

La Zorra.

Cerveza Especial estilo Herbs & Honey English Pale Ale



ELABORACION:

El proceso de elaboración de la Cerveza La Zorra comienza con la elección de **malts pálidas** (Pale) con diferentes tostados y procedencias buscando el equilibrio y una identidad propia. Tras el pesaje y triturado de las mismas, las maceramos en agua para elaborar nuestro mosto.

Separamos el mosto del bagazo (restos de malta) y realizamos la cocción, añadiendo en esta etapa el **lúpulo** (inglés), que será el responsable de aportar el amargor y parte del aroma. En este momento, se incorpora la **miel de encina** que junto con la hierbas que añadiremos posteriormente, le van a dar la esencia Serrana que buscamos en nuestra cerveza.

Tras la cocción, realizamos un “whirlpool” o remolino, esto es una técnica de limpieza y clarificado del mosto ya hervido. Consiste en hacer girar el mosto (una vez puesto el último añadido de lúpulo) de modo que en el centro de la olla se concentre todo el lúpulo gracias a la fuerza centrípeta del remolino, creando un cono. Al extraer el mosto lupulado de la olla mediante grifo, evitamos que se venga con nosotros el lúpulo. Hay que hacer el vaciado de la olla con cierta calma de modo que no se rompa el cono que se ha creado en el centro. Así eliminamos los restos de lúpulo y proteínas acumuladas en los anteriores procesos de elaboración. Es ahora cuando añadimos las hierbas serranas: **Tomillo e Hinojo** que aportan a nuestra cerveza unos aromas y sabores que la convierten en un producto único y espectacular, la cerveza de la Sierra de Francia.

Ahora ya, tras pasamos el mosto a los fermentadores para provocar por medio de **las levaduras** la primera fermentación en la que los azúcares del mosto se transforman en alcohol. Procuramos mantener una temperatura constante de 20-22°C, lo que se denomina Alta Fermentación (Ale).

Después de la fermentación primaria, pasamos a embotellar la cerveza. La segunda fermentación, en botella, durante 35-37 días, transforma los azúcares restantes en **gas carbónico natural**, sin CO2 añadido.

En nuestro el proceso de elaboración destaca la segunda fermentación en botella y la ausencia de filtrado, por lo que conseguimos una cerveza con un gas totalmente natural y que mantiene los posos de la levadura natural.

La Zorra es una Cerveza Especial puesto que su Extracto Seco Primitivo (ESP) -porcentaje de materia (menos el agua) que interviene para su elaboración- es superior al 13%.



NOTAS DE CATA:

Aroma

La Zorra Herbs & Honey English Pale Ale es una cerveza muy aromática. Tiene presencia de malta, con un toque caramelizado que puede confundirse con el aroma poderoso de la miel de encina. Notas entre dulces y moderadamente afrutadas. El aroma a lúpulo compite con el tomillo y el hinojo, creando una complejidad fantástica.

Apariencia

De un ligero amarillo ambar con destellos cobrizos y una claridad brillante. La espuma es blanco pálido y no demasiado abundante debido a la baja carbonatación.

Sabor

Goza de un amargor entre medio y alto. Tiene un nivel moderado de ésteres (sabores afrutados que resultan de la combinación de ácidos orgánicos y los alcoholes durante la fermentación) El sabor a lúpulo es entre moderado y bajo con toques resinosos y florales. El perfil de malta es medio, con un retrogusto seco. Destaca el retrogusto a miel, recuerdos a monte bajo y notas entre golosas y amargas que recuerdan al caramelo ligeramente quemado.

Sensación táctil en boca

Se trata de una cerveza fácil de beber. Cuerpo medio, moderado índice de alcohol (5,7%) y carbonatación natural (por lo tanto más baja que las cervezas industriales). La English Pale Ale es la más ligera de las cervezas amargas,

