

¿Te olvidaste de poner las cervezas en la heladera?: cómo enfriarlas sin hielo en apenas cinco minutos

11/04/2025



Olvidarse de poner las cervezas en la heladera es un gran problema en reuniones con amigos o familiares. Es que, a diferencia de otras bebidas, no se puede servirla en un vaso y agregarle cubitos de hielo, dado que cambian significativamente su sabor, especialmente cuando empiezan a derretirse. En caso de estar en esta difícil situación, existen algunos trucos caseros para poder enfriarlas en apenas cinco minutos y luego poder disfrutarlas.

Latas vs. botellas: las diferencias de enfriado según el tipo de envase

En primer lugar, hay que tener en cuenta que el envase influye de manera directa en el enfriamiento de las cervezas. Es que las típicas botellas de vidrio demandan un tiempo más bastante más extenso que las latas de aluminio, especialmente por su grosor. Por eso, siempre que sea posible, es **mejor comprar latas para acelerar el proceso.**

La técnica del papel de cocina para enfriar una cerveza

Una de las técnicas más conocidas para poder **enfriar la cerveza de manera más veloz** consiste en **envolver el envase con papel de cocina humedecido**, dado que eso acelera significativamente la conducción térmica en un freezer.



Al dejar la cerveza en el freezer hay que tener cuidado de que

no explote en envase. Foto: Freepik

Con este método, **podría percibirse una diferencia notable de temperatura en apenas 10 minutos**, aunque todo depende de la potencia de la heladera. Para que este truco funcione de la mejor manera, hay que asegurarse de cubrir por completo la botella o lata, de manera tal que no queden espacios descubiertos, así como tampoco con el papel sin humedecer.

Mezcla de sal y agua: el truco para enfriar la cerveza

Otra alternativa popular es **combinar sal con agua**. Esto funciona dado que, al agregar sal, el punto de congelación del agua disminuye por debajo de los habituales cero grados centígrados. Por lo tanto, el agua puede bajar más de temperatura para así enfriar de manera mucho más rápida la cerveza.

Para esto, lo primero que hay que hacer es **llenar un recipiente con agua y hielo, para luego agregarle algunas cucharadas soperas de sal**. Tras mezclarlo bien, hay que sumergir la bebida, asegurándose de que ninguna parte quede descubierta. Esto ayuda a reducir de manera drástica los tiempos de enfriamiento.

Aprovechar los productos congelados en el freezer

Si el freezer está repleto de alimentos y productos congelados, se puede utilizarlos para rodear la botella o la lata de cerveza. Puede ser una bolsa de carne congelada, verduras y todo tipo de comidas. Al estar en contacto directo con el envase de cerveza, ayudarán a extraer de manera mucho más acelerada el calor, por lo que la transferencia térmica será eficiente.



Congelar los vasos donde se servirá la cerveza ayuda a que mantenga e incluso baje su temperatura. (Foto: AdobeStock)
En este caso, es muy importante la higiene: el envase debe estar limpio, para evitar contaminar otros alimentos del freezer. Para esto, podría agregarse una bolsa para que funcione como barrera adicional entre ambas superficies.

Asimismo, hay que estar atento a no olvidarse las botellas o las latas en el freezer. Es que, dado que las bebidas en estado sólido ocupan más volumen que en estado líquido, **al congelarse pueden reventar los envases**. Por eso, es recomendable poner alguna alarma en el celular como recordatorio.

Un truco complementario: vasos congelados

Enfriar los vasos o las copas en el freezer es un método que se complementa de manera perfecta con los trucos antes mencionados. De esta manera, la cerveza no solo que no se calentará mientras esté servida, sino que incluso se enfriará aún más durante el paso de los primeros minutos.

Fuente: TN