 225 litros
- Kit com 2 unidades de 25,4 x 203 mm (1,0" x 8,0")
 - Um kit equivale à área superficial aproximada de 1/5 de uma barrica de 225 litros

Comparação da aplicação com outras formas de madeira

- Comparando com o "chip de madeira":
 - o "chip", devido à irregularidade de formato, está sujeito à supertostagem em pontos aleatórios do seu corpo, o que se traduz, eventualmente, em aportes indesejáveis de amargor.
 - os "chips" contém matérias de granulometria diversa, podendo transferir mais ou menos sabor, o que resulta em cerveja menos homogênea de lote para lote.
- Comparando com os barris:
 - a espiral libera suas propriedades mais rapidamente que a madeira de barris e, praticamente, com a mesma velocidade dos "chips".
 - A espiral resulta numa cerveja com qualidade equiparada ao uso efetivo de barril, tanto em complexidade de sabor e aroma, como também na persistência dessas qualidades.

Dicas de utilização

- Pendurar o bag com as espirais na parte de cima do tanque, de modo que estas fiquem o mais no centro possível de toda a cerveja. Após o tempo desejado de contato, simplesmente remover a cerveja pelo fundo.
- Em um barril de inox, simplesmente colocar a(s) espiral(is) dentro do barril e fechar.
- A quantidade de espirais e o tempo de contato dependerão de cada caso e do sabor desejado. É uma arte e uma experiência ser desenvolvida por cada cervejeiro, para cada cerveja. Caso decida por ir provando a cerveja e avaliando o sabor ao longo do tempo de contato com as espirais, não deixe de homogeneizar a cerveja no tanque, para ter uma amostra do todo.
- O blend da entre a “cerveja com madeira” e “cerveja sem madeira” é altamente recomendado pois permite ao cervejeiro fazer o equilíbrio dos sabores e também a padronização entre diferentes lotes de diferentes tanques.
- Tempo de contato: dependerá da quantidade de sabor que se deseja transferir à cerveja. Mais tempo, mais sabor transferido. Outros fatores que impactam a transferência de sabor são a temperatura e o tipo da cerveja (teor de álcool, pH, teor de extrato).
- Quanto mais alcoólica a cerveja, mais sabor das espirais ela irá extrair.
- Para sabores leves, recomenda-se menor quantidade de madeira e menos tempo; para cervejas mais potentes, usar mais madeira e/ou mais tempo.
- Quantidade de uso recomendada: um kit com 6 Espirais para 1.000 litros de cerveja no tanque. O Kit com 6 unidades tem área de exposição idêntica à área interna de um barril de 225 litros.
- As espirais são embaladas após a tosta. Se esterilizar antes de usar, pode perder características de aroma e sabor. Já vai pronta para uso.
- As espirais transferem sabores e taninos para cerveja. Portanto, a cada reuso, a quantidade de sabor transferida será menor, necessitando mais tempo ou mais espirais para ter o mesmo resultado em sabor.

Esterilização:

- 1) Colocar em água á 80 ou 90 graus por 30 minutos;
- 2) Deixar secar e guardar em lugar arejado e aberto;
- 3) Evitar lugares onde as espirais possam absorver aroma;
- 4) Após guardar por um longo período, antes de usar novamente, esterilizar dessa mesma forma;
- 5) Recomenda-se reutilizar, no máximo, três vezes. A cada uso, as espirais gravam aromas e sabores em sua memória, e transferem menos sabor à cerveja.