

# Cervezas artesanas sin salir de casa

*Koldo Aingeru Marcos y Félix López, vocales de la asociación Legamia*

En un panorama mundial dominado por las grandes empresas y marcas, nace en el año 2018 de manera formal la Asociación de Cerveceros Caseros Legamia. Con una filosofía de compartir el conocimiento so-

**¿Hasta qué punto es cierto el estereotipo del homebrewer que hace cerveza en la bañera de su casa o en su garaje?**

En realidad es cierto. Lo que tiene la cerveza para que salga bebible es limpiar, más de la mitad del trabajo es limpiar. Se puede hacer la cerveza en la bañera y salir muy limpia. Hay gente que la hace en la vitro de su casa, en el garaje, trastero, terraza... Lo que sí que es cierto es que a nivel casero la gente tiene cada vez mejores equipos. Lo puedes estar haciendo en el garaje de tu casa, pero tienes más medios que muchas de las propias fábricas. Igual solo puedes hacer 50 litros, pero esos 50 litros es un producto más cuidado.

**¿Es la cerveza artesanal una moda? ¿Cuál creéis que puede ser su origen?**

Más que una moda puede ser una tendencia. El boom viene de EE.UU. a cuenta de lúpulos nuevos muy aromáticos que empezaron a tener éxito entre el público. De toda la materia prima el lúpulo es lo más caro, 100 gr de lúpulo cuesta lo mismo que un kilo de malta. Una gran cantidad de lúpulo pueden ser millones de euros para una cervecera grande. Sin embargo, una pequeña se lo puede permitir porque hace menos

litros el problema es que me puede salir mal. En EE.UU. la cerveza artesana tiene el 20% del mercado y aquí está sobre el 1 o el 2%.

**¿Consideráis la elaboración de cerveza como una forma más de diversión o de ser creativo?**

Las dos cosas, porque da pie a experimentar mucho ya que se hacen lotes muy pequeños (de 20 o 10 litros). Al final es un hobby más como la fotografía o como la repostería. Antes del confinamiento nosotros en la asociación hacíamos un pequeño lote todos juntos en una fábrica y luego cada uno lo fermentaba en su casa con la levadura que quería y los adjuntos. Nos juntamos 15 personas y salieron 15 cervezas totalmente distintas de la misma base. Beber cerveza tiene también su parte divertida pero al final se trata de un hobby más.

**¿Cuáles son los utensilios en los que soléis envasar la cerveza?**

Algunos de nosotros tenemos barriles corny reutilizables, de 9 a 20 litros, y de ahí lo metemos en botellas. En latas casi nadie tiene a nivel casero por la enlatadora casera cuesta 1.000 euros. Las botellas es lo

**¿Cuáles son los utensilios en los que soléis envasar la cerveza?**

Algunos de nosotros tenemos barriles corny reutilizables, de 9 a 20 litros, y de ahí lo metemos en botellas. En latas casi nadie tiene a nivel casero por la enlatadora casera cuesta 1.000 euros. Las botellas es lo



**Imagen del equipo de macerado de Koldo Aingeru Marcos**

más barato porque se pueden reutilizar.

**¿Cuál es vuestra filosofía?**

Compartir conocimiento, al final la gente se junta, beber cerveza se ha hecho durante miles de años y ya se hace de forma social. Y lo bonito de todo esto es venir a buscar información en el foro o hacer cursillos con esa gente con la que vas hablando. Nuestra filosofía es compartir la información, hay gente que es química y que saben mucho de estas cosas, otros han trabajado de fontaneros y nos viene genial para preguntar por cuáles son los mejores grifos, otra gente planta lúpulo en su casa y comparte. Cada día ves una cosa distinta.

**¿Cuál es vuestro proceso de elaboración?**

Todo depende del estilo de cerveza que quieras conseguir. Hay un estilo que es de estonia que en 5 días esta para lista beber porque no se hierve el mosto y con dos días de

fermentación ya está. Al no hervir el mosto la cerveza es más pastosa. Lo habitual es un mes. Hay levaduras noruegas que en una semana la tienes para beber. Al juntar todas las maltas la cerveza tiene un nivel inicial de azúcares, cuanto más azúcar más alcohol, es decir, cuanto más azúcar come la levadura más alcohol saca. Hay levaduras que comen más azúcar y salen más secas como el Brut IPA.

**Cuando vas a un bar y pides una cerveza lo normal es que solo te pregunten entre rubia o tostada, ¿qué opináis de esto?**

A nosotros lo que nos gustaría es que hubiera más variedad. Cuando vas a pedir un vino se preguntan si quieres un Rivera o un Rioja... Vas al bar y pides una cerveza y te la ponen directamente. Nos gustaría que haya opción. Hay que dar a la gente visión de que existen otras cosas pero luego que cada uno elija por sí mismo, porque normalmente con la cerveza no suele haber opción.