Organitza:
FONDO COMERÇ
LA FORÇA ÉS LA SUMA DE TOTS

Amb la col·laboració de:
Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
CONSORCI PER A LA NORMALITZACIÓ LINGÜÍSTICA

CERVESA CAPFOGUER

Carretera de la Roca, km. 5

Cuina catalana

LA CIVADA

La civada és una planta que pertany a la família de les gramínies. Les restes més antigues de conreus de civada es troben a l'Europa central i estan datades de l'edat del bronze. Sembla que antigament no tenia tanta importància com el blat o l'ordi ja que fins que no se'n va popularitzar el cultiu, es considerava que la civada era una mala herba d'aquests cereals.

Una de les danses tradicionals de Catalunya és *El ball de la civada*, on es representen les feines de plantació i collita d'aquest cereal.

Una forma d'aprofitar-ne les propietats nutritives és menjar flocs de civada. Se solen prendre amb llet o iogurt o bé com a ingredient de farinetes, sopes i també amanides. També és un dels ingredients utilitzats en l'elaboració de la cervesa.

La civada es un dels cereals més rics en proteïnes, greixos (gairebé el doble que el blat) i hidrats de carboni.

Cervesa Capfoguer

Producte local

RECEPTA

Alta | 45 dies | Baix

INGREDIENTS

Ingredients per a cada tipus de cervesa:

Black Ginger
Maltes: pale, crystal, carafa III i flocs de civada
Llúpols: chinook i east kent golding

Amber
Maltes: pale, amber aromàtic, carafa III, blat i flocs d'ordi
Llúpols: nugget, pacific gem, galena i hall, tradition

After Ale
Maltes: pale, abbey, special b, black, munich, cara aroma i crystal
Llúpols: pacific gem

PREPARACIÓ

Macereu dues hores les maltes a una temperatura d'entre 65 i 69 graus.
Renteu-les amb aigua a 80 graus per extreure'n el sucre.
Bulliu el most 90 minuts amb tres addicions de llúpols per aconseguir amargor, sabors i aromes.
Refredeu-ho perquè fermenti durant una setmana.
Transvaseu la cervesa verda a un altre bidó per clarificar-la durant una altra setmana.
Després envaseu-la per a la maduració un mes com a mínim i ja la podeu beure.

Nivell de dificultat | Temps de realització | Preu