



DESENVOLVIMENTO DE CERVEJA ESTILO BRUT IPA UTILIZANDO MEL COMO ADJUNTO DE FERMENTAÇÃO

Julia Siqueira Gomes¹; Marcos Dos Santos Lima²; Ana Beatriz Martins da Silva³; Vitória Morganna de Souza Freitas⁴

Orientando(a) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: julia.siqueira@aluno.ifsertao-pe.edu.br¹; Orientador(a) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mail: marcos.santos@ifsertao-pe.edu.br²; Co-autores(as) - Campus Petrolina do IF Sertão PE - E-mails: ana.beatriz1@aluno.ifsertao-pe.edu.br³; vitoria.morganna@aluno.ifsertao-pe.edu.br⁴

RESUMO

A cerveja é a bebida alcoólica mais consumida no Brasil, e as cervejarias artesanais têm ganhado espaço. Dentre a variedade dos adjuntos para a fabricação cervejeira, o mel é um ingrediente com elevado conteúdo de açúcares fermentescíveis e substâncias aromáticas. Além dos ingredientes, a levedura desempenha papel de destaque na qualidade de cervejas. O objetivo deste trabalho foi obter uma receita de cerveja artesanal do estilo Brut IPA, adicionada de mel e avaliar leveduras com características técnicas distintas. Para a obtenção de 20 L de mosto se utilizaram 5 kg de malte (Pilsen, Pale Ale e Carapils), com lupulagem a base de Columbus e Mosaic, para obtenção de 25 (IBU). Ao final da fervura se adicionou 800 g de mel, e resfriado com trocador de calor por imersão até 30 °C é dividido em 3 garrafas de vidro de 10 L, inoculados com 3 fermentos diferentes (Safale S-04 e US-05, ambos *Saccharomyces cerevisiae*; e *Lachancea sp.* – não *Saccharomyces*), sendo fermentado a 18 °C. A maturação durou 7 dias a 3 °C, nos últimos 3 dias foi feito dry hopping com lúpulo Mosaic, envasadas em garrafas de espumante de 750 mL, adicionado 20 g/L de sacarose para carbonatação, sendo refermentada a 20 °C por 15 dias. Após, foi feita a remoção das leveduras congeladas no gargalo (dégorgement). Amostras foram coletadas e analisadas em relação a açúcares, ácidos orgânicos e álcoois por Cromatografia Líquida (HPLC) com detecção em refração (RID), e compostos fenólicos por HPLC com detecção em arranjo diodo (DAD). A densidade inicial e final de 1,062 g/cm³ e 1,008 g/cm³. As leveduras resultaram em diferentes perfis de compostos nas cervejas, onde a S-04 e US-05 obtiveram os maiores teores de etanol final (8,1 % v/v). A S-04 maior teor de glicerol 1,42 g/L. A *Lachancea* maior acidez com ácido láctico em 1,78 g/L. O perfil fenólico foi semelhante, com maiores valores para ácido gálico (5 mg/L), procianidina B2 (29-32 mg/L) e quercetina 3-glicosídeo (1-2 mg/L). De maneira geral foi possível obter cervejas Brut IPA dentro do perfil estabelecido pelo Guia Internacional de Estilos de Cerveja (BJCP).

Palavras-chave: Cerveja; mel; *Saccharomyces cerevisiae*; *Lachancea sp.*

Modalidade: PIBITI

Campus: Petrolina

Agradecimentos: Agradeço ao CNPq pela concessão da bolsa