



# MANUAL DO CERVEJEIRO



**CERVEJARIA ARTESANAL DE MARINGÁ**

TEL: (44) 3023-7171 | (44) 9 9159-1313  
AV. LAGUNA, 1520 [WWW.EDENBEER.COM.BR](http://WWW.EDENBEER.COM.BR)



# NOSSA HISTÓRIA

A história do Jardim se iniciou com uma família apaixonada e curiosa pelo mercado cervejeiro. Desde 2008 visavam a realização de um sonho, onde pudessem abrir as portas ao mercado local através da produção independente.

Em 2010 fundamos a primeira cervejaria artesanal de Maringá, e com ela nasceu a família Eden Beer, fornecendo cerveja de qualidade no bar anexo a fábrica. De início eram produzidos cerca de cinco mil litros ao mês para a consumação no próprio bar, hoje já são cerca de duzentos mil litros ao mês com distribuição para Pubs, Delivery, presentes em cidades de quatro estados do Brasil, levando o amor pela cerveja cada vez mais longe.

A Eden Beer conta com excelentes profissionais que fazem com que a cerveja não seja apenas uma simples bebida e sim uma bebida capaz de unir as pessoas.





Visando agregar diversas experiências para os mais variados paladares, a Cervejaria quebra a barreira do malte e do lúpulo produzindo cervejas com alto grau de Drinkability, harmonizando diversos ingredientes, produzindo desde as receitas clássicas, até as mais inusitadas, com melancia, zimbro, flor de hibisco, lavanda, entre outros. Sempre prontos a trazer novas experiências ao público, a família Eden convida você a desfrutar diversos sabores das torneiras do Jardim.

## ESTILOS DE CERVEJA

Existem duas grandes famílias de cerveja. As Ales e as Lagers. A principal diferença entre as duas é a temperatura que se fermentam. No geral os sabores e aromas das cervejas Ales são mais complexos.

# ALE

# X

# LAGER

**FERMENTAÇÃO:**

ALTA (20 A 22°C)

**LEVEDURA:**

SACCHAROMYS  
CEREVSIAE

**SABOR:**

COMPLEXO E FRUTADO

**AROMA:**

NOTAS ACENTUADAS



**FERMENTAÇÃO:**

BAIXA (12 A 14°C)

**LEVEDURA:**

SACCHAROMYCES  
CARLBERGENSIS

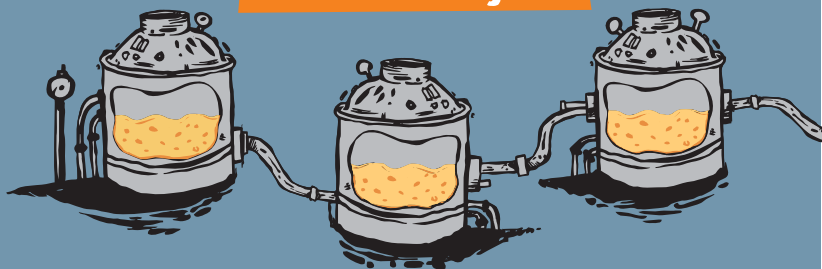
**SABOR:**

ACENTUADO

**AROMA:**

LIMPO E FRESCO

# PROCESSO DE FABRICAÇÃO



O processo de fabricação inicia-se com a seleção de maltes, posteriormente o malte passará pelo processo de moagem, onde acontecerá a quebra da casca. depois de moído ele é misturado com água quente, transformando-se no mosto, um chá grosso e doce.

Aproximadamente 3 horas depois esse mosto é transferido para outra panela, onde ocorre a primeira filtragem. Em seguida acontece o processo de fervura, momento em que será acrescentado um dos principais ingredientes, o lúpulo. Esse é o processo de lupulagem.



Após fervido e lupulado, o mosto será refriado e encaminhado aos tanques de fermentação, onde é acrescentado o fermento. O período de fermentação e maturação duram em média 20 dias, mas algumas podem levar até anos. Após esse processo o produto está pronto para ser envasado. Algumas cervejas ainda sofrem processos posteriores, como dry hopping, filtragem, carbonatação e envelhecimento.





# NOSSOS INGREDIENTES



## 1. MALTE DE CEVADA

É o ingrediente mais tradicional para fazer uma boa cerveja, obtém-se após germinar o grão, secá-lo e torrá-lo.



## 2. LÚPULO

É o responsável por dar sabor, amargor e aroma a cerveja.



## 3. ÁGUA

É o maior componente da cerveja, na cervejaria Eden intensificamos a pureza através de processos de filtragem e purificação.



## 4. LEVEDURA

Microorganismos que além de transformar os açúcares do mosto em álcool, agregam algumas características a cerveja.

## NA NOSSA FÁBRICA

Utilizamos mais de **14 TIPOS** de cevadas malteadas e tostadas para elaborar nossa variedade de cervejas.



# INGREDIENTES LOCAIS



- TRIGO SEM MALTAR
- CASCA DE LARANJA
- MELANCIA
- LAVANDA
- MORANGO

# INGREDIENTES IMPORTADOS



- MALTES
- LÚPULOS
- LEVEDURAS

OS INGREDIENTES MAIS IMPORTANTES:

**PAIXÃO E DEDICAÇÃO!**

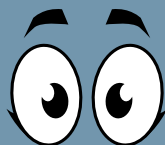




# APRECIANDO UMA BOA CERVEJA!

## 1. ANÁLISE VISUAL!

Observe a cerveja. Qual é a coloração? É cristalina ou turva? E a espuma, ela persiste ou dissolve rapidamente?



## 2. ANÁLISE OLFATIVA!

Muitos aromas são bastante voláteis e perceptíveis a um curto período, então não perca tempo e busque logo suas primeiras impressões olfativas.

## 3. ANÁLISE GUSTATIVA!

Coloque um bom gole da cerveja na boca mas não precisa engolir com pressa! Preste atenção nos sabores. Neste momento você vai descobrir qual o sabor predominante. Ela é doce, ácida, azeda, amarga, salgada? Qual o corpo dessa cerveja, leve ou denso? A cerveja é refrescante ou quente? Com predominância do álcool? É persistente no sabor?

## 4. PRONTO!

**VOCÊ ESTÁ PRONTO  
PARA O PRÓXIMO COLE!**





# ESSAS SÃO NOSSAS CERVEJAS DE LINHA

## PILSEN

ABV: 4,0% IBU: 10

Cerveja lager leve e refrescante como deve ser. Nessa receita utilizamos 4 variedades de malte. Tem sabor maltado, pão e biscoito. Amargor leve e aroma herbal, levemente frutado.



## WEIZEN

ABV: 4,9% IBU: 8

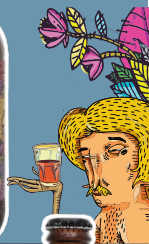
Essa cerveja de Trigo possui muitas características da Weizen Alemã Clássica, a cepa de levedura utilizada é rústica, o que traz notas de cravo e a banana, que complementa o dulçor dos maltes caramelos utilizados.



## RED ALE

ABV: 5,2% IBU: 20

Cerveja de origem Irlandesa, com as características dos maltes bem marcantes, traz diversas sensações. Aprecie o leve amargor e depois sinta o adocicado do malte tomando conta do seu paladar. Não deixe de apreciá-la visualmente também, a cor é uma das mais lindas no mundo cervejeiro.



## UPA IPA EPA

ABV: 6,0% IBU: 50

Uma IPA fora dos padrões, o equilíbrio entre maltes caramelo, e os lúpulos nobres americanos, Centennial e Chinook, trazem o sabor que uma IPA deve ter. Amarga sem agredir, pedindo o próximo gole. Não dá para ficar indiferente depois de uma OPA IPA EPA..







# WIKI LEAKS

ABV: 4,7% IBU: 30

Em nossa American Pale Ale usamos quatro variedades de lúpulos americanos para criar esse blend único de aromas e sabores, onde o sabor do malte é pouco perceptível deixando-a com pouco corpo, com aroma e amargor bem destacado. Notas frutas cítricas, pinus e casca de laranja.



wiki leaks



# WITBIER

ABV: 5,0% IBU: 12

Cerveja de estilo belga, leve e refrescante. Em sua receita são acrescentados casca de laranja, coriandro e camomila, especiarias que dão todo charme a essa cerveja. Sabor e aroma condimentado e cítrico com retrogosto frutado.



## CONHEÇA NOSSAS CERVEJAS ESPECIAIS

# MARINKA

ABV: 4,3% IBU: 18

Uma lager cremosa, feita em homenagem a nossa cidade, Maringá. Refrescante e leve sem deixar de ser saborosa. O centeio traz uma cremosidade, sabor amendoado, levemente adocicado, o que harmoniza muito bem com a refrescância do estilo lager, e o aroma herbal do lúpulo MARYNKA.



# LIFE STYLE

ABV: 4,5% IBU: 18

A cerveja como queríamos, a verdadeira Moda da Casa! Feita com 50% de malte Vienna, e Lúpulo Celeia, assim garantindo o equilíbrio de malte e lúpulo. O Celeia é um lúpulo Esloveno com baixo Alfa Ácido (amargor) o que nos permite usar grandes quantidades, além disso ele remete ao mentol deixando assim nossa cerveja super refrescante. Cerveja saborosa pra toda hora.

LIFE STYLE





# PATILLAZO

ABV: 5,3% IBU: 17

Essa é a nossa queridinha. Uma American Wheat com melancia in natura, medalha de ouro no estilo, leve refrescante, saborosa, feita com lúpulo Cashmere e Columbus trazem notas de limão no aroma e no sabor, amargor leve e retrogosto de melancia.



# NAFIPA

ABV: 6,0% IBU: 30

Not Another Fucking IPA - cerveja clara e brilhante, uma IPA com nenhuma outra. Os lúpulos usados foram o Hallertau Blanc, Aloha e o Australiano Enigma, que trazem notas de frutas tropicais. Os condimentos Alecrim e Capim Limão trazem uma refrescância, a Pimenta Jamaica e o Zimbros ajudam na duração do amargor no paladar, sem agredi-lo ou torná-lo enjoativo.



# TIA LEI

ABV: 4,0% IBU: 12

Edição especial para o Outubro Rosa, uma Ale leve, saborosa e refrescante. Base suave com carbonatação alta, mas a surpresa está nos condimentos, Hibisco, Gengibre e Canela, transformam a cerveja numa experiência única.



# LA MANTE

ABV: 6,0% IBU: 40

Uma cerveja com amargor típico de IPA, porém condimentada e refrescante na medida certa. Mas o protagonismo fica por conta das especiarias, Gengibre e Lavanda fresca são as estrelas, elas deixam a cerveja refrescante e saborosa, porém sem esconder o sabor dos maltes e dos lúpulos.





# KOOLAH

ABV: 5,1% IBU: 40

Nossa versão dos sabores e aromas Australianos, uma seleção de lúpulos que trazem os sabores cítricos e frutas amarelas, usamos o delicioso Vic Secret no Dry hopping, o que traz aromas e sabores únicos dos lúpulos australianos e neozelandeses.



# MUNICH

ABV: 5,0% IBU: 16

A lager que ninguém imagina. Uma cerveja lager escura, cheia de sabor, os maltes tostados nos proporcionam um leve sabor de chocolate e baunilha. Uma cerveja de tom mais escuro que não é agressiva ao paladar. Super saborosa, amargor leve.



# MANCONAUTA

ABV: 5,0% IBU: 26

Uma Summer Ale com adição de manga in natura. Amargor leve e aroma fresco, usamos lúpulos Cascade e Citra, combinação saborosa e refrescante, podemos dizer que é uma cerveja sabor praia! Alta drinkabilidade, e a surpresa da Manga, que aparece sutilmente no aroma, no azedinho da manga verde, e na cremosidade.



MANGO NAUTA



# JUJUICE

ABV: 8,0% IBU: 22

Juicy Pale Ale, procuramos valorizar o sabor e o aroma dos lúpulos, que são adicionados em grandes quantidades. Lúpulos Cascade, Mosaic e Cashmere, trazem o sabor equilibrado dessa maravilha que lembra frutas amarelas e cítricas, amargor incrivelmente agradável e presente, aroma inconfundível de lúpulo muito fresco, com origem selecionada por nossos cervejeiros.





## UPA IPA EPA DOUBLE ABV: 8,5% IBU: 70

Faz parte de nossa trilogia UPA IPA EPA, ela vem com os mesmos ingredientes da nossa já tradicional IPA, com um carga mais pesada, mas nem por isso com menor drinkability. Entrega muito amargor e aroma, sem prejudicar o seu rendimento no gole.



## UPA IPA EPA REVERSE ABV: 6,1% IBU: 50

Mais uma receita da nossa trilogia UPA IPA EPA. Leva exatamente os mesmo ingredientes da IPA Original, porém invertemos a ordem dos lúpulos Centennial e Chinook, e nesse caso altera muito o resultado. A lpa pra todo dia que você já conhece, mas não conhece. É igual, mas diferente.



## DEGUSTE NOSSAS CERVEJAS SAZONAIS

### LAGUNA

ABV: 7,5% IBU: 70

Sua carga pesada de maltes especiais, cria uma boa base maltada cor de rubi, que dá suporte e equilíbrio aos lúpulos nobres, Summit e Lemondrop, usados nesta receita. Aroma e sabor provenientes dos lúpulos, limão, menta, laranja e tangerina. Essa mistura resultou em uma cerveja com amargor acentuado sem deixar de ser saborosa.



Laguna  
colorada  
Double red ipa



### TAPU

ABV: 8,0% IBU: 22

Traz notas de banana, cravo e especiarias. Os maltes belgas especiais, acrescentam sabor caramelado, tostado e chocolate. Nesta receita utilizamos açúcar de coco e mascavo para complementar os sabores. Seu teor alcoólico mais elevado nos dá a sensação de aquecimento ao degustá-la. Uma cerveja tipicamente belga e com final adocicado.





## CORNELIUS

ABV: 4,5% IBU: 29

Usamos nessa maravilha malte base Maris Otter, uma cevada especial inglesa, cultivada apenas no inverno. Proporciona um sabor que remete a nozes e amêndoas. A cevada torrada, leve defumado e leve acidez complementam esta deliciosa Irish Stout. Sabor tostado, retrogosto de café e chocolate.



## DON FELIX

ABV: 4,6% IBU: 25

Uma brown porter, acrescido café em grãos do tipo Moca (da ponta dos cafezais, recebe mais sol, por isso mais adocicado, colhido manualmente, somente os grãos maduros), Nibs de Cacau e canela. Seu aroma remete a um cappuccino, sabor suave de café e retrogosto de chocolate meio amargo.



## RADHA

ABV: 6,6% IBU: 50

Uma Black IPA, com alta drinkability, o tostado não agride, não amarra a boca. Uma cerveja bem escura sem adstringência dos maltes tostados. Notas de café e chocolate, além do sabor cítrico do lúpulo revelam uma cerveja única.



## IBU: INTERNATIONAL BITTERNERSS UNITS

É UMA ESCALA MUNDIAL QUE MEDE QUANTO UMA CERVEJA É AMARGA.

## ABV: ALCOHOL BY VOLUME

É NADA MENOS DO QUE O TEOR ALCOÓLICO DA CERVEJA.



# JARDIM DO EDEN

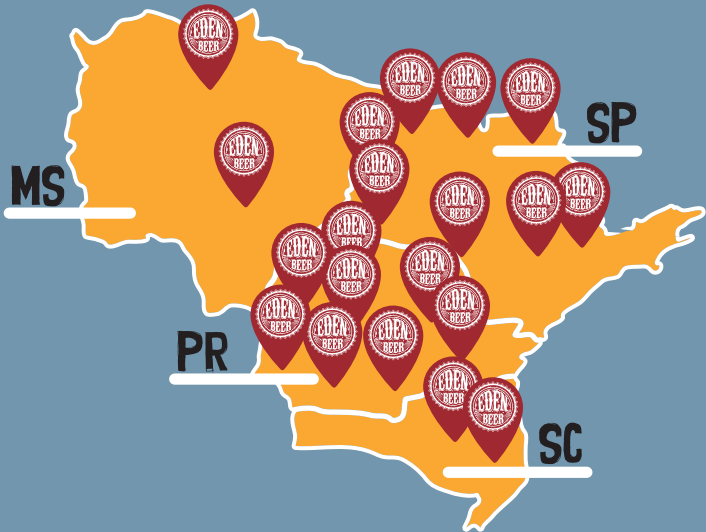
Jardim do Eden, um espaço amplo e ao ar livre, são 8 torneiras de chopp, música boa, um verdadeiro paraíso perto de você. Esse espaço é Pet friendly e uma ótima opção para quem quer jogar conversa fora acompanhado da nossa cerveja artesanal! Aqui é também nossa Growler Station, com estilos variados fazemos envase dos nossos queridinhos growlers. Venha fazer uma visita ao paraíso e aproveite o melhor desse jardim!



## FAÇA-NOS UMA VISITA!



# DISTRIBUIDORES

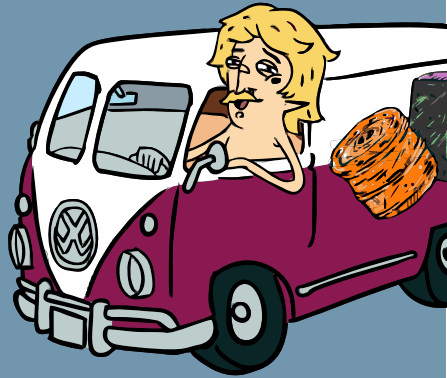


Aos poucos a família Eden Beer foi crescendo e os bares se espalhando pelo Brasil. Hoje são mais de 30 distribuidores que vendem chopp e cerveja direto da nossa fábrica. Todos os nossos distribuidores e bares revendedores recebem nossos chopos em barris identificados com a nossa marca nos tamanhos: 20, 30 ou 50 litros.

Esses barris são higienizados e envazados aqui na nossa fábrica, cuidadosamente pela nossa equipe. O chopp sai dos tanques refrigerado, é armazenado e transportado na temperatura ideal. Tudo pra garantir que você beba um chopp fresco, com qualidade, aroma e sabor de um chopp direto da fonte. Ou melhor, direto do paraíso!



O transporte dos nossos chopes e cervejas é feito diretamente entre fábrica e distribuidor pela nossa super equipe em até 24 horas. Garantindo assim, a menor degradação possível dos nossos produtos. Tudo isso é feito porque nós queremos garantir a você a melhor experiência possível. A de beber um chopp artesanal de qualidade, com sabor e aroma conservados.



## SEJA UM DISTRIBUIDOR EDEN BEER

Alta lucrativa e todo suporte necessário para que seu negócio seja um sucesso. Toda linha de equipamentos e acessórios para venda direta ao consumidor, pontos de venda autorizado, festas, eventos sociais e corporativos. Política de investimento e proximidade com a distribuidora.

### CONHEÇA MELHOR EM:

 /EDEN.BEER

 @EDENBEER

 [WWW.EDENBEER.COM.BR](http://WWW.EDENBEER.COM.BR)





**O PECADO É NÃO PROVAR!**

