**AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA CARACTERIZAÇÃO DE UMA CERVEJA ESTILO KÖLSCH**

FERNANDA FIORINI 1, ALINE TIECHER MARIN ¹, ALINE BRASIL DE JESUS ¹,

ANA CAROLINE SANT’ANA ¹, RENATA CORASSA ¹, ALBIMARA HEY ¹,

RICARDO APARECIDO PEREIRA ¹ ([ricardo.aparecido@ifpr.edu.br](mailto:ricardo.aparecido@ifpr.edu.br))

1 Instituto Federal do Paraná – Campus Palmas

As cervejas artesanais vêm se destacando no mercado cervejeiro, devido às matérias–primas selecionadas propiciam características únicas a bebida. Existem diversos estilos de cervejas, que são classificadas, principalmente, conforme a escola cervejeira de origem, dentre outros aspectos físico-químicos. A cerveja tipo Kölsch, estilo alemã, de alta fermentação, coloração clara, com realce de lúpulos, proporciona uma sensação suave e refrescante ao paladar. O presente artigo caracterizou uma cerveja Kölsch, produzida artesanalmente. Utilizou-se o equipamento Beer Analayser®, para verificar os parâmetros físico-químicos teor alcoólico e extrato original e; técnica espectrofotométrica para determinação da cor da bebida. Como referência foram usados os guias de estilos Beer Judge Certification Program – BJCP 2015 e Brewers Association - BA. Segundo BJCP de 2015 o estilo Kölsch deve apresentar teor alcoólico entre 4,4 – 5,2%. A cerveja produzida teve seu teor alcoólico registrado em 7,72%, ultrapassando o limite máximo. O extrato original do mosto foi de 1.062, o guia dispõe um valor entre 1,044 – 1,050, ou seja, encontra-se aumentado. A BA, estabelece que o platô inicial para esse estilo de cerveja é de 10,5 – 11,9ºP, a bebida avaliada tinha 15,7 ºP. Os comparativos de cor ficaram dentro do esperado, foi obtido um EBC de 10,17 na análise, enquanto os guias trazem como referência valores entre 6 e 12 EBC. O rendimento superior de açúcares fermentescíveis, que favoreceu o valor superior de álcool na cerveja, pode estar vinculado com o método de mosturação, como é um sistema dotado de agitação e controle de temperatura; moagem excessiva do malte pode estar também associada. A melhoria nos processos fabris e nos controles de qualidade impacta diretamente no produto final. Fazendo com que os custos de produção sejam menores e que as características sensoriais esperadas da bebida sejam ressaltadas.

**Palavras-chave**: Cerveja artesanal; Parâmetros; Beer Analayser ®.