**Análisis fisicoquímico a cerveza artesanal del estilo seleccionado por una encuesta a cerveceros de Luján**

Kramer C.I, Panattú V.B. y Ríos R.S.

Universidad Nacional de Luján, Cruce de ruta 5 y Avenida Constitución, Luján, Buenos Aires, Argentina.

silvina759@gmail.com

El consumo de bebidas alcohólicas, tales como cervezas o vinos es una constante a lo largo de la historia de la civilización. La cerveza se obtiene mediante la fermentación alcohólica de un mosto elaborado con cebada germinada sola o mezclada con otros cereales, lúpulo, levadura y agua potable. Según el contenido de extracto del mosto original, las cervezas pueden ser claras u oscuras. La producción de cerveza artesanal a nivel nacional ha mostrado un crecimiento notable en los últimos años. EL objetivo del trabajo fue realizar una encuesta para determinar cerveza artesanal del estilo que elaboran en común entre los cerveceros de Luján, para luego medir amargor, color, acidez total y pH. Se realizó una encuesta, a los principales elaboradores de cerveza artesanal. Para su ejecución se utilizó la aplicación de Google drive. El formulario consistió en las siguientes preguntas: ¿cuáles eran los diferentes estilos que se elaboran?, ¿cuáles son de mayor producción?, ¿con qué frecuencia se producen? y ¿cómo se comercializan? Al estilo de cerveza seleccionado se determinó, amargor mediante la extracción de iso-alfa ácidos disueltos en cerveza, con iso-octano en medio ácido, se midió la absorción a 275 nm y se expresó el grado de amargor en unidades IBU (International Bitterness Units). Para determinar color se registró la absorbancia a 430 nm y se expresó en unidades SRM (Standard Reference Method). El pH se midió a temperatura de 17+0.5°C con un pH metro digital VEGA V\*N (Parsec Instrumental Científico, Ciudadela, Argentina). La acidez total consistió en una titulación potenciométrica. Los resultados revelaron que, los elaboradores producen veinte estilos diferentes de cervezas artesanales siendo estos los siguientes: IPA, Honey, Stout, Irish Red, Golden, APA, IPA Argenta, Scotish, Pale Ale, Bristish Brown, Belgian Blond, Kolsh, Blond Ale, Dorada Pampeana, NEIPA, Porter Kolsch, Ahumada, Old Ale, Cream Ale, Amber Ale. El estilo de común producción entre los elaboradores fue el IPA. El estilo de mayor producción para cada elaborador es diferente, salvo el 25 % de los productores coinciden en el estilo Golden. Con respecto al rango de cantidad en litros que se elabora por mes del estilo de mayor consumo, el 50% oscila entre 510-1000 L, le sigue 25% mayor a 1000 L y 12.5% entre 100–300 L a igual que 1000 L al año. La frecuencia de producción por mes es entre 3 a 4 veces, mientras que 2 veces al mes o 6 al año se manifiesta en dos elaboradores. La forma de comercialización de la cerveza artesanal que prevalece es en barril, le sigue en orden decreciente botella, growlers, lata y chopera. Los análisis del estilo IPA de cerveza artesanal reflejaron un amargor entre 30–49 IBU, color 6,06+0,70 SRM, acidez total 0,030+0,008% y un pH 4,53+0,11 que cumplen con el Código Alimentario Argentino. Según los estilos que propone la guía de estilos Beer Judge Certification Program la cerveza en estudio acuerda con la IPA Especial: IPA Blanca, que es una versión de IPA Americana Frutal, especiada y refrescante, pero con un color más claro.

 Palabras Clave: IPA, amargor, color, acidez total, pH.