

Gelar a cerveja da maneira mais rápida e fácil possível!



Para essa experiência, você vai precisar de:

- Papel Toalha
- Cervejas (Long Neck ou Latinhas)
- Água (nem precisa ser limpa)

Procedimento



1. Pegue uma folha de papel toalha, enrole a latinha ou a long neck, e depois coloque embaixo da torneira.
2. Deixe o papel toalha absorver bem a água, e em seguida, leve as cervejas para o congelador.

3. Nos testes que fizemos, compramos long necks da [Stella Artois](#) (são um pouco menores do que as long necks tradicionais).
4. Deixamos as cervejas gelarem da temperatura ambiente até ficarem bem geladas, por aproximadamente 20 minutos.
5. Em um dos testes, esquecemos as cervejas no congelador por 30 minutos, e elas congelaram...

Mas porque as cervejas gelam mais rápido assim?

Essa é bem simples, nobres e sagazes padawans. Quando colocamos o papel molhado em volta da cerveja e levamos ao congelador, ele por ser muito fino, congela rapidamente e oferece uma ótima superfície de contato com a cerveja.



Foto: Lincoln Quinan Junior (@lincolnjunior / @papodebar_)

Ele começa a trocar a sua baixa temperatura, pela temperatura mais alta da cerveja, intensificando o processo, que duraria muito mais se fosse feito com apenas o ar frio da geladeira. O ar troca menos calor com a cerveja do que um corpo sólido, onde as moléculas estão agrupadas de forma muito mais uniformes e próximas.

Dica: tomem cuidado, pois dependendo do freezer a cerveja pode gelar numa rapidez absurda, deixando sua cerveja congelada, o que não é legal.

FONTE: www.papodebar.com