

¿Sabías que...?

100 Curiosidades Cerveceras

Para Brindar (y Flipar)

Muestra Gratuita

10 Curiosidades

Albert Recolons i Riera

100curiosidadescerveceras.com

© 2025 Albert Recolons. Todos los derechos reservados.

Ninguna parte de este libro puede ser reproducida, almacenada o transmitida en ninguna forma ni por ningún medio, ya sea electrónico, mecánico, fotocopiado, grabación u otro, sin el permiso previo por escrito del autor.

Primera edición: 2025

Diseño, maquetación, portada e ilustraciones: Albert Recolons

Publicado por Amazon Kindle Direct Publishing

Nota del autor: El consumo de alcohol debe ser siempre responsable y moderado. Este libro tiene fines divulgativos y de entretenimiento. El autor no se hace responsable de las resacas, las botellas que exploten por mala manipulación o las discusiones con cuñados derivadas del uso de estos datos.

Índice

| | |
|---|----------|
| Introducción | 3 |
| ¿Sabías que los monjes medievales llamaban "pan líquido" a la cerveza? | 4 |
| ¿Sabías que el lúpulo es primo hermano de la marihuana (y por eso huele así)? | 6 |
| ¿Sabías que el momento de echar el lúpulo lo cambia todo (Amargor vs Aroma)? | 7 |
| ¿Sabías que hay más estilos de cerveza que excusas para no madrugar? | 9 |
| ¿Sabías que una copa helada es la mejor forma de arruinar una buena birra (y tus manos ayudan)? | 11 |
| ¿Sabías que en África se elaboran cervezas caseras con mijo, sorgo o plátano? | 12 |
| ¿Sabías que la Reacción de Maillard es el chef molecular que cocina tu cerveza? | 13 |
| ¿Sabías que Londres vivió una riada de porter que mató a ocho personas y arrasó un barrio entero? | 15 |
| ¿Sabías que una cerveza amarga es el mejor "friegaplatos" para tu boca? | 16 |
| ¿Sabías que la lata es infinitamente superior a la botella? | 17 |

Introducción

El libro está dividido en capítulos. Esta muestra no.

Lo que tienes delante no es un resumen, ni un índice disfrazado, ni una clase rápida para aparentar que sabes de cerveza. Es una **degustación**. Un sampler. Un “prueba esto y luego hablamos”.

Cada uno de los *¿Sabías que...?* que vas a leer pertenece a un capítulo distinto del libro completo. Uno habla de historia, otro de ingredientes, otro de ciencia, de estilos, de cultura, de anécdotas absurdas, de maridajes o de vacilar con fundamento en una barra. Aquí hay **una curiosidad por capítulo**, elegida para que entiendas de qué va cada parte... sin contártelo todo.

Porque la cerveza, como las buenas historias, funciona mejor cuando te deja con ganas de otro trago.

En el libro completo, cada una de estas curiosidades es solo la punta del iceberg: detrás hay contexto, historias cruzadas, ciencia explicada para humanos, datos para vacilar con elegancia y alguna que otra bomba para desmontar mitos en cenas familiares. Aquí no. Aquí solo asomas la cabeza.

Si alguna de estas páginas te hace sonreír, levantar la ceja o pensar “mierda, esto no lo sabía”, misión cumplida. El resto del viaje espumoso te espera más adelante, con la copa llena y sin censura.

Ahora sí.

Abre la muestra.

Y cuidado: algunas curiosidades enganchan más que una IPA fresca en agosto.

Historia: ¿Sabías que los monjes medievales llamaban "pan líquido" a la cerveza?

En la Edad Media, los monasterios no eran solo centros de oración, sino auténticas fábricas de I+D cervecero, lugares donde el silencio litúrgico convivía con el burbujeo sensual de las fermentaciones. Los monjes, además de rezar y copiar manuscritos, se entregaron a la misión divina de *mejorar la birra* como quien pule un diamante. A su creación la llamaron *panis liquidus*, que significa *pan líquido*, porque básicamente era eso: pan bebible, calorías portátiles y excusa celestial. Durante la Cuaresma, cuando el ayuno prohibía el sólido, la cerveza se convertía en la trampa santa que todos aceptaban. Nutría, hidrataba y daba esa ligera alegría que te ayudaba a aguantar los rezos interminables sin romper ni una sola regla sagrada. La bebían a litros, sí, pero tranquilos, que era de baja graduación. Lo suficiente para que no te cayeses del reclinatorio, pero lo bastante para sonreírle a Dios con más entusiasmo.

El nivel de organización llegó a ser tan serio que tenemos joyas como el Plano de St. Gallen, una especie de blueprint medieval del monasterio perfecto, con espacios detallados para el malteado, la cocción y el almacenamiento. Gracias a estos tíos metódicos, la producción se estandarizó y la calidad subió como la espuma. Abadías como Weihenstephan, fundada en el 768, llevan más de mil años con los fermentadores encendidos. Si eso no es constancia, que venga San Arnulfo y lo vea.

La conexión entre cerveza y divinidad era tan profunda que hasta la imaginación popular se puso creatividad modo turbo. En el siglo XII, un texto irlandés llamado *Vision of Tundale* describía el Paraíso no como un aburrido spa de nubes y arpas, sino como un lugar con ríos eternos de cerveza que corrían para refrescar a las almas justas. Nada de dietas, nada de penas, solo un *all you can drink*

sobrenatural servido, faltaría más, por monjes angelicales. Porque si vas a pasar la eternidad en algún sitio, al menos que haya grifo libre y buena compañía.

Ingredientes: ¿Sabías que el lúpulo es primo hermano de la marihuana (y por eso huele así)?

No es una leyenda urbana de festival ni que el maestro cervecero se haya fumado algo antes del turno: es botánica pura. Tanto el lúpulo (*Humulus lupulus*) como el cannabis (*Cannabis sativa*) pertenecen a la misma familia, las Cannabaceae. Son primos evolutivos que se separaron hace millones de años, pero que, como en todas las familias, siguen compartiendo rasgos genéticos innegables, sobre todo en el aroma.

Ambas plantas son ricas en terpenos, unos compuestos orgánicos volátiles responsables de esos olores potentes a pino, tierra húmeda, cítricos y resina. Por eso, cuando abres una IPA muy fresca cargada de lúpulos americanos, a veces te llega ese golpe de aroma dank (pegajoso y herbal) que te recuerda sospechosamente a la trastienda de un grow shop. Pero tranquilo, guarda el mechero: el lúpulo no contiene THC, así que por mucha birra lupulada que bebas, el "efecto" vendrá solo del alcohol.

Y al igual que su primo botánico tiene distintas cepas, el lúpulo tiene cientos de variedades comerciales, cada una con una personalidad radicalmente distinta. Tienes a los primos europeos, serios y elegantes, como el Saaz o el Hallertau, que huelen a flores y hierba cortada. Tienes a los americanos, los fiesteros de la familia, como el Citra o el Mosaic. Y luego están los "exóticos" de Nueva Zelanda, que juegan en otra liga gracias a su suelo y clima únicos: variedades

como el Nelson Sauvin (que huele a uva blanca y vino Sauvignon Blanc), el Motueka (lima fresca y mojito) o el codiciado Nectarom (pura fruta de hueso y pasión).

Pero lo más flipante es lo que ocurre en el "backstage". Antes de tener nombre, los lúpulos nuevos son variedades experimentales que viven en laboratorios de breeding con nombres en código, como si fueran droides de Star Wars. Pasan años de pruebas de resistencia y aroma bajo siglas como HBC (Hop Breeding Company) o NZH (New Zealand Hops). Solo si demuestran ser unos cracks, se patentan y reciben un nombre comercial.

El ejemplo perfecto es el Talus. Durante años fue conocido en el mundillo simplemente como HBC 692, un experimento prometedor que olía a pomelo rosa, piel de roble y coco. Gustó tanto que se graduó, se patentó (sí, tienen copyright) y se bautizó como Talus, convirtiéndose en una estrella del rock cervecero. Así que, cuando bebas una IPA nueva, piensa que ese lúpulo tuvo que sobrevivir a un casting muy duro para llegar a tu vaso.

Elaboración: ¿Sabías que el momento de echar el lúpulo lo cambia todo (Amargor vs Aroma)?

Durante el boil, ese hervor que dura entre 60 y 90 minutos a 100 °C, el lúpulo no solo se mezcla: se transforma. Y el instante en que lo lanzas a la olla define lo que va a aportar. Porque aquí, el calor y el tiempo son alquimistas: activan, destruyen o liberan, según cómo los manejes.

Si lo añades al principio, por ejemplo en el minuto 5 o 10, el lúpulo se queda cocinándose durante casi todo el hervor. Ese calor intenso permite que los alfa-ácidos se isomericen bien (es decir, cambien de forma y se vuelvan solubles), generando un amargor potente, estable

y duradero. Eso sí, los compuestos aromáticos se volatilizan y se pierden. ¿Resultado? Mucho punch amargo, poco perfume. Ideal para estilos como IPAs clásicas, Imperial Stouts o Barley Wines, donde se busca estructura y carácter.

Si lo echas hacia la mitad del hervor, entre el minuto 30 y el 45, el amargor será más suave y algo más redondeado. Y algunos compuestos de sabor, como los aceites con notas herbales o especiadas, aún logran sobrevivir. Esta técnica se usa mucho en Amber Ales, Märzen, Altbier o ESB, donde el equilibrio entre malta y lúpulo es clave.

Ahora bien, si lo incorporas hacia el final, entre el minuto 75 y 85, el contacto con el calor es breve: de 5 a 15 minutos. Aquí el amargor apenas se desarrolla, pero se liberan aceites volátiles como el mircenio o el linalol, que dan aromas frescos, frutales, cítricos o florales. Es el toque jugoso que vuelve locas a las NEIPAs y Hazy Pale Ales: intensidad aromática sin agresividad.

Después está el momento flameout, cuando apagas el fuego pero el mosto sigue caliente entre 85 y 95 °C. Aquí el lúpulo reposa como si infusionaras un té con esteroides: no amarga, pero entrega aromas complejos, persistentes y elegantes. Técnica muy usada en cervezas modernas que quieren perfumar sin castigar.

Y si bajas aún más la temperatura, entras en el territorio del whirlpool hopping. Añades el lúpulo entre 70 y 85 °C, mientras haces girar el mosto en un remolino que lo mantiene en suspensión. Aquí no hay isomerización, así que no hay amargor, pero sí una extracción brutal de aceites esenciales. El resultado es una suavidad aromática que enamora, ideal para DDH IPAs, Cold IPAs o cualquier birra que quiera oler a bosque tropical sin dejarte la lengua tiesa.

¿Y lo mejor? Que puedes combinar todos estos momentos en una sola receta. Lúpulo al principio para construir la base amarga. Otro a mitad para darle cuerpo al sabor. Y al final, en flameout o whirlpool, para liberar una sinfonía aromática. Cada entrada aporta una voz distinta, una capa. Si lo haces bien, la birra canta. Y canta con coro.

Estilos: ¿Sabías que hay más estilos de cerveza que excusas para no madrugar?

Imagina un universo tan amplio que necesita una guía con decenas de clasificaciones técnicas. Eso es el BJCP, el Beer Judge Certification Program, nacido en 1985 en EE. UU. de la mano de la American Homebrewers Association y la Brewers Association. Su última guía, la de 2021, reúne más de 150 subestilos con datos precisos como el ABV (alcohol), IBU (amargor), SRM (color) y densidades originales y finales. Se utiliza en certámenes serios como el Barcelona Beer Challenge (cada abril durante el Barcelona Beer Festival), el European Beer Star en Múnich, el Brussels Beer Challenge, o los gigantes americanos como el Great American Beer Festival en Denver y la World Beer Cup, que se celebra cada dos años.

Hoy en día hay más de 9 000 jueces BJCP en activo, con unos 6 000 en EE. UU. y el resto repartidos por todo el planeta: Canadá, Reino Unido, Brasil, Alemania... y también España, donde ya se supera el centenar y cada vez es más habitual ver jueces locales en concursos nacionales. Convertirse en juez BJCP no es moco de pavo: hay que pasar exámenes teóricos y de cata, y acumular experiencia hasta escalar niveles que van desde Recognized hasta Master. Y aunque suene exigente, conocer bien los estilos del BJCP es una herramienta clave para cualquier cervecero o catador: permite diseñar recetas con criterio, explicar lo que se está sirviendo y evitar malentendidos

como, por ejemplo, servir una sopa lupulada creyendo que estás sacando una Kölsch.

Si el BJCP no te convence, hay otros caminos igual de interesantes. El Cicerone Certification Program, nacido en 2007 también en EE. UU., se centra más en servicio, maridaje y detección de defectos sensoriales. Pocas decenas de personas en todo el mundo (28 a julio de 2025) han alcanzado el nivel Master Cicerone, la cima de este programa. En Alemania destaca el Instituto Doemens, con formación técnica de altísimo nivel, y en el Reino Unido la Beer & Cider Academy ofrece su prestigioso curso de Beer Sommelier, ideal para quienes buscan dominar el análisis y la experiencia sensorial.

Pero aquí viene lo curioso: el BJCP es muy completo... pero no puede seguir el ritmo de la creatividad cervecera. Estilos como la Cold IPA (nacida en EE. UU. en 2018), la explosiva Triple IPA al estilo “Pliny the Younger”, las “postres líquidos” como las Pastry Stout, Smoothie Sour o Milkshake IPA, o la exótica Italian Grape Ale (que mezcla malta y uva), todavía no encajan del todo en las categorías oficiales. Muchas acaban en el limbo de las “Specialty” o simplemente no compiten, pero triunfan en tiendas, bares y festivales. Porque el universo craft va más rápido que cualquier guía.

Y hablando de locuras: hay cervezas tan cargadas de puré de fruta, lactosa, toppings y azúcar que parecen batidos portátiles. Técnicamente siguen siendo cerveza si hay fermentación de malta, pero con tanta sinergia sensorial, sería más honesto llamarlas “postre con gas” que birra tradicional. ¿Mejunje o maravilla? Depende de tus gustos... y de leer bien la etiqueta antes de servírtela.

Así que si te apasiona catar con criterio, entender qué hace especial cada estilo y por qué cada receta es única, el BJCP, el Cicerone, Doemens o la Beer & Cider Academy son tus aliados. Y si lo tuyo es romper moldes y explorar sin miedo... adelante. Porque en el fondo,

la cerveza es una fiesta. Y cada trago puede ser un experimento nuevo. ¡Salud!

Cultura: ¿Sabías que una copa helada es la mejor forma de arruinar una buena birra (y tus manos ayudan)?

Empecemos por el crimen más extendido del verano: esa jarra sacada del permafrost, blanca de escarcha, que te ponen delante como si fuera el Santo Grial del frescor. Siento romper la ilusión, pero servir cerveza en una copa congelada es una cutrez técnica de manual. Y te voy a dar tres razones para que la rechaces con elegancia (o indignación).

Primero, esos cristalitos de hielo actúan como puntos de nucleación masiva. En cristiano: en cuanto la cerveza toca el hielo, el gas se libera de golpe, provocando un géiser de espuma que mata el carbónico al instante. Te quedas con una birra plana en tiempo récord. Segundo, ese hielo se derrite y se convierte en agua, aguando tu cerveza antes de empezar. Y tercero, y más asqueroso: el hielo de un congelador de bar suele atrapar los olores del ambiente. ¿De verdad quieres que tu IPA huele a merluza congelada o a guisantes de 2019? No, gracias.

Además, el frío extremo es un anestésico natural. Si bebes a 0 °C, tus papillas gustativas entran en coma y te pierdes la fiesta. Es como escuchar tu canción favorita con tapones en los oídos. Por eso las industriales recomiendan el "punto de congelación": no es para que la disfrutes más, es para que no notes que no sabe a nada.

Las Lagers y Pilsners quieren frescor (4–7 °C), sí, pero líquido, no sólido. Una Ale británica o una IPA piden algo más de "calorcito"

(10–13 °C) para que el lúpulo y la malta despierten. Y si tienes entre manos una bomba como una Imperial Stout o una Barleywine, trátalas casi como un vino tinto (12–15 °C): ahí es donde los aromas oscuros se estiran como un gato gordo al sol.

Y aquí entras tú y tus manos de estufa. Porque tu cuerpo está a 36 °C, y si abrazas la copa como si estuvieras protegiendo un pollito en invierno, estás cocinando la cerveza en directo.

Esto es un desastre si tienes una Lager fresca, porque calentarás el líquido, el gas dirá adiós y acabarás bebiendo sopa tibia. Pero ojo, puede ser un truco de experto: si te sirven una Stout demasiado fría (un error común), abrazar el cáliz unos minutos ayuda a despertarla, liberando esos aromas a cacao y fruta pasa que estaban dormidos.

Así que la regla de oro es sencilla: la copa, limpia y seca, nunca congelada. Si quieres conservar el frescor, sujetla el vaso por el tallo o el asa. Si quieres "abrir" una birra negra y densa, dale un abrazo breve. Pero por favor, deja el hielo para los gin-tonics y los golpes en la rodilla. La birra se respeta.

Mundo: ¿Sabías que en África se elaboran cervezas caseras con mijo, sorgo o plátano?

Sí, se fermentan... y se celebran. En países como Ghana, Uganda, Sudáfrica, Etiopía o Ruanda, la cerveza tradicional no viene en botella ni necesita etiquetas molonas. Se hace en casa, en calderos abiertos, sin levaduras de laboratorio ni gas añadido, y se bebe fresca, con posos y todo. No lleva IBUs ni se mide en EBC, pero está cargada de identidad, sabor y comunidad.

Estas cervezas se elaboran con cereales locales que aguantan bien el calor: mijo, sorgo, maíz e incluso arroz o tef. Algunos se maltean ligeramente, otros se cuecen tal cual, y la fermentación se desencadena con levaduras salvajes del ambiente o con un puñado del lote anterior, como si fuera masa madre. Se cuelan a mano con telas o fibras vegetales, y si ves posos flotando... es buena señal: ahí está la vida.

En Ruanda y Tanzania, por ejemplo, se elaboran birras de plátano machacando frutas bien maduras y mezclándolas con sorgo para fermentar. En Etiopía, la tella se hace con sorgo o tef y se aromatiza con una planta llamada *gesho*, que aporta amargor y ayuda a conservar, como un lúpulo africano. En Sudáfrica, el umqombathi se prepara con harina de maíz y sorgo malteado, y se sirve denso, ácido y nutritivo: una birra que alimenta tanto como refresca.

Pero más allá del sabor, lo importante es cómo se beben. Estas cervezas no se toman a solas ni en botellines fríos. Se comparten en grupo, en cuencos de madera o calabaza, se pasan de mano en mano en celebraciones, cosechas y rituales. Algunas tienen toques ahumados del fuego, otras son turbias como una sopa... pero todas tienen alma.

Científicamente, son un paraíso microbiológico: fermentación espontánea, sin pasteurizar, con levaduras y bacterias únicas de cada región. Por eso cada lote es irrepetible, como una birra con huella dactilar. No todo son IPAs turbias ni lagers limpísimas. Hay cervezas que nacen del barro, el fuego y el compartir. Y esas también merecen su brindis. *Phuza!* (bebe, en zulú)... y pásala sin mirar la espuma.

Ciencia: ¿Sabías que la Reacción de Maillard es el chef molecular que cocina tu cerveza?

Mucha gente tiende a pensar que las maltas oscuras son simplemente granos quemados por accidente, como esa tostada que se te olvida en el desayuno, pero lo que ocurre realmente dentro del horno de malteado es infinitamente más sofisticado. Se trata de una fiesta química conocida como la Reacción de Maillard, descubierta por el químico francés Louis-Camille Maillard a principios del siglo XX. Sin este fenómeno, la cerveza sería un líquido pálido y aburrido, igual que un filete cocido en agua o un pan sin corteza.

Científicamente, lo que sucede es una coreografía molecular fascinante que se activa con el calor, generalmente entre 140 °C y 165 °C. Los protagonistas son los azúcares reductores del grano y los aminoácidos de las proteínas. Al calentarse, estos dos elementos no se limitan a mezclarse, sino que se fusionan y se transforman, desencadenando una cascada de cambios químicos irreversibles. Es aquí donde la materia prima deja de saber a cereal crudo para empezar a desarrollar una complejidad que define el alma de cada estilo.

El resultado de esta fusión térmica es un doble milagro. Por un lado, se generan cientos de nuevos compuestos aromáticos que varían según la temperatura y el tiempo de exposición. Si el tostado es ligero, obtienes notas amables a masa de pan y cereal fresco; si subes la temperatura, aparecen matices de galleta, bizcocho y toffee; y si llevas la reacción al límite, la química te regala aromas intensos a nuez, café, cacao puro y torrefacto. Es decir, cuando una Stout te sabe a chocolate, no es porque lleve cacao, sino porque los aminoácidos y los azúcares se han disfrazado de postre gracias al calor.

Pero la magia no se detiene en el sabor. Visualmente, esta reacción produce unas moléculas llamadas melanoidinas, unos pigmentos poliméricos complejos que son los verdaderos pintores de la cerveza. Son ellas las responsables de todo el espectro cromático que ves en tu vaso, desde el amarillo pajizo de una Pilsner hasta el rojo profundo de una Irish Red o el negro impenetrable de una Imperial Stout. Para medir la intensidad de esta "cocción química", los cerveceros utilizamos escalas como la SRM (Standard Reference Method) o la EBC europea; básicamente, cuanto más alto es el número, más intensa ha sido la reacción de Maillard y más melanoidinas hay nadando en tu copa.

Y aquí va el dato para vacilar con fundamento: no confundas nunca la reacción de Maillard con la caramelización. Aunque a simple vista parezcan procesos similares —cosas que se ponen marrones con el calor—, son químicamente distintos. La caramelización es la pirólisis del azúcar, es decir, azúcar calentándose solo. La Maillard, en cambio, exige la presencia de proteínas (aminoácidos) para ocurrir. La inmensa mayoría de los sabores complejos y sabrosos de la cerveza provienen de este matrimonio entre azúcar y proteína, no del simple caramelo. Así que la próxima vez que brindes con una birra tostada, recuerda que no estás bebiendo solo cereal fermentado, sino el resultado de una de las reacciones químicas más deliciosas de la naturaleza.

Anécdotas: ¿Sabías que Londres vivió una riada de porter que mató a ocho personas y arrasó un barrio entero?

Imagina la escena: calles estrechas del barrio de St. Giles en 1814, de repente un estruendo, y un tsunami marrón de cerveza porter que se lleva por delante casas, gente... y hasta un pobre paquidermo

despistado. Suena a escena de película absurda, ¿no? Pues lo mejor es que casi todo es verdad.

La tragedia empezó en la Horse Shoe Brewery, propiedad de Meux & Co, cuando un tonel descomunal de madera —seis metros de altura, cargado con 3.500 barriles— explotó como si fuera un cañón de espuma. La presión hizo reventar otros toneles y, de golpe, más de 1,4 millones de litros de porter inundaron las calles. La ola alcanzó casi cuatro metros de altura, arrasando muros y sótanos como si fueran de papel.

Los periódicos de la época bautizaron el desastre como el *Great Beer Flood*, y durante días el barrio entero olió a malta. Hubo quien intentó llenar cubos para “aprovechar” la catástrofe, mientras otros lo perdían todo. En cifras modernas, aquello fue tan bestia que equivaldría a 2,3 millones de pintas, 30 piscinas olímpicas o 9.000 jacuzzis burbujeando al mismo tiempo. Una locura líquida salida de un simple barril que no aguantó la presión.

Y ahora el giro: lo del elefante de circo es parte del folklore. No aparece en los registros oficiales, aunque en el barrio sí había espectáculos ambulantes que alimentaron la leyenda. Lo que sí es indiscutible son los ocho fallecidos —mujeres y niños en su mayoría— que quedaron atrapados en sótanos y viviendas precarias. Así que, aunque la historia suene cómica y digna de brindis, también merece un trago en silencio por las vidas que se llevó.

Maridaje: ¿Sabías que una cerveza amarga es el mejor "friegaplatos" para tu boca?

No es broma: una IPA seca o una buena Pilsner pueden hacer por tus croquetas y tu picoteo lo que un buen DJ hace por una fiesta sosa. La birra entra, corta la grasa y pone a bailar tu paladar. El truco está en

la química: los aceites y grasas de la fritura —esos que forman esa capa crujiente y sabrosísima pero que te dejan la boca como envuelta en celofán— son parcialmente solubles en alcohol. Eso significa que el etanol de la cerveza actúa como un disolvente gourmet: se lleva por delante la grasilla, libera los sabores atrapados y deja el escenario limpio para el próximo bocado.

¿Y qué más? El CO₂. Las burbujas no están ahí solo para hacer bonito: actúan como un cepillo físico que "friega" la lengua y estimula la salivación. Es como una ducha de primavera para tu boca después de un tsunami de aceite.

Y aquí entra el picoteo salado, ese clásico que acabamos de fusionar en esta entrada porque es el mejor amigo del amargor. Patatas chips, almendras fritas, aceitunas o nachos tienen un superpoder oculto: la sal. La sal suprime la percepción del amargor. Por eso, una IPA que a palo seco te puede parecer muy fuerte, se vuelve peligrosamente fácil de beber cuando la acompañas de unas patatas de bolsa o unos cacahuetes. La cerveza limpia la grasa del snack, y la sal del snack doma la cerveza. Es el círculo vicioso más delicioso que existe.

Esto no es teoría, funciona en la vida real. En Londres, el Fish & Chips con una English IPA es religión. En Barcelona, unas bravas o unos calamares a la romana piden a gritos una APA artesanal. Y en tu sofá, esa bolsa de patatas fritas que ibas a comerte "solo un poco" desaparecerá entera si tienes una cerveza lupulada al lado.

La próxima vez que tengas algo frito, grasiendo y salado delante, no busques agua (que resbala sobre el aceite) ni vino (que a veces se satura). Busca amargor y burbujas. Tu paladar te lo agradecerá... pidiendo otro trago.

Cuñado ilustrado: ¿Sabías que la lata es infinitamente superior a la botella?

Si tienes ganas de ver arder el grupo de WhatsApp de tus amigos o de provocar un infarto a un purista de barra clásica, suelta esta bomba: la botella de vidrio es un envase romántico, sí, pero tecnológicamente es una antigualla. Si la botella es un carroaje de caballos —muy bonito para las fotos y la nostalgia—, la lata es un Tesla. Y la ciencia no tiene piedad con los nostálgicos.

Para empezar, la lata de aluminio es el búnker definitivo para la cerveza artesana. ¿Por qué? Porque es el ataúd de Drácula perfecto: oscuridad total garantizada. El vidrio, incluso el marrón, deja pasar cierto espectro de luz ultravioleta; el verde es básicamente unas gafas de sol de gasolinera, y el transparente es un suicidio lupulado. La lata es opaca al 100 %. Dentro de una lata siempre es de noche, así que hay cero riesgo de que el sol transforme tus preciados lúpulos en ese aroma a mofeta atropellada del que hablábamos antes.

Segundo punto para el K.O.: el oxígeno. Las chapas de las botellas, por muy bien puestas que estén, no son perfectas. Con el tiempo, el micro-intercambio gaseoso oxida la birra. La lata, con su doble cierre hermético, es una caja fuerte. Lo que entra en la fábrica, se queda en la lata. Frescor eterno (o casi).

Y ahora, desmontemos el mito del cuñado supremo: "Es que a mí la lata me sabe a metal". ¡Falso! Eso era en los años 80. Hoy en día, todas las latas llevan un recubrimiento interior de polímero alimentario a base de agua. El líquido jamás toca el aluminio. Es como un traje espacial para la birra. Si te sabe a metal es porque estás bebiendo a morro y tu nariz está pegada a la tapa de aluminio (o porque tienes empastes viejos). ¡Sírvela en copa, insensato! Verás cómo el metal desaparece y solo queda el lúpulo.

¿Necesitas más ventajas? Se enfrian mucho más rápido (termodinámica básica, el metal conduce mejor el frío que el vidrio), pesan menos en la mochila cuando vas de excursión, no se rompen en mil pedazos si se te caen en la piscina y, para colmo, se apilan mejor en la nevera jugando al Tetris cervecerio.

Así que, hazle un favor a esa IPA que tanto te ha costado: enlatala. El vidrio déjalo para el vino, para los barcos en miniatura o para poner una vela cuando se vaya la luz. El futuro es de aluminio. ¡Boom!

Prólogo: Un Sorbo de Cortesía

Si has llegado hasta aquí, es probable que ya sepas lo básico: malta, lúpulo, levadura, agua. Puede que incluso sepas qué es una IPA o distingas una Lager de una Ale. Pero el universo de la cerveza es tan vasto, antiguo y científicamente complejo que lo que crees saber es solo la espuma de un vaso que siempre está medio lleno de secretos.

En el mundo cervecerio, los datos son la munición más poderosa. No para ser un *snob* insoportable, sino para encender conversaciones, desmontar mitos de barra y, sobre todo, para disfrutar cada trago con más criterio.

He destilado cien de esos momentos "¡¿Sabías que...?" para crear un arsenal de conocimiento espumoso que va desde anécdotas históricas absurdas y consejos de cata para profesionales hasta la ciencia más profunda explicada para humanos. Una degustación para abrir boca

Tienes en tus manos la **Muestra Gratuita: 10 Curiosidades Cerveceras**. Es un aperitivo, un sorbo de cortesía que recoge una perla de cada capítulo del libro completo. Historia, ingredientes, ciencia, maridaje... aquí está la esencia de lo que te espera.

Si estas páginas te hacen sonreír, te obligan a buscar algo más en Google o, peor aún, te dan ganas de levantarte a abrir la nevera, misión cumplida. El viaje de las 100 curiosidades te espera para llenar tu copa de conocimiento hasta el borde.

Deja de lado las viejas jarras, olvídate de la copa helada, y prepárate para un trago que cambiará tu forma de ver la cerveza para siempre.

¡Salud y a flipar!

Albert Recolons i Riera

100curiosidadescervceras.com