

Forcha Casera – Ponche de Barril Casero

Description

Forcha Casera – Sweet Beer (English version below)

La forcha es una cerveza dulce a base de agua de panela, especias y harina. Se puede encontrar esta bebida en las calles comercializada por vendedores ambulantes. Tradicionalmente es fermentada en barriles de roble zunchados con correas de acero y con una llave similar a la del agua la cual permite servir las porciones deseadas. Pero también se pueden guardar en tanques metálicos o plásticos resistentes a la presión.
Tenía tantas ganas de hacer esta receta, que durante meses busque toda clase de materiales e ingredientes. Este es mi primer experimento con un tanque de jardinería de 3 litros. Debo confesarles que los resultados son asombrosos.

Ingredientes para un tanque de 3 a 5 litros para aproximadamente 4 a 8 vasos

- 125 gramos de harina de trigo
- 50 gramos de harina de maíz
- 1 libra de panela
- 2 litros de agua
- 1 cucharada nuez moscada
- 4 granos de pimienta negra
- 4 clavos de olor
- 1 cucharada de anís de grano (opcional)
- 2 astillas de canela
- 1 tallo de limoncillo o limonaria
- 1 cucharadita de levadura seca para cerveza o para pan

Utensilios

Un tanque de 3 a 5 litros para agua de uso en jardinería, hermético y con válvula de presión o 1 tanque de madera de roble o plástico 3 a 5 litros para fermentar cerveza con llave También se puede usar un tanque metálico para gaseosa. Lavado con agua caliente y unas gotas de vinagre.

Preparación de la primera Forcha

1. Calentar a fuego medio alto, agua junto con ½ panela para hacer agua de panela.
2. Agregar la harina de maíz, nuez moscada, pimienta, limoncillo, clavos y canela.

3. Colar bien y colocar la mezcla en el tanque y dejar fermentar por 5 días.
4. Colocar la mitad la mezcla fermentada, ½ panela a fuego.
5. Dejar hervir y agregar la harina de trigo. Revolver constantemente para que no se pegue. (Su consistencia debe ser un poco espesa como el de una colada).
6. Dejar hervir la colada por unos minutos y luego bajarla del fuego y dejar enfriar un poco.
7. Aún caliente colar la mezcla, colocarla en el tanque y agregar la levadura.
8. Tapar muy bien y dejar fermentar, por 2 días o hasta que la mezcla haga suficiente burbujas y se pueda utilizar la válvula de salida.

Nota:

- La levadura de cerveza produce más alcohol que la levadura de pan, pero ambas se pueden utilizar para conseguir la primera forcha.
- Guardar un poco de la primera forcha para hacer la siguiente.
- Cuando se tiene un barril nuevo se compra un litro de forcha y se vacía dentro para que el barril quede impregnado y se forme la cepa bacteriana.
- Se puede usar un tanque más grande solo es necesario doblar las porciones de los ingredientes sea neces[illegible]año del tan





Forcha or Sweet Beer (English version)

The Forcha is a beer made of cane sugar tea, spices and flour. You can find this drink sold by street vendors. Traditionally it is fermented in oak barrels banded with steel belts and a tap similar to that of water which allows to serve the desired portions. But they can also be stored in metal kegs or pressure-resistant plastics tanks. I so wanted to make this recipe for months locate all materials and ingredients. This is my first experiment with 3 litres gardening tank. I must confess that the results are amazing.

Ingredients for a tank 3 to 5 litres for about 4 to 8 glasses

- 125 grams wheat flour
- 50 grams corn flour
- 1 pound cane sugar (muscovado sugar)
- 2 litres water
- 1 tablespoon nutmeg
- 4 black peppercorns
- 4 cloves
- 1 tablespoon anise beans (optional)
- 2 sticks cinnamon
- 1 stick lemon grass
- 1 teaspoon dry yeast for beer or bread

Utensils

One 3-5 litre water tank (used in gardening) with a pressure valve, or 1 oak or plastic fermenting tank for beer of the same size. Wash with warm water and a few drops of vinegar.

Preparation of the first Forcha

1. Heat over medium high heat, water with ½ pound cane sugar (muscovado sugar) to make cane sugar tea.
2. Add the corn flour, nutmeg, pepper, lemongrass, cloves and cinnamon.
3. Drain well and place the mixture in the tank and let it ferment for 5 days.
4. Place half the fermented mixture, ½ pound cane sugar (muscovado sugar).
5. Boil and add the flour. Stir constantly to prevent sticking. (Its consistency should be slightly thick like a creamy soup).
6. Wash boil for a few minutes, then lower the heat and let cool slightly.
7. When the mixture is still hot, place it in the tank and add the yeast.
8. Seal well and leave to ferment for 2 days or until mixture bubbles (make enough to use the outlet valve).

Note:

- The beer yeast produces more alcohol than the bread yeast, but both can be used to get the first forcha.
- Save a little of the first forcha to do the next one.
- When you have a new barrel, you can buy a litre of forcha and empty inside so the barrel is cured. If you can find already made forcha, that is!
- You can use a larger tank, you just only need to double the portions of the ingredients as necessary and according to the size of the tank.