

Cervezas Artesanales LEST es la primera empresa de la Sierra Norte dedicada a la elaboración y distribución artesanal de cervezas de alta fermentación.

# Odín, el nuevo sabor de la sierra



Molido de la malta

'LEST' es el nombre de la empresa cervecera que ha iniciado en Colmenar Viejo la producción y distribución de Odín, una nueva cerveza artesanal que ya puede encontrarse en algunos bares y pubs de la localidad y alrededores, y que puede adquirirse directamente en la nave que tiene la pequeña compañía en el Polígono Sur de la localidad desde el 12 de noviembre.

## El proceso de elaboración de Odín

Aunque Cervezas Artesanales LEST ya está preparando la salida de Thor, su nueva cerveza, de momento la protagonista es Odín, una cerveza "golden strong ale", que contiene cuatro maltas y dos lúpulos diferentes, de alta fermentación, rubia y muy sabrosa por el añadido de cilantro y piel de naranja. La burbuja es fina, de estilo belga. El contenido de alcohol es de 5,5 a 6,5% aproximadamente. Aunque con los secretos típicos de cualquier cerveza, la elaboración de Odín sigue el mismo proceso que todas.



Maceración. Se añade la malta molida al agua en la olla



Controlado del hervor durante la lupulización

## Para conocer más y mejor sobre cerveza

**TALLER:** Cerveza, La bebida (Des)conocida: Durante unas 2,5 horas se presentará qué es una cerveza, cómo se elabora, qué tipos hay, etc. Se degustarán varios tipos de cervezas. El taller cuesta 7.00 euros.

**Cuándo:** Sábado 21 de enero. 17.00 horas

**CURSO:** Elaboración de cerveza casera: Se enseñará cómo elaborar de forma sencilla cerveza en casa. Qué hay que tener en cuenta durante y después de la elaboración, ingredientes, etc. El precio aún no está definido, pero rondará los 50-60 euros. Durará unas 5-7 horas incluida la comida y degustación de cervezas.

**Cuándo:** Primera quincena de febrero (consultar web)



Llenado de botellas



**"Queremos que todo el mundo aprenda más sobre el mundo de la cerveza"**

**Stefan Schmitt, cofundador de Cervezas Artesanales LEST**

## ¿Qué caracteriza a las Cervezas LEST?

Por un lado el agua; nosotros utilizamos la del grifo porque sabemos que aquí el agua es magnífica y queremos aprovecharla. También las maltas son especiales, vienen desde mi ciudad natal, Heidelberg, en Alemania. Además, hay que sumarle los añadidos, que en nuestro caso son cilantro y piel de naranja, algo poco habitual.

## ¿De dónde proviene su pasión por la elaboración de cerveza?

Yo he sido siempre cervecero casero. Al principio llevaba cerveza a las fiestas, a la siguiente fiesta ya me pedían un barril y al final te pinchan tus amigos y familiares para que lo lleves a cabo de una forma más profesional.



## Más información:

[www.cervezaslest.com](http://www.cervezaslest.com) • Cervezas LEST. SL - C/ Oro, 45 - nave 5, planta baja • Polígono Industrial Sur