

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

GUÍA DE ESTILOS 2015

Guía de Estilos de Cerveza



Copyright © 2015, BJCP, Inc.

*The BJCP grants the right to make copies for use in
BJCP-sanctioned competitions or for educational/judge training purposes.
All other rights reserved.*

Actualizaciones disponibles en www.bjcp.org.

Editada por Gordon Strong
con
Kristen England

Análisis de Guías Pasadas:
Contribuciones a Nuevos Estilos:

Revisión y Comentarios:

Revisión Final:
Traducción al Español

Edición en Español

Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff
Drew Beechum, Craig Belanger, Dibbs Harting, Antony Hayes, Ben Jankowski, Andrew
Korty, Larry Nadeau, William Shawn Scott, Ron Smith, Lachlan Strong, Peter Symons,
Michael Tonsmeire, Mike Winnie, Tony Wheeler
Ray Daniels, Roger Deschner, Rick Garvin, Jan Grmela, Bob Hall, Stan Hieronymus, Marek
Mahut, Ron Pattinson, Steve Piatz, Evan Rail, Nathan Smith, Petra y Michal Vřes
Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilcox
Carlos Manosalva, Natalia Urzúa, Claudio Miranda, Daniel Moscoso, Silvia De Tomás
Ayllón, Marjorie Osorio, Valeria Mena, Adriana Sequeda, María José Duarte, Gonzalo
González, Ignacio Gamonal, José Antonio Alcalde, Andrés González
Carlos Manosalva Uhart

TABLA DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN A LA GUÍA 2015	IV	5B. Kölsch	9
Estilos y Categorías	iv	5C. Helles Exportbier Alemana	9
Designación de Estilos y Categorías.....	iv	5D. Pilsner Alemana.....	10
Uso de la Guía de Estilos	v		
Formato de la Descripción de Estilo	vi	6. LAGER MALTOSA ÁMBAR EUROPEA	11
Lenguaje para la Descripción de Estilo.....	viii	6A. Märzen	11
		6B. Rauchbier	11
INTRODUCCIÓN A LOS ESTILOS DE CERVEZA	VIII	6C. Dunkles Bock	12
Categorización Básica.....	viii		
Atributos Comunes a Todos los Estilos de Cerveza	ix	7. CERVEZA AMARGA ÁMBAR EUROPEA	12
Glosario.....	ix	7A. Vienna Lager	12
Términos para el Lúpulo	ix	7B. Altbier.....	13
Términos para la Malta y el Macerado.....	ix	7C. Kellerbier.....	14
Términos para la Levadura y la Fermentación	x	Kellerbier: Kellerbier Pálida.....	14
Términos para Calidad y Sabores Extraños.....	x	Kellerbier: Kellerbier Ámbar.....	15
Términos para Apariencia.....	x		
Referencia de Color	x	8. LAGER EUROPEA OSCURA	16
Organización de Estilos	xi	8A. Munich Dunkel	16
Referencia de Etiquetas de Estilo	xii	8B. Schwarzbier.....	16
1. CERVEZAS AMERICANAS ESTÁNDARES	1	9. CERVEZA EUROPEA FUERTE	17
1A. Lager Americana Ligera	1	9A. Doppelbock	17
1B. Lager Americana	1	9B. Eisbock	18
1C. Ale Cremosa (Cream Ale)	2	9C. Porter Báltica (Baltic Porter)	18
1D. Cerveza de Trigo Americana	2		
		10. CERVEZA DE TRIGO ALEMANA	19
2. LAGER INTERNACIONAL	3	10A. Weissbier	19
2A. Lager Pálida Internacional	3	10B. Dunkles Weissbier.....	19
2B. Lager Ámbar Internacional	3	10C. Weizenbock	20
2C. Lager Oscura Internacional	4		
		11. BITTER BRITÁNICA.....	21
3. LAGER CHECA.....	4	11A. Bitter Ordinaria (o Común).....	21
3A. Lager Pálida Checa.....	5	11B. Best Bitter	22
3B. Lager Pálida Premium Checa.....	5	11C. Bitter Fuerte.....	22
3C. Lager Ámbar Checa.....	5		
3D. Lager Oscura Checa	6	12. CERVEZAS MANCOMUNADAS PÁLIDAS (PALE COMMONWEALTH)	23
		12A. Ale Dorada Británica (Golden)	23
4. LAGER MALTOSA PÁLIDA EUROPEA	7	12B. Ale Espumosa Australiana	23
4A. Munich Helles	7	12C. IPA Inglesa	24
4B. Festbier.....	7		
4C. Helles Bock.....	8	13. CERVEZA BRITÁNICA MARRÓN (BROWN)	25
		13A. Mild Oscura	25
5. CERVEZA AMARGA PÁLIDA EUROPEA.....	8	13B. Ale Marrón Británica (Brown Ale).....	26
5A. Leichtbier Alemana.....	8	13C. Porter Inglesa	26

14. ALE ESCOCESA (SCOTTISH ALE).....	27	22. ALE AMERICANA FUERTE.....	46
14A. Escocesa Ligera (Scottish Ligera)	27	22A. Doble IPA.....	46
14B. Escocesa Fuerte (Scottish Fuerte).....	28	22B. Ale Americana Fuerte	47
14C. Escocesa de Exportación (Scottish de Exportación).....	28	22C. Barleywine Americano.....	48
22D. Wheatwine	48		
15. CERVEZA IRLANDESA.....	29	23. ALE ÁCIDA EUROPEA	49
15A. Ale Irlandesa Roja	29	23A. Berliner Weisse	49
15B. Stout Irlandesa	29	23B. Flanders Red Ale (Ale Roja de Flandes).....	50
15C. Extra Stout Irlandesa.....	30	23C. Oud Bruin.....	50
16. CERVEZA BRITÁNICA OSCURA.....	31	23D. Lambic	51
16A. Stout Dulce	31	23E. Gueuze.....	52
16B. Stout de Avena.....	31	23F. Lambic de Fruta	53
16C. Stout Tropical	32	24. ALE BELGA	54
16D. Extra Stout Extranjera	32	24A. Witbier	54
17. ALE BRITÁNICA FUERTE	33	24B. Pale Ale Belga.....	54
17A. Ale Fuerte Británica.....	33	24C. Bière de Garde.....	55
17B. Old Ale (Ale Antigua).....	34	25. ALE BELGA FUERTE	56
17C. Wee Heavy	34	25A. Ale Belga Rubia.....	56
17D. Barleywine Inglés	35	25B. Saison	56
18. ALE AMERICANA PÁLIDA	36	25C. Ale Belga Dorada Fuerte	57
18A. Ale Rubia (Blonde Ale).....	36	26. ALE TRAPISTA.....	58
18B. Ale Americana Pálida (APA)	36	26A. Trapista Simple.....	58
19. CERVEZA AMERICANA ÁMBAR Y MARRÓN	37	26B. Dubbel Belga	59
19A. Ale Americana Ámbar	37	26C. Tripel Belga	59
19B. California Common	38	26D. Ale Belga Oscura Fuerte	60
19C. Ale Americana Marrón (American Brown Ale)	38	27. CERVEZAS HISTÓRICAS	60
20. PORTER Y STOUT AMERICANAS	39	Cerveza Histórica: Gose	61
20A. Porter Americana.....	39	Cerveza Histórica: Kentucky Common	61
20B. Stout Americana	39	Cerveza Histórica: Lichtenhainer	62
20C. Stout Imperial (Imperial Stout)	40	Cerveza Histórica: Ale Marrón Londinense.....	62
21. IPA.....	41	Cerveza Histórica: Piwo Grodziskie	63
21A. IPA Americana	41	Cerveza Histórica: Lager Pre-Prohibición	63
21B. IPA Especial.....	42	Cerveza Histórica: Porter Pre-Prohibición	64
IPA Especial: IPA Belga.....	42	Cerveza Histórica: Roggenbier.....	64
IPA Especial: IPA Negra.....	43	Cerveza Histórica: Sahti	65
IPA Especial: IPA Marrón	44	INTRODUCCIÓN A LAS CERVEZAS ESPECIALES	64
IPA Especial: IPA Roja	44	Registrando Cervezas Especiales	64
IPA Especial: IPA de Centeno	45	Juzgando Cervezas Especiales	65
IPA Especial: IPA Blanca	46	Efectos de los Ingredientes Añadidos en el Balance de una Cerveza	65

<hr/>	
28. ALE SALVAJE AMERICANA	67
28A. Cervezas con Brettanomyces	67
28B. Cervezas Ácidas de Fermentación Mixta	68
28C. Cerveza Especial Salvaje	68
<hr/>	
29. CERVEZA CON FRUTA	69
29A. Cerveza Frutada	69
29B. Cerveza con Frutas y Especias	70
29C. Cervezas Frutadas Especiales	70
<hr/>	
30. CERVEZAS ESPECIADAS	71
30A. Cervezas con Vegetales, Hierbas o Especias	71
30B. Cervezas de Temporada de Otoño.....	72
30C. Cervezas de Temporada de Invierno	72
<hr/>	
31. CERVEZAS DE FERMENTABLES ALTERNATIVOS	73
31A. Cerveza con Granos Alternativos	73
31B. Cerveza con Azúcares Alternativos	74
<hr/>	
32. CERVEZA AHUMADA	74
32A. Cerveza Ahumada de Estilo Clásico	75
32B. Cerveza Ahumada Especial.....	75
<hr/>	
33. CERVEZA EN MADERA	76
33A. Cerveza Añejada en Madera	76
33B. Cerveza Añejada en Madera Especial	77
<hr/>	
34. CERVEZA ESPECIAL.....	78
34A. Cerveza Clonada	78
34B. Cerveza de Estilo Mixto	78
34C. Cerveza Experimental	78
<hr/>	
APENDICE A: CATEGORIZACIONES ALTERNATIVAS	79
1. Estilos ordenados usando las Categorías 2008 (Estricto).....	79
2. Estilos ordenados usando la Guía 2008 (Modificado).....	80
3. Estilos ordenados usando Familias de Estilo	81
4. Estilos ordenados usando el País de Origen	82
5. Estilos ordenados por Historia	83
<hr/>	
APÉNDICE B: ESTILOS LOCALES	85
Estilos Argentinos	85
X1. Dorada Pampeana.....	85
X2. IPA Argenta.....	85
Estilos Italianos	87
X3. Ale de Uva Italiana	87

INTRODUCCIÓN A LA GUÍA 2015

La Guía de Estilos BJCP 2015 es la revisión más importante desde la edición 2008. Los objetivos de la nueva edición son dar una mejor directriz a los estilos de cerveza que hoy se encuentran en los mercados locales de todo el mundo, mantener el ritmo de las nuevas tendencias del mercado de la cerveza artesanal, describir las cervezas históricas que han reaparecido, describir de mejor forma las características sensoriales de los ingredientes de elaboración modernos, aprovechar las nuevas investigaciones y referencias, y ayudar a los organizadores de competencias a gestionar de mejor forma la complejidad de sus eventos.

Se han añadido muchos nuevos estilos y algunos estilos existentes se han dividido en varias categorías o simplemente han cambiado de nombre. La agrupación de estilos en categorías tiene una nueva filosofía que agrupa estilos con características de juicio similares en lugar de una herencia común o nombre de familia. No asuma que las mismas características primarias (por ejemplo, color, intensidad, balance, sabor dominante, país de origen) se utilizaron para determinar cada agrupación de categorías; el razonamiento fue más variado y matizado. Se han hecho algunos cambios que nos permitirán ser más ágiles en la realización de futuras revisiones. Por último, hemos proporcionado algunas orientaciones adicionales sobre el uso de las directrices para reducir el potencial mal uso que hemos observado en ediciones pasadas.

Si está familiarizado con la Guía 2008, tenga en cuenta que muchos de los números y nombres de categorías han cambiado. Advierta que hemos añadido una sección de Introducción a los Estilos de la Cerveza, tal como en el pasado lo hicimos con los estilos de Sidra e Hidromiel. Esta nueva sección se ocupa de las características comunes de la cerveza y los atributos que se asumen de forma pre-determinada deben estar presentes o ausentes, a menos que se indique lo contrario.

Estilos y Categorías

La Guía de Estilos BJCP utiliza algunos términos específicos con significado especializado: *Categoría*, *Sub-categoría* y *Estilo*. Al pensar en estilos de cerveza, hidromiel y sidra, la sub-categoría es la etiqueta más importante. La *sub-categoría* tiene esencialmente el mismo significado que tiene el *estilo*, identificando las características principales de un tipo de cerveza, hidromiel o sidra. Cada estilo tiene una descripción bien definida, que es la herramienta básica utilizada durante la evaluación. Cuando las descripciones de cervezas especiales se refieren a un *Estilo Clásico*, nos referimos a un *estilo designado* (nombre de sub-categoría) en la Guía de Estilos BJCP. Vea la sección Introducción a las Cervezas Especiales para más información.

Las categorías más grandes son agrupaciones arbitrarias de estilos de cerveza, hidromiel o sidra, por lo general con características similares, pero algunas subcategorías no están necesariamente relacionadas con otras dentro de la misma categoría. El propósito de la estructura dentro de la Guía de Estilos BJCP es agrupar estilos de cerveza, hidromiel y sidra para facilitar el juicio durante las competiciones; no intente derivar significado adicional sobre estas agrupaciones. No existen asociaciones históricas o geográficas implícitas.

Las competiciones pueden crear sus propias *categorías de premios*, distintas de las *categorías de estilo* que figuran en esta Guía. **¡No es un requisito que las competiciones utilicen las categorías de estilo como categorías de premio!** Se pueden agrupar estilos individuales en cualquier forma para crear categorías de premios deseadas para una competición, por ejemplo, para equilibrar el número de entradas en cada categoría de premios.

Mientras que las categorías de estilo son más útiles para los propósitos de juzgar, ya que se agrupan cervezas con características de percepción similares, reconocemos que ésta puede no ser la mejor forma de aprender sobre estilos de cerveza. Para fines educativos, los estilos pueden agruparse en familias de estilo que puedan ser comparadas y contrastadas. Las cervezas también pueden agruparse por país de origen para comprender mejor su historia o para aprender acerca de un mercado local específico. Cualquiera de estas agrupaciones es perfectamente aceptable; los estilos sólo se han agrupado de esta forma para facilitar ser juzgados en una competición. Vea el Apéndice A para agrupaciones alternativas de estilos.

Designación de Estilos y Categorías

Algunas personas se sienten tan confundidas sobre los nombres específicos que utilizamos para las categorías y estilos de cerveza, que parecen no entender las descripciones de los estilos actuales. Nuestros nombres son simplemente identificadores que hemos elegido para representar de la mejor forma los estilos y grupos descritos. Los estilos primero fueron nombrados y a continuación, agrupados por similares características o región de origen. Luego de eso se dio el nombre a los grupos.

Entendemos que muchos de estos estilos pueden tener diferentes nombres y pueden denominar diferentes cosas en diversas (o incluso las mismas) partes del mundo. En el pasado, utilizamos a menudo varios de estos nombres en el título del estilo para evitar mostrar alguna preferencia, pero esto con frecuencia llevó a la gente a usar de forma incorrecta todos los nombres de manera simultánea. De esta forma, entendemos que hemos seleccionado nombres que son de uso común o bien descriptivos de un estilo que podría no tener un nombre local. No estamos tratando de

decirle a las cervecerías cómo deberían llamar a sus productos; estamos tratando de utilizar un nombre común que pueda ser utilizado como una fácil referencia.

Algunos nombres que utilizamos son denominaciones protegidas. No estamos diciendo que estos nombres no deberían ser respetados o que todas las cervecerías comerciales deberían usarlos, sólo se trata de que estos son los nombres más apropiados para describir los estilos. Si este concepto es difícil de entender, simplemente asuma que existe una designación implícita “de estilo” en cada nombre de tal. No queríamos utilizar “estilo” en cada uno de los nombres ya que ésta es una guía de estilos y por supuesto todo es un estilo.

Algunas veces tuvimos que elegir nombres que indiquen un país o región de origen para diferenciar entre estilos que utilizan el mismo nombre (como Porter). Los nombres que utilizamos en estos casos están destinados a ser descriptivos, no necesariamente a la forma en que se llaman en sus mercados locales. No se debe inferir que estamos diciendo a los cerveceros que deberían cambiar el nombre de sus cervezas.

El uso de nombres de países o regiones en los nombres de estilos y categorías no pretende dar a entender que estos estilos se elaboran solamente en aquellos países o regiones, sólo tiene que ver con que, o bien se originaron, o bien fueron popularizados en esas áreas específicas. Muchos estilos son ahora universales, con diferencias sutiles que reflejan el uso de ingredientes locales. Recuerde el uso implícito de “estilo” a la hora de considerar las diferencias entre estos productos y si realmente representan un estilo diferente o son simplemente la variación normal que se observaría entre cervecerías que elaboran un producto similar.

No estamos utilizando nombres de países o regiones para implicar propiedad o cualquier otra posición preferente. Cuando existen nombres de uso común, preferimos utilizarlos para los estilos en lugar de asignar un nombre geográfico más amplio. Entendemos que algunos nombres podrían referir conflictos políticos, étnicos o sociales; pero no tomamos ninguna posición ante ellos, sólo estamos tratando de describir la cerveza, no resolver estos conflictos.

Uso de la Guía de Estilos

Cuando creamos las versiones anteriores de la Guía de Estilos, no teníamos idea de cuán frecuentes y generalizadas se convertirían. Creíamos que estábamos creando un conjunto estandarizado de descripciones de estilo para uso en competiciones de cerveceros caseros, pero luego encontramos que estaban siendo ampliamente adoptados en todo el mundo para describir la cerveza en general. Muchos países con mercados emergentes de cerveza artesanales la utilizaban como Manual para elaborar cerveza. Los consumidores y los grupos comerciales comenzaron a utilizar los estilos para describir sus productos y desafortunadamente, muchos realizaron saltos asombrosos de lógica mucho más allá de lo que fue nuestra intención original, utilizando

posteriormente esta Guía como una especie de Piedra Rosetta universal de la cerveza.

Si bien entendemos que la Guía puede haber sido mal utilizada en contextos más allá de nuestra intención original, también hemos observado que ha sido mal utilizada en competiciones y también para otros fines relacionados al BJCP, tal como la preparación de exámenes y calificaciones. Algunas personas desarrollan sus propias interpretaciones erróneas de la Guía y luego, a menudo sin saberlo, instruyen a otros en su uso indebido. Nuestra esperanza es que la información de esta sección ayude a prevenir muchos casos de mala interpretación y mal uso en el futuro. Si se encuentra con alguien que use la Guía de forma incorrecta, por favor, refiéralo a esta sección.

Las siguientes máximas expresan nuestra intención original y están diseñadas para limitar el uso indebido y no prevenido de las directrices al ser adoptada para nuevos usos:

1. **La Guía de Estilos BJCP es una pauta, no son especificaciones.** Tome estas palabras en sentido literal o bien en su significado más simple. La Guía está destinada a describir las características generales de los ejemplos más comunes y a servir como ayuda para juzgar una cerveza; no está destinada a ser aplicada como rigurosa especificación a ser utilizada para castigar ejemplos poco usuales. Son sugerencias, no límites estrictos. Permitir cierta flexibilidad al juzgar contribuye a que los ejemplos bien elaborados puedan igualmente ser recompensados. La Guía está escrita en detalle para facilitar un proceso estructurado de evaluación de cerveza como se practica en las competiciones de cerveceros caseros; no tome cada declaración individual en una descripción del estilo como una razón para descalificar a una cerveza.
2. **La Guía de Estilos fue inicialmente escrita para competencias de cerveceros caseros.** Las descripciones individuales de estilo están escritas principalmente como ayuda para juzgar en una competición y en algunos casos para tratar de establecer líneas claras entre estilos y no superponer las categorías de juzgamiento. Entendemos que algunos estilos disponibles en el mercado pueden solaparse y que algunos ejemplos comerciales podrían trascender los límites. Hemos organizado categorías de estilo con el fin de organizar competiciones de cerveceros caseros, no para describir y comunicar los estilos del mundo a un público diferente.
3. **Sabemos que muchas personas utilizan nuestra Guía.** Entendemos que muchas otras organizaciones o grupos están utilizando nuestra Guía con propósitos que están fuera de nuestra intención original. En la medida que estos grupos encuentran valor en nuestro trabajo, estamos felices que nuestra Guía sea utilizada. Libremente permitimos que nuestro sistema de nombres y numeraciones sea utilizado por otras personas. Sin embargo, no se deben hacer suposiciones precipitadas sobre la naturaleza de la cerveza y los estilos de cerveza basados en el uso de la Guía más allá

de su intención original. También sabemos que actualmente algunos cerveceros artesanales están utilizando nuestra Guía para re-descubrir estilos históricos o para elaborar estilos que no son nativos de su país y estamos encantados de poder ayudar a que la cerveza artesanal avance en este camino. Sólo recuerde que esto no es nuestra misión original; sólo es un feliz efecto secundario.

4. **Los estilos cambian con el tiempo.** Los estilos de cerveza cambian a lo largo de los años y algunos estilos están abiertos a la interpretación y al debate. Que un nombre de estilo no haya cambiado con los años no quiere decir que la cerveza en sí misma no haya cambiado. Los cerveceros comerciales están sujetos a las fuerzas del mercado y la regulación gubernamental, y sus productos definitivamente cambian con el tiempo. Que tengamos hoy una cerveza conocida como *Porter* no implica que esta cerveza haya sido exactamente igual durante toda su historia. Los estilos de cerveza que se describen en la Guía están generalmente destinados a describir las cervezas modernas que están actualmente disponibles, a menos que se especifique lo contrario (por ejemplo la categoría Cervezas Históricas).
5. **No todas las cervezas comerciales encajan en nuestros estilos.** No asuma que cada cerveza encaja perfectamente en una de nuestras categorías. Algunas cervecerías se deleitan en la creación de ejemplos que no coinciden con ninguno de nuestra Guía (o las de alguien más). Algunos crean cervezas llamadas con un nombre de estilo que deliberadamente no coincide con nuestra Guía. Está perfectamente bien que una cerveza comercial no coincida con uno de nuestros estilos; no hemos intentado categorizar cada cerveza comercial, no es nuestra intención o nuestra misión.
6. **No hemos definido cada estilo de cerveza posible.** Por supuesto que conocemos de estilos de cerveza que no están definidos en nuestras directrices actuales. Tal vez porque el estilo es muy sombrío o impopular, o porque los cerveceros caseros no lo están elaborando, o existen insuficientes ejemplos o material de investigación para definirlo adecuadamente según nuestras normas, o porque se elabora en una parte del mundo no muy visitada. Tal vez fue un estilo histórico que ya no se elabora. O tal vez se trata de algo que creemos es una moda pasajera. Independientemente de la razón, no crean que nuestra Guía representa la categorización completa de todos los estilos de cerveza que alguna vez se han elaborado, porque no lo son, sin embargo, describen las cervezas que hoy en día son comúnmente elaboradas por los cerveceros caseros y por muchas cervecerías artesanales.
7. **Los ejemplos comerciales cambian con el tiempo.** Así como cambian los estilos de cerveza, también cambian los ejemplos individuales de ellos. El hecho de que una cerveza alguna vez haya sido un gran ejemplo del estilo, no significa que siempre lo vaya a ser. A veces cambia la cerveza (a partir de un cambio de propiedad, tal vez) o a veces lo que cambia es la

tendencia del estilo, pero no la cerveza. Anchor Liberty por ejemplo ayudó a definir el estilo IPA Americana cuando fue creado, pero hoy en día se parece mucho más a una típica Ale Americana Pálida (APA).

8. **Los ingredientes cambian con el tiempo.** El lúpulo es el mejor ejemplo hoy en día. Aparecen constantemente nuevas variedades que están llegando al mercado y que tienen características únicas. Los cerveceros buscan un ingrediente diferenciador que puedan adoptar (y abandonar) rápidamente. Es difícil decir que el carácter de un estilo de cerveza está escrito en piedra, cuando los ingredientes utilizados están cambiando constantemente. Se deben permitir estos cambios cuando se juzga una cerveza; no todos los lúpulos americanos o del Nuevo Mundo serán cítricos o pináceos. No hay que ser rígido al juzgar en base a lo que estaba disponible o era comúnmente utilizado al momento de escribir esta Guía; hay que entender los ingredientes típicos utilizados y adaptarse a juzgar para coincidir con los ingredientes que van cambiando.
9. **La mayoría de los estilos son bastante amplios.** Algunos creen que nuestros estilos inhiben la creatividad cervecera al establecer límites demasiado rígidos. Esa no es nuestra intención; pensamos que la creatividad puede impulsar la innovación y que se debe permitir la interpretación del cervecero. Sin embargo, no toda innovación es una buena idea o resulta en una cerveza que es reconocible en el mismo grupo que otras con el mismo nombre. Entonces, los estilos deberían ser interpretados con cierta flexibilidad, pero dentro de lo razonable.
10. **La Guía de Estilos no son los Diez Mandamientos.** Las palabras en este documento no se deben a una inspiración divina; fueron escritas por gente que hace un esfuerzo de buena fe para describir la cerveza tal como es percibida. No debe tratarse como si fuera una especie de escritura sagrada. No hay que perderse en el análisis de las palabras individuales por sobre la intención general. La parte más importante de cualquier estilo es el balance y la impresión general; es decir, que la cerveza te recuerde al estilo y que sea un producto muy bebible. Perderse en descripciones individuales hace que se pierda la esencia del estilo. El mero hecho de que las descripciones de estilo puedan cambiar de una edición a la próxima debe ser la ilustración más clara de que las palabras en sí mismas no son sagradas.

Formato de la Descripción de Estilo

Hemos utilizado un formato estándar para describir estilos de cerveza. Las secciones dentro de la plantilla tienen significados específicos que deberían ser entendidos para no ser mal utilizados:

- **Impresión General.** En ediciones anteriores, esta sección a menudo era una simple re-expresión de las secciones básicas de Apariencia, Aroma, Sabor y Sensación en Boca. Sin embargo, la Impresión General ahora describe la esencia del estilo, aquellos puntos

que lo distinguen de otros estilos y que lo hacen único. La Impresión General también se puede considerar como una descripción ampliada a un nivel del consumidor que podría utilizarse para describir y diferenciar la cerveza, para alguien que no es un fanático de la cerveza o un juez. Esta sección también reconoce los muchos usos fuera de la competición, permitiendo que otros puedan describir simplemente una cerveza sin utilizar el detalle que es necesario para los jueces.

- **Apariencia, Aroma, Sabor, Sensación en Boca.** Estas cuatro secciones son los componentes básicos en la construcción de un estilo. Son los elementos perceptivos que definen al estilo y son la referencia contra la que una cerveza es juzgada en competición. Estas secciones han sido re-escritas para centrarse más en las características sensoriales de los ingredientes, no en los ingredientes o procesos por sí mismos. Decir que una Munich Helles sabe a malta Pils continental es una excelente abreviación de lo que se percibe; excepto, por supuesto, si usted no tiene idea a que sabe realmente la malta Pils continental. Nuestra Guía se ha escrito para que un juez capacitado pero no familiarizado con ejemplos de un estilo determinado pueda realizar un trabajo creíble juzgando sólo por el método de evaluación estructurado, utilizando nuestra Guía como referencia.
- **Comentarios.** Esta sección contiene curiosidades interesantes o notas adicionales acerca de un estilo que no afectan a la evaluación perceptiva. No todos los estilos tienen extensos comentarios; algunos son bastante simples.
- **Historia.** El BJCP no es una organización de investigación histórica; hacemos uso de múltiples referencias, pero admitimos libremente que hemos definido la historia para muchos estilos modernos que no se encuentra en los libros de referencia. Libros enteros pueden (y han sido) escritos sobre algunos de los estilos que describimos; nosotros sólo presentamos un breve resumen de algunos de los puntos más importantes.
- **Ingredientes Característicos.** No intentamos proporcionar todos los detalles que son necesarios para crear una receta de todos los estilos, pero hacemos todo lo posible por describir los ingredientes típicos (y a veces los procesos) que ayudan a impulsar el carácter que distingue a un estilo de los demás. No todas las cervezas se elaboran de la misma manera o utilizando los mismos ingredientes; nosotros simplemente estamos describiendo lo que es típico, no lo que es requerido.
- **Comparación de Estilos.** Una nueva sección en esta edición, las notas de Comparación de Estilos ayudan a describir cómo un estilo se diferencia de otros similares o relacionados. Algunas personas entenderán mejor un nuevo estilo si éste se puede describir en términos de otro estilo. Los jueces ocasionalmente querrán conocer los puntos claves que separan a un estilo de otro. Esta

sección proporciona estas pistas, lo que ayuda a colocar las notas sobre la percepción en un contexto, en particular para los jueces que no están familiarizados con el estilo.

- **Instrucciones de Entrada.** En esta sección se identifica la información necesaria y requerida para que los jueces juzguen un ejemplo en el estilo determinado. Los participantes de una competición siempre deberían proporcionar esta información. El software utilizado en una competición siempre debería requerir esta información. Los organizadores de la competición siempre deberían proporcionar esta información a los jueces. Los jueces siempre deberían solicitar esta información si no es proporcionada.
- **Estadísticas Vitales.** Las características generales del estilo son expresadas en Densidad Inicial (Original Gravity, OG), Densidad Final (Final Gravity, FG), Alcohol por Volumen (Alcohol By Volumen, ABV), Unidades Internacionales de Amargor (International Bitterness Unit, IBU) y de Color, expresado según el Standard Reference Method (SRM) de la American Society of Brewing Chemists (ASBC). Para aquellos fuera de los Estados Unidos que utilizan el método de color de la European Brewing Convention (EBC), tengan en cuenta que un valor EBC es aproximadamente el doble de un valor SRM equivalente. Para aquellos que están familiarizados con el sistema Lovibond, éste es aproximadamente equivalente al SRM. Para los puristas, estamos hablando de lo que es distinguible por un juez sólo utilizando sus ojos, no por especialistas en química utilizando equipo de análisis en un laboratorio. Tenga en cuenta que estas Estadísticas Vitales siguen siendo una guía, no son absolutos. Se refiere al rango en que encaja la mayoría de los ejemplos, no a todos los posibles ejemplos comerciales de un estilo. Las Estadísticas Vitales ayudan a los jueces a determinar el orden en que juzgarán, no si un ejemplo debe ser descalificado.
- **Ejemplos Comerciales.** La Guía presenta ejemplos comerciales bien establecidos que son generalmente representativos del estilo. El número de ejemplos ha sido en general reducido desde las ediciones anteriores para facilitar su mantención. Tenemos la intención de publicar ejemplos adicionales en el sitio web del BJCP a futuro. No asigne un significado adicional al orden de los ejemplos. No dé por sentado que cada ejemplo comercial puntuaría perfectamente cuando se evalúa contra la Guía de Estilos. No porque un ejemplo comercial aparezca como referencia de un estilo significa que todos sus ejemplos serán de clase mundial. Algunas cervezas pueden estar mal manejadas y algunos ejemplos cambian con el tiempo. No utilice ejemplos comerciales como punto de referencia para la descripción del estilo; en la competición un juez evalúa contra la Guía, no contra la expectativa de un solo ejemplo comercial. Una sola cerveza rara vez define a toda la gama posible de un

estilo de cerveza, por lo que no limite sus expectativas de manera restrictiva.

- **Etiquetas.** Para facilitar la clasificación de los estilos en grupos alternos, hemos aplicado un etiquetado de atributos del tipo Arquitectura de Información para cada estilo. La lista de etiquetas no está en ningún orden particular y está destinada a significar atributos o información sobre un estilo. Las etiquetas no deben ser utilizadas para implicar algún significado más profundo.

Lenguaje Para la Descripción de Estilo

Las directrices son un conjunto de documentos de gran tamaño y algunas descripciones de estilo son bastante largas. Para evitar que la prosa sea aburrida y seca, se utilizan sinónimos (palabras o frases que significan exactamente lo mismo o tienen casi el mismo significado) con frecuencia. No intente leer más en el uso de sinónimos de lo que se pretende. En el pasado, algunos han cuestionado la diferencia entre “ligero” y “bajo”, “medio” y “moderado”, “profundo” y “oscuro” y muchos otros ejemplos. La respuesta es que no hay diferencia en estas palabras en el contexto en el que se utilizan; que están destinadas a significar las mismas cosas (a menudo, intensidades relativas a las percepciones). Tome estas palabras en su sentido corriente. Si se encuentra analizando la Guía tratando de encontrar un mensaje oculto si la lee al revés, está intentando demasiado.

Cuando usamos diferentes palabras para significar cosas similares, simplemente estamos tratando de ser letrados y utilizar un vocabulario razonablemente educado. No queremos ser la Policía del Idioma y decir que un

sinónimo siempre es correcto y otros están siempre mal. No busque inconsistencias en el uso o intente añadir distinciones matizadas con diferentes palabras utilizadas para expresar el mismo concepto. No se requiere que las palabras en la Guía de Estilos sean exactamente las mismas palabras utilizadas en las planillas o los exámenes. Hay que preocuparse más sobre el concepto que se transmite y menos sobre la expresión precisa del concepto. Preste especial atención a los modificadores utilizados en la descripción de los estilos. Busque orientación sobre la magnitud y la calidad de cada característica. Tenga en cuenta que muchas de las características son opcionales; cervezas que no acrediten estos elementos no requeridos no deben ser minimizadas. Frases tales como: *puede tener, puede contener, podría ofrecer, es aceptable, es apropiado, es típico*, etc., todo indica elementos **opcionales**. Los elementos **requeridos** están generalmente escritos como frases declaratorias o utilizando palabras como *necesario* o *debe*. Los elementos que no deben estar presentes a menudo utilizan frases como: *inapropiado, no, o no debe*. Una vez más, tome estas palabras en su sentido más corriente.

No se centre excesivamente en las palabras o frases dentro de las descripciones de estilo y excluya la intención más amplia. Entienda la impresión general del estilo, el balance general y cómo el estilo se diferencia de otros afines o similares. No utilice frases de un desproporcionado significado si eso cambia la impresión general, el equilibrio y sentido del estilo, o si esto logra que la cerveza sea descalificada o depreciada por cuestiones de estilo.

INTRODUCCIÓN A LOS ESTILOS DE CERVEZA

Con el fin de reducir el tamaño de las descripciones de estilo, utilizamos algo de abreviación básica y de jerga para representar las ideas más complejas. También omitimos algunos elementos que sólo deben tenerse en cuenta en circunstancias de excepción. Alguna terminología puede tener diferentes significados en ciertas partes del mundo, por lo que definimos los usos para evitar confusión. También identificamos ciertas características que se supone no están presentes en todos los estilos de cerveza y así no tener que repetir esas restricciones en cada estilo.

Categorización Básica

La clasificación más general de estilos de cerveza por tipo de levadura es un fenómeno asociado a la elaboración de cerveza artesanal moderna. Los cerveceros estadounidenses y la mayoría de los cerveceros artesanales llaman a sus cervezas *ales* si utilizan levadura de fermentación alta (*ale*) y *lagers*, si utilizan levadura de fermentación baja (*lager*). La mayoría de los sistemas de categorización también permiten una tercera clasificación, a menudo llamada fermentación espontánea debido al método utilizado; sin embargo, *salvaje* es quizás el término más ampliamente utilizado para estas cervezas fermentadas con bacterias o levaduras no-Saccharomyces. El término salvaje en este contexto no implica fermentación espontánea; la

mayoría se inocula directamente con las cepas de fermentación deseadas.

En Alemania y en otros antiguos centros de elaboración de cerveza del mundo, la terminología típicamente usada para diferenciar cervezas es referirse a ellas como de fermentación alta o fermentación baja. Los alemanes piensan que *ale* es un tipo de cerveza inglesa y que *lager* es un método de acondicionamiento, así que ellos normalmente hablarían de *Kölsch* como una cerveza *lager* de fermentación alta, no de una *ale*.

Los cerveceros ingleses, particularmente cuando se trata de un contexto histórico, separarían *ales* de *porters* y *stouts* como tipos de cerveza (aunque en el siguiente respiro, dirían que no hay diferencia entre *porters* y *stouts*). Cuando se trata de contextos aún más históricos, pueden ir más allá para describir una *ale* como diferente

de la cerveza que ha sido lupulada (o más altamente lupulada). Estas notas históricas son importantes para la comprensión de los escritos y las recetas antiguas, pero tienen poca relevancia hoy en día en los usos comunes de los términos que describen la cerveza.

Estas directrices intentan utilizar las definiciones de la cerveza artesanal moderna para ale, lager y salvaje como grupos principales de estilos de cerveza, pero mencionando cómo serían descritos en contextos locales y regionales si es posible.

Atributos Comunes a Todos los Estilos de Cerveza

Los atributos discutidos en esta sección se asume están presentes en cada descripción de estilo de cerveza, a menos que se indique lo contrario. No es necesario repetir todas estas características para cada descripción del estilo. *No asuma que una característica (como diacetilo) no mencionada en la descripción de estilo es de alguna manera permisible.*

A menos que se indique de forma explícita en una descripción individual de estilo, se asume que todos los estilos de cerveza han fermentado limpiamente y están libres de fallas técnicas, incluyendo acetaldehído, astringencia, clorofenoles, diacetilo, DMS, alcoholes de fusel y compuestos fenólicos. Se asume que todos los estilos de cerveza están libres de fallas de envasado y manipulación, incluyendo oxidación, golpe de luz (light-struck), acidez y características mohosas.

Para la sensación en boca, se asume que todas las cervezas están libres de astringencia, no serán cremosas y no tendrán otras sensaciones de paladar, a menos que se indique lo contrario. Para las cervezas con un nivel de alcohol del 6% o menos se asume que no tienen características de sabor o tibieza por alcohol, a menos que se indique lo contrario. Las cervezas con un nivel superior y que tengan una considerable presencia de alcohol no deberán ser ásperas, calientes, a solvente o provocar ardor. El carácter a alcohol, si se ha señalado, debe ser limpio y no tener alcoholes de fusel.

Las lagers tienden a ser suaves, limpias y libres de ésteres, pero pueden tener ligeras notas sulfurosas derivadas de la levadura que a menudo son fugaces. Los estilos hechos con una gran cantidad de malta Pilsner pueden tener bajas notas a DMS y esto no es una falta, sólo que no son necesarias a menos que se indique lo contrario. En ambos casos, estas pequeñas cantidades de sulfuro y/o DMS no deben tomarse en el sentido de que cantidades prominentes son deseables de alguna manera. Sólo tenga en cuenta que el uso de algunos ingredientes tradicionales a menudo deja pequeños indicios sensoriales de su presencia que podrían considerarse faltas en otro contexto; ellos son perfectamente aceptables, aunque no necesarios.

A menos que se indique lo contrario, se debe asumir que todas las lagers no tienen ningún carácter frutal (ésteres). Las ales tienden a ser menos suaves que las lagers y a menos que se indique lo contrario, se debe

asumir que todas las ales pueden tener algunos ésteres (no necesarios, pero no son una falta).

Glosario

Alguna terminología utilizada en las directrices de estilo puede ser desconocida para algunos lectores. En lugar de incluir un diccionario completo, hemos destacado algunos términos que podrían no ser bien entendidos o tienen significados específicos dentro de la Guía. A veces los nombres de los ingredientes se utilizan como una abreviatura del carácter que proporcionan a la cerveza. Cuando los jueces usan estos términos, no necesariamente implica que se han utilizado los ingredientes específicos, sólo que las características percibidas coinciden con las comúnmente proporcionadas por los ingredientes mencionados.

Términos Para el Lúpulo

Lúpulos Americanos. Los lúpulos americanos de la era de la cerveza artesanal moderna tienen características típicamente cítricas, resinosas, a hojas perennes o similares. Los lúpulos aún más modernos pueden añadir incluso características más inusuales y experimentales, como a frutas con carozo, bayas y melón.

Lúpulos del Viejo Mundo. Son lúpulos europeos tradicionales, incluyendo los de tipo Saaz, los lúpulos británicos y las demás variedades de Europa continental. Por lo general, se describen como florales, especiados, herbales o terrosos. Por lo general, son menos intensos que la mayoría de los lúpulos del Nuevo Mundo.

Lúpulos del Nuevo Mundo. Son lúpulos americanos, de Australia, Nueva Zelanda y otros lugares que no estén ubicados en el Viejo Mundo. Pueden tener todos los atributos de los clásicos lúpulos americanos, como frutas tropicales, frutas de carozo, uva blanca y otros interesantes compuestos aromáticos.

Lúpulos tipo Saaz. A menudo llamados lúpulos nobles, tradicionalmente son de los mejores lúpulos de Europa continental. Generalmente tienen un carácter ligeramente floral, especiado o herbal; rara vez impetuoso y agresivo, por lo general más sutil y elegante en estado natural.

Términos Para la Malta y el Macerado

Malta Munich. Puede proporcionar cualidades ricas maltosas, a pan, que mejoran la columna vertebral de la malta en una cerveza sin añadir dulzor residual, aunque algunos podrían confundir maltosidad con dulzor. Las maltas Munich más oscuras pueden añadir una cualidad profunda a malta tostada similar a la corteza del pan tostado.

Malta Vienna. Puede proporcionar una presencia de malta como a pan tostado, pero no hay que esperar que sea muy marcada, es más como a corteza de pan sin tostar que a pan tostado.

Pilsner o malta Pils. La malta Pilsner continental es muy peculiar, tiene un carácter ligeramente dulce y a

grano, con una cualidad suave, ligeramente tostada y como a miel. Con mayor cantidad de precursores de DMS que otras maltas, su uso a veces puede dar lugar a un bajo sabor a DMS.

Productos de Maillard. Son una clase de compuestos producidos a partir de complejas interacciones entre azúcares y aminoácidos a altas temperaturas, lo que da como resultado colores marrones y compuestos ricos, maltosos y a veces incluso algo cárnicos. En las versiones anteriores de la Guía, conocidas como melanoidinas, son un sub-conjunto de productos de Maillard responsables de los colores rojos y marrones (y según Kunze, son “intensificadores de aroma”). En alguna literatura de elaboración de cerveza, melanoidinas y productos de Maillard se usan indistintamente. La caracterización química y de sabor no está bien entendida, por lo que los cerveceros y los jueces deben evitar discusiones excesivamente pedantes en torno a estos puntos. Lo que queremos dejar es que implican ricos sabores a malta y necesitamos una especie de abreviación conveniente para poder discutirlos.

Biscuit. Sabores a grano tostado, seco, a harina o masa que recuerda las galletas digestivas inglesas; en la industria cervecera, un sabor comúnmente asociado con la malta Biscuit y algunas maltas inglesas tradicionales.

Términos Para Levadura y Fermentación

Perfil de fermentación limpio. La cualidad de tener muy bajos o ningún sub-producto derivado de la fermentación de la levadura en la cerveza terminada. Por lo general, esto implica que no hay ésteres, diacetilo, acetaldehído o componentes similares, excepto si se menciona específicamente. Es una forma abreviada de decir que la larga lista de posibles subproductos de la fermentación no están presentes en cantidades importantes o apreciables (trazas en el umbral de la percepción son normalmente aceptables).

Frutas de semilla. Manzana, pera, membrillo. La clasificación botánica contiene otras frutas, pero queremos nombrar las más comunes.

Frutas de carozo. Frutos de una sola fosa (o carozo), como cereza, ciruela, melocotón, damasco, mango, etc.

Brett. Abreviatura de *Brettanomyces*, un género de la levadura que a menudo se utiliza para producir complejos sabores frutados o funky (cuero, sudor, etc.) en las bebidas fermentadas. Literalmente significa “hongo británico” y a menudo se asocia con cualidades producidas durante la crianza en barrica. Algunas especies comunes utilizadas en la elaboración de la cerveza incluyen *B. bruxellensis* y *B. anomalous*, aunque a veces se conocen por otros nombres. Existen varias cepas con perfiles muy diferentes (como con *S. cerevisiae*). Se puede utilizar como cepa de fermentación primaria o secundaria.

Términos Para Calidad y Sabores Extraños

Adjuntos. Son características de aroma, sabor y sensación en boca en la cerveza que reflejan el uso de

altos porcentajes de fermentables no-malta. Se puede presentar como un carácter monótono, con un cuerpo más ligero que un producto todo-malta o como una cerveza que se percibe ligera. No implica necesariamente el uso de adjuntos específicos.

DMS. Dimetil Sulfuro, el cual puede manifestarse en una amplia gama de características perceptivas. La mayoría son inapropiadas en cualquier estilo de cerveza; sin embargo, una suave cualidad a maíz cocido puede ser evidente en cervezas con altos niveles de malta Pilsner. Cuando las directrices establecen que algunos niveles de DMS son apropiados, se refiere al ligero sabor/aroma a maíz cocido, no a otras características a vegetales cocidos o a otros sabores a DMS.

Rústico. Carácter grueso, abundante, robusto que recuerda a ingredientes tradicionales antiguos; quizás menos refinados como experiencia sensorial general.

Elegante. Carácter suave, refinado, agradable y de buen gusto que sugiere ingredientes de alta calidad cuidadosamente manejados. Carente de asperezas, sabores pungentes y sensaciones que ataquen el paladar.

Funky. Un término que dependiendo del contexto es positivo o negativo. Si es esperado o deseable, a menudo puede tener un carácter a granja, establo, paja húmeda, pelero de montura y ligeramente terroso. Si es demasiado intenso, inesperado o no deseado, puede desarrollar cualidades fecales, a pañal del bebé, a forraje o a establo de caballos.

Términos Para Apariencia

Encaje Belga (Lacing). Es un patrón entramado de espuma característica y persistente que se genera al interior de un vaso cuando se consume la cerveza. La apariencia es una reminiscencia de los finos encajes que se elaboran en Bélgica o Bruselas y es un indicador deseable de la calidad de la cerveza en Bélgica.

Piernas. Es el patrón que deja una bebida al interior de un vaso después que una parte de ella ha sido consumida. El término se refiere a las gotitas que caen lentamente como corrientes de residuo a un costado del vidrio. No es un indicador de calidad, pero puede indicar un mayor contenido de alcohol, azúcar o glicerol.

Referencia de Color

Tenga en cuenta que el SRM es una medida de la densidad del color de la cerveza más que de tono o tinte. Considere esto a la hora de intentar utilizar sólo números SRM al describir cervezas. Dentro de esta Guía, los descriptores de color para cerveza generalmente siguen esta asignación para valores SRM:

Pajizo	2-3
Amarillo	3-4
Dorado	5-6
Ámbar	6-9
Ámbar profundo/cobrizo claro	10-14
Cobrizo	14-17
Cobrizo profundo/marrón claro	17-18

Marrón	19-22
Marrón oscuro	22-30
Marrón muy oscuro	30-35
Negro	30+
Negro, opaco	40+

Organización de Estilos

Los estilos de cerveza que se describen en esta Guía han sido clasificados para apoyar el desarrollo de las competiciones de cerveceros caseros. Las categorías (los principales grupos de estilos) son construcciones artificiales que representan una colección de sub-categorías individuales (estilos de cerveza) que pueden o no tener alguna relación histórica, geográfica o tradicional entre sí. No hay que inferir que la pertenencia a una categoría relaciona de alguna forma los estilos de

cerveza que pertenecen a ella. La única razón por la que se han agrupado de esa forma es ayudar con el manejo de la escala y la complejidad de las competiciones. Los nombres dados a estos grupos son sólo para fines de competición y no deben ser utilizados en cualquier contexto más amplio en la industria y la elaboración de cerveza.

Las competiciones no tienen que juzgar cada categoría de estilo por separado; se pueden combinar, dividir, reorganizar para estos propósitos. Los organizadores son libres de combinar sub-categorías en sus propias categorías para una competición. Mientras que cada cerveza sea juzgada a partir de la sub-categoría identificada (estilo), se permite cualquier agrupación lógica.

Referencia de Etiquetas de Estilo

Para ayudar con la re-agrupación de estilos para otros fines, hemos añadido etiquetas informativas para cada uno de ellos. Estas etiquetas indican ciertos atributos de la cerveza que pueden ser usados para estos propósitos. La columna “significado”, explica la intención general de la etiqueta, pero no pretende ser rigurosa en una definición formal. De ninguna manera las etiquetas reemplazan las descripciones actuales del estilo.

Categoría	Etiqueta	Significado
Intensidad		
	intensidad-baja	<4% ABV
	intensidad-estándar	4-6% ABV
	intensidad-alta	6-9% ABV
	intensidad-muy-alta	>9% ABV
Color		
	color-pálido	pajizo a dorado
	color-ámbar	ámbar a marrón-cobrizo
	color-oscuro	marrón oscuro a negro
Fermentación/Acondicionamiento		
	fermentación-alta	levadura ale
	fermentación-baja	levadura lager
	cualquier-fermentación	levadura ale o lager
	fermentación-salvaje	levadura no Saccharomyces/bacterias
	lagered	acondicionamiento en frío
	envejecida	largo acondicionamiento previo
Región de Origen		
	islas-británicas	Inglaterra, Gales, Escocia, Irlanda
	europa-occidental	Bélgica, Francia, Países Bajos
	europa-central	Alemania, Austria, República Checa, Escandinavia
	europa-oriental	Polonia, Estados Bálticos, Rusia
	américa-del-norte	Estados Unidos, Canadá, México
	pacífico	Australia, Nueva Zelanda
Familia de Estilo		
	familia-ipa	
	familia-ale-marrón	
	familia-ale-pálida	
	familia-lager-pálida	
	familia-pilsner	
	familia-ale-ámbar	
	familia-lager-ámbar	
	familia-lager-oscuro	
	familia-porter	
	familia-stout	
	familia-bock	
	familia-ale-fuerte	
	familia-cerveza-trigo	
	cerveza-especial	

Categoría	Etiqueta	Significado
Era		
	estilo-artesanal	desarrollada en la era moderna de la cerveza artesanal
	estilo-tradicional	desarrollada antes de la era moderna de la cerveza artesanal
	estilo-histórico	no elaborada actualmente o con producción muy limitada
Aroma/Sabor Dominante		
	maltosa	pronunciado aroma/sabor a malta
	amarga	pronunciado amargor de lúpulo
	balanceada	intensidad similar de malta y amargor
	lupulada	aroma/sabor a lúpulo
	tostada/torrada	malta/grano tostado, torrada
	dulce	dulzor residual evidente o sabor a azúcar
	ahumada	aroma/sabor a malta o grano ahumado
	agria	carácter agrio evidente o acidez elevada intencionalmente
	madera	carácter a envejecimiento en madera o barril
	frutal	notable sabor y/o aroma a frutas
	especiada	notable sabor y/o aroma a especias

1. CERVEZAS AMERICANAS ESTÁNDARES

Esta categoría describe cervezas americanas cotidianas que son del gusto de un público masivo. Pueden ser ales y lagers, las cervezas en esta categoría no son típicamente complejas, sus sabores son suaves y fáciles de tomar. Las ales normalmente tienen características parecidas a las lagers o están diseñadas para captar bebedores de lagers masivas como cervezas de transición. Cervezas de consumo masivo, de gusto más internacional o de origen, son descritas en la categoría Lager Internacional.

1A. Lager Americana Ligera

Impresión General: Altamente carbonatada y de cuerpo muy ligero, son lagers casi sin sabor diseñadas para ser consumidas extremadamente frías. Muy refrescantes y saciadoras de la sed.

Aroma: Bajo a ningún aroma a malta, aunque si está presente puede ser percibido como a grano, dulce o como a maíz. Aroma a lúpulo de ligero a ausente, si está presente, con un carácter especiado o floral. Aunque un carácter de fermentación limpio es deseable, un poco de carácter a levadura (particularmente una ligera frutuosidad a manzana) no es una falta. Un ligero DMS no es una falta.

Apariencia: Color pajizo a amarillo pálido. Espuma blanca que no es muy persistente. Muy clara.

Sabor: Relativamente neutral en el paladar con un final seco y fresco, con un bajo a muy bajo sabor a grano, o como a maíz, que quizás se percibe como dulzor debido al bajo amargor. Sabor de lúpulo de bajo a nulo, que puede tener una cualidad floral, especiada y herbal (aunque raramente suficientemente fuerte para ser detectado). Bajo a muy bajo amargor de lúpulo. El balance puede variar desde ligeramente maltoso a ligeramente amargo, pero es relativamente equilibrado. El alto nivel de carbonatación puede acentuar la frescura de un final seco. Carácter limpio de fermentación lager.

Sensación en Boca: Cuerpo muy ligero (a veces aguado). Muy altamente carbonatada con un ligero picor carbónico en la lengua.

Comentarios: Diseñada para cautivar al más amplio rango de público posible. Los sabores fuertes son una falta.

Historia: Coors fabricó una Lager Ligera por pocos años en los 40'. Las versiones modernas fueron originalmente producidas por Rheingold en 1967 para llegar a consumidores que realizaban dieta, pero sólo se convirtió en una cerveza popular en 1973 después de que la cervecería Miller adquiriera la receta y la promoviera fuertemente entre los fanáticos del deporte con el slogan: "sabe muy bien, con menos calorías". Las cervezas de este género se convirtieron en las más vendidas en USA en los años 90'.

Ingredientes Característicos: Cebada de dos o seis hileras, con un alto porcentaje (sobre el 40%) de arroz o maíz como adjuntos. Las enzimas adicionales permiten un cuerpo más ligero y menos carbohidratos.

Comparación de Estilos: Una versión de cuerpo más ligero, menos alcohol y calorías de una Lager Americana. Menos carácter a lúpulo y amargor que una Leichtbier.

Estadísticas Vitales:
OG: 1.028 – 1.040
IBUs: 8 – 12
SRM: 2 – 3
FG: 0.998 – 1.008
ABV: 2.8 – 4.2%

Ejemplos Comerciales: Bud Light, Coors Light, Keystone Light, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light.

Etiquetas: intensidad-baja, color-pálido, fermentación-baja, lagered, américa-del-norte, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, balanceada.

1B. Lager Americana

Impresión General: Una lager muy pálida, altamente carbonatada, de cuerpo ligero y bien atenuada, con un perfil de sabor muy neutro y bajo amargor. Servidas muy frías, pueden ser muy refrescantes y saciadoras de la sed.

Aroma: Bajo a ningún aroma a malta, que si está presente puede ser percibido como a grano, dulce o como a maíz. Aroma a lúpulo de ligero a ninguno, con una presencia especiada o floral. Mientras que un carácter de fermentación limpio es deseable, un poco de carácter a levadura (particularmente una ligera frutuosidad a manzana) no es una falta. Un ligero DMS tampoco es una falta.

Apariencia: Color pajizo muy pálido a amarillo medio. Espuma blanca que rara vez persiste. Muy clara.

Sabor: Relativamente neutral en el paladar con un final seco y fresco, con un bajo a moderadamente-bajo sabor a grano o como a maíz, que puede ser percibido como dulzor debido al bajo amargor. Sabor de lúpulo de bajo a moderadamente-bajo, que puede tener una cualidad floral, especiada y herbal (aunque rara vez suficientemente fuerte como para ser distinguido). Bajo a medio-bajo amargor de lúpulo. El balance puede variar de ligeramente maltoso a ligeramente amargo, pero está relativamente equilibrado. El alto nivel de carbonatación puede acentuar la frescura de un final seco. Carácter limpio de fermentación lager.

Sensación en Boca: Cuerpo bajo a medio-bajo. Muy altamente carbonatada con un ligero picor carbónico en la lengua.

Comentarios: Los sabores fuertes son una falta. A menudo lo que los no bebedores de cerveza artesanal esperan recibir al pedir una cerveza en USA. Puede ser comercializada como Pilsner fuera de Europa, pero no debe ser confundida con los ejemplos tradicionales.

Historia: Aunque los inmigrantes alemanes en USA han elaborado lagers inspiradas en la Pilsner tradicional desde mediados del 1800, el estilo moderno de Lager Americana fue fuertemente influenciado por la Prohibición y la Segunda Guerra Mundial. Las cervecerías sobrevivientes consolidaron, expandieron y promovieron fuertemente un estilo de cerveza que resultó atractivo a una gran parte de la población. Por décadas fue el estilo de cerveza dominante y de ello nacieron muchos rivales internacionales que comenzaron a desarrollar productos similares para el mercado masivo apoyados con agresivas campañas de publicidad.

Ingredientes Característicos: Cebada de dos o seis hileras, con un alto porcentaje (sobre el 40%) de arroz o maíz como adjuntos.

Comparación de Estilos: Con más fuerza, sabor y cuerpo que una Lager Americana Ligera. Con menos amargor y sabor que una Lager Internacional. Con significativamente menos sabor, lúpulo y amargor que las Pilsner europeas tradicionales.

Estadísticas Vitales:
OG: 1.040 – 1.050
IBUs: 8 – 18
SRM: 2 – 4
FG: 1.004 – 1.010
ABV: 4.2 – 5.3%

Ejemplos Comerciales: Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium Lager, Miller High Life, Pabst Blue Ribbon, Special Export.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, lagered, américa-del-norte, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, balanceada.

1C. Ale Cremosa (Cream Ale)

Impresión General: Una limpia, bien atenuada y sabrosa lager americana “para cortar el césped”. Fácil de tomar y refrescante, pero con más cuerpo que las típicas lagers americanas.

Aroma: Notas de malta media a media-baja con un dulce aroma parecido al maíz. Están permitidos bajos niveles de DMS, pero no son necesarios. Aroma a lúpulo medio-bajo a ninguno, que puede ser de cualquier variedad, sin embargo las notas florales, especiadas o herbales son las más comunes. En resumen, un aroma sutil donde no domina ni la malta ni el lúpulo. Ésteres frutales bajos son opcionales.

Apariencia: Color pajizo pálido o moderado dorado aunque normalmente pálidas. Espuma de retención baja a media, con carbonatación media a alta y una retención razonable. Claridad brillante y chispeante.

Sabor: Bajo a medio-bajo amargor de lúpulo. Baja a moderada maltosidad y dulzor, variando con la densidad y la atenuación. Usualmente bien atenuada. Ni malta ni lúpulo dominan en el paladar. Sabor bajo a moderado a maíz se encuentra normalmente como un ligero DMS (opcional). El final puede variar, entre un poco seco a un poco dulce. Ésteres frutales bajos son opcionales. Bajo a medio-bajo sabor de lúpulo (cualquier variedad, pero típicamente floral, especiado o herbal).

Sensación en Boca: Generalmente ligera y fresca, aunque el cuerpo puede llegar a ser medio. Sensación de boca suave, con atenuación media a alta; mayores niveles de atenuación pueden pretender cualidades para “saciar la sed”. Carbonatación alta.

Comentarios: Las Ales Cremosas previas a la Prohibición eran ligeramente más fuertes, lupuladas (incluyendo algo de dry-hopping) y más amargas (25-30+ IBUs). Estas versiones deberían ser registradas en la categoría históricas. La mayoría de los ejemplos comerciales están en el rango de 1.050-1.053 OG, y el amargor raramente sobrepasa los 30 IBUs.

Historia: Una ale chispeante o de consumo fresco que existía en los años 1800 y sobrevivió a la Prohibición. Una versión ale del estilo Lager Americana. Producida por cerveceros ale para competir con cerveceros lager en Canadá y los estados del Noreste, Atlántico-Medio y Medioeste. Originalmente conocida como una ale chispeante o de consumo fresco, algunas cepas de levadura lager eran usadas (y a veces todavía lo son) por algunos cerveceros, pero históricamente no estaban mezcladas con cepas ale. Muchos ejemplos usan el método Kräusen para lograr carbonatación. El almacenamiento en frío no es tradicional, aunque algunos cerveceros modernos lo utilizan.

Ingredientes Característicos: Comúnmente se utilizan ingredientes americanos, recetas todo grano de malta de seis hileras o una combinación de malta de seis hileras y dos hileras norteamericana. Los adjuntos pueden alcanzar hasta 20% de maíz en maceración y hasta 20% de glucosa u otros azúcares en la etapa de ebullición. Cualquier variedad de lúpulo puede ser usada para amargor y aroma.

Comparación de Estilos: Similar a la Lager Americana Estándar, pero con más carácter.

Estadísticas Vitales: OG: 1.042 – 1.055

IBUs: 8 – 20

SRM: 2.5 – 5

FG: 1.006 – 1.012

ABV: 4.2 – 5.6%

Ejemplos Comerciales: Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Little Kings Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Old Style, Sleeman Cream Ale.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, cualquier-fermentación, américa-del-norte, estilo-tradicional, familia-ale-pálida, balanceada.

1D. Cerveza de Trigo Americana

Impresión General: Refrescantes cervezas de trigo que muestran más carácter a lúpulo y menos carácter a levadura que sus primas alemanas. Un carácter de fermentación limpio permite sabores a trigo como a pan, masa o granos que se complementan con los sabores a lúpulo y un amargor más alto que sus cualidades a levadura.

Aroma: Bajo a moderado carácter de trigo, grano, pan o masa. Un dulzor maltoso ligero a moderado es aceptable. Los ésteres pueden ser de moderados a ninguno, aunque deberían reflejar cepas de levadura relativamente neutras; a banana es inapropiado. El aroma a lúpulo puede ser de bajo a moderado y puede tener características cítricas, especiadas, florales o frutales. Sin fenoles a clavo de olor.

Apariencia: Usualmente de color amarillo pálido a dorado. Su rango de claridad puede ir desde brillante a turbio, con la levadura aproximándose al estilo Weissbier alemán. Espuma blanca, grande, de larga persistencia.

Sabor: Ligero a moderadamente-fuerte sabor a trigo, pan, masa o grano que perdura hasta el final. Puede tener un dulzor maltoso moderado y terminar bastante seca. Bajo a moderado amargor de lúpulo, que a veces persiste hasta el final. Normalmente balanceada, puede tender a ser amarga. Bajo a moderado sabor de lúpulo (cítrico, especiado, floral o frutal). Los ésteres pueden ser de moderados a ninguno, pero no deben incluir banana. Sin fenoles a clavo de olor. Puede tener un final ligeramente fresco.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio. Carbonatación media-alta a alta. Una ligera cremosidad es opcional; las cervezas de trigo a veces tienen una impresión suave y “esponjosa”.

Comentarios: Existen diferentes variaciones, desde cervezas muy fáciles de tomar ligeramente dulces, a cervezas secas agresivamente lupuladas con un fuerte sabor a trigo. Las cervezas de centeno deben ser registradas en la categoría de cervezas especiales *Cervezas de Fermentables Alternativos*.

Historia: Una adaptación a la cerveza artesanal americana del estilo Weissbier alemán utilizando una levadura limpia y más lúpulo, en su origen fue ampliamente popularizada por Widmer a mediados de los 80’.

Ingredientes Característicos: Una limpia levadura americana, ale o lager (la levadura alemana Weissbier es inapropiada). Una gran proporción de malta de trigo (a menudo 30–50%), lo que es menor que en una típica Weissbier alemana. Son típicos lúpulos americanos, alemanes o del Nuevo Mundo.

Comparación de Estilos: Más carácter a lúpulo y menos carácter a levadura que una Weissbier alemana, pero nunca con las características a banana y clavo de olor. Generalmente pueden tener el mismo rango y balance que una Ale Rubia, pero con un carácter a trigo como sabor de malta primario.

Estadísticas Vitales:

IBUs: 15 – 30

SRM: 3 – 6

OG: 1.040 – 1.055

FG: 1.008 – 1.013

ABV: 4.0 – 5.5%

Ejemplos Comerciales: Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, cualquier fermentación, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-cerveza-trigo, balanceada.

2. LAGER INTERNACIONAL

Las Lager Internacionales son lagers premium para un mercado masivo producidas en la mayoría de los países del mundo. Ya sea que fueran desarrolladas a partir de estilos americanos o europeos, todas tienen un carácter bastante uniforme y son fuertemente publicitadas. Libremente desarrolladas a partir de las lagers originales tipo Pilsner, con coloridas variaciones que tienen adicionales sabores maltosos que conservan un gran atractivo para la mayoría de los paladares. En muchos países el estilo estará referido por sus nombres locales. El uso del término "Internacional" no significa que esas cervezas estén etiquetadas de esa forma, es más una categorización de cervezas parecidas producidas alrededor del mundo.

2A. Lager Pálida Internacional

Impresión General: Una lager pálida altamente atenuada sin sabores fuertes, típicamente bien equilibrada y altamente carbonatada. Servidas frías, son refrescantes y saciadoras de sed.

Aroma: Bajo a medio-bajo aroma a malta, que puede ser un poco a grano o ligeramente dulce a maíz. El aroma a lúpulo puede ser de muy bajo a medio con una presencia especiada o floral. Aunque generalmente un perfil de fermentación limpio es deseado, bajos niveles de carácter de la levadura (como una ligera frutuosidad a manzana) no son una falta. Una ligera cantidad de DMS o aroma a maíz no es una falta.

Apariencia: Color pajizo pálido a dorado. Espuma blanca que puede no perdurar mucho tiempo. Muy clara.

Sabor: Bajo a moderado nivel de maltosidad como a grano, con un final fresco, seco y bien atenuado. El carácter a grano puede ser neutro o mostrar cualidades ligeras a pan y galletas, hasta un nivel moderado de sabores a maíz o dulzor de malta. Los sabores a lúpulo tienen un rango de ausente a medios, a menudo mostrando un carácter floral, especiado o herbal si están presentes. Amargor de lúpulo de medio-bajo a medio. El balance puede variar desde ligeramente maltoso a ligeramente amargo, pero está relativamente equilibrado. Retrogusto neutro con suave malta y a veces sabores de lúpulo. Una ligera cantidad de DMS no es una falta.

Sensación en Boca: Cuerpo liviano a medio. Moderadamente-alta a alta carbonatación. Puede tener un ligero picor carbónico en la lengua.

Comentarios: Las Lager Internacionales tienden a tener menos adjuntos que las Lager Americanas Estándar y pueden ser todo malta, aunque los sabores fuertes siguen siendo una falta. Es una categoría bastante amplia de lagers para el mercado masivo que van desde el rango alto de las Lager Americanas hasta las típicas cervezas internacionales "import" o de "botella verde" que se pueden encontrar en USA y muchos mercados de exportación. A menudo confusamente etiquetada como "Pilsner". Cualquier aroma a "zorrino" en las cervezas comerciales de botella verde se origina a partir de los rayos UV debido al mal manejo de la botella, no es una característica del estilo.

Historia: En USA fueron elaboradas como una versión premium de la Lager Americana Estándar, con una historia similar. Fuera de USA, se desarrollaron como una imitación del estilo Lager Americano o como una versión más accesible (normalmente más seca y menos amarga) de una cerveza estilo Pilsner. A menudo están acompañadas de fuertes campañas de publicidad y son exportadas por cervecerías industriales o multinacionales.

Ingredientes Característicos: Cebada de dos o seis hileras. Puede usar arroz, maíz o azúcar como adjuntos, o puede ser todo malta.

Comparación de Estilos: Generalmente más amarga y saciadora que una Lager Americana. Menos lupulada y amarga que una Pilsner Alemana. Menos cuerpo, sabor a malta y carácter a lúpulo que un Lager Pálida Premium Checa. Las versiones más robustas se aproximan a una Munich Helles en sabor, sin embargo con más cualidades de adjuntos.

Estadísticas Vitales: OG: 1.042 – 1.050
IBUs: 18 – 25 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 2 – 6 ABV: 4.6 – 6.0%

Ejemplos Comerciales: Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Baja Premium Lager, Heineken, Red Stripe, Singha.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, lagered, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, balanceada.

2B. Lager Ámbar Internacional

Impresión General: Una bien atenuada y maltosa lager ámbar con una interesante cualidad a caramelo o tostado con amargor restringido. Usualmente bastante bien atenuada, a menudo con cualidades a adjuntos. Suave, con carácter lager fácilmente bebible.

Aroma: Bajo a moderado aroma a malta que puede ser a grano, con un muy bajo a moderado dulzor a caramelo o a malta tostada. El aroma a lúpulo puede variar de bajo a nulo, con un leve carácter floral o especiado. Tiene un perfil de lager limpio. Un leve aroma a DMS o maíz es aceptable.

Apariencia: Color ámbar-dorado a cobre-rojizo. Claridad brillante. Espuma blanca a blanquecina, sin mayor retención.

Sabor: Perfil de malta bajo a moderado que puede variar desde seco a grano-dulce. Bajos a moderados niveles de caramelo y pan tostado pueden ser evidentes. Bajo a medio-bajo dulzor a maíz es opcional, pero no una falta. El amargor de lúpulo es bajo a moderado y el sabor a lúpulo es bajo a moderado con un carácter especiado, herbal o floral. El balance puede ser de bastante maltoso a casi equilibrado, con el amargor siendo más notable pero no objetable. El nivel de amargor puede aumentar si el carácter de la malta aumenta para equilibrarse. Perfil de fermentación limpio. El final es moderadamente seco con un retrogusto maltoso moderado.

Sensación en Boca: Cuerpo liviano a medio. Carbonatación media a alta. Suave, algunos ejemplos pueden ser cremosos.

Comentarios: Un amplio espectro de Lagers Ámbar de consumo masivo fue desarrollado independientemente en varios países, describiendo cervezas ámbar genéricas que

quizás tuvieron más relevancia histórica, pero que eventualmente cambiaron a productos poco distinguibles actualmente.

Historia: Varía por país, pero generalmente representa una adaptación de la Lager Internacional de consumo masivo o una evolución de estilos autóctonos a un producto más genérico.

Ingredientes Característicos: Malta base de dos o seis hileras. Maltas de color como victoria, ámbar, etc. Adjuntos de malta caramelo, lúpulos europeos, americanos o la combinación de ambos.

Comparación de Estilos: Menos sabor a malta bien desarrollada que una Vienna Lager, a menudo con un sabor de adjuntos.

Estadísticas Vitales: OG: 1.042 – 1.055
IBUs: 8 – 25 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 7 – 14 ABV: 4.6 – 6.0%

Ejemplos Comerciales: Brooklyn Lager, Capital Winter Skål, Dos Equis Amber, Schell's Oktoberfest, Yuengling Lager

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, lagered, estilo-tradicional, familia-lager-ámbar, maltosa.

2C. Lager Oscura Internacional

Impresión General: Una versión más oscura y quizás más dulce de la Lager Pálida Internacional con un poco más de cuerpo y sabor, pero igualmente restringida en amargor. El bajo amargor deja a la malta como elemento de sabor primario y los bajos niveles de lúpulo aportan poco al balance general.

Aroma: Bajo a ningún aroma a malta, puede tener un ligero carácter a maíz. Medio-bajo a ningún aroma a malta tostada y caramelo. El aroma a lúpulo puede variar de ausente a ligero, con una presencia especiada o floral. Mientras que un perfil de fermentación limpio es generalmente deseado, bajos niveles de carácter a levadura (como una ligera frutuosidad a manzana) no son una falta. Una ligera cantidad de DMS o aroma a maíz no son una falta.

Apariencia: Color ámbar profundo a marrón oscuro con una claridad brillante y reflejos rubí. La espuma de color beige a marrón claro puede no perdurar.

Sabor: Dulzor a malta bajo a medio con sabores a malta caramelo y/o tostada de medio-bajo a ninguno (que puede incluir notas de café, melaza o cacao). El sabor a lúpulo varía desde nulo a bajo y es típicamente floral, especiado o herbal. El amargor de lúpulo es de bajo a medio. Puede tener una ligera frutuosidad. Final moderadamente fresco. El balance es típicamente algo maltoso. Los sabores a malta quemada o con un tostado moderadamente fuerte son un defecto.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio-ligero. Suave con una ligera cremosidad. Carbonatación media a alta.

Comentarios: Un amplio rango de lagers internacionales que son más oscuras que pálidas y no asertivamente amargas y/o tostadas.

Historia: Son versiones más oscuras de la Lager Pálida Internacional, frecuentemente creadas por las mismas cervecerías industriales con la intención de apelar a una mayor audiencia. A menudo una adaptación más colorida o endulzada de una lager pálida industrial, o una versión más accesible (y más barata) de la lager oscura tradicional.

Ingredientes Característicos: Malta de dos o seis hileras, maíz, arroz o azúcar como adjuntos. Ligero uso de maltas caramelo y oscuras. Las versiones comerciales usan agentes colorantes.

Comparación de Estilos: Menos sabor y riqueza que una Munich Dunkel, Schwarzbier u otras lagers oscuras. Frecuentemente usa adjuntos, como es típico de otras Lagers Internacionales.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.056
IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 14 – 22 ABV: 4.2 – 6.0%

Ejemplos Comerciales: Baltika #4 Original, Devils Backbone Old Virginia Dark, Dixie Blackened Voodoo, Saint Pauli Girl Dark, San Miguel Dark, Baja Black Dark Lager, Shiner Bock.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscuro, fermentación-baja, lagered, estilo-tradicional, familia-lager-oscura, maltosa.

3. LAGER CHECA

Las cervezas checas se dividen generalmente por densidad (draft, lager, especial) y color (pálida, ámbar, oscura). Los nombres checos para estas categorías son světlé (pálida), polotmavé (ámbar), y tmavé (oscura). Las clases de densidad son výčepní (draft, 7–10°P), ležák (lager, 11–12°P), and speciální (especial, 13°P+). Pivo es por supuesto la palabra checa para cerveza. La división en clases de densidad es similar a las agrupaciones alemanas schankbier, vollbier y starkbier, aunque con diferentes rangos. Las cervezas checas dentro de estas clases están a menudo simplemente referenciadas por su densidad. Con frecuencia hay variaciones dentro de las agrupaciones densidad-color, sobre todo dentro de la clase speciální. La Guía de Estilos combina algunas de estas clases, mientras que otras cervezas del mercado checo no están descritas (como la Porter Fuerte Checa). Esto no quiere decir que las categorías a continuación cubran completamente a todas las cervezas checas, simplemente son una manera de agrupar algunos de sus tipos más comunes para fines de evaluación.

Las lagers checas en general se diferencian de las lagers alemanas y otras occidentales en que las lagers alemanas están casi siempre completamente atenuadas, mientras que las lagers checas pueden tener una ligera cantidad de extracto sin fermentar que queda en la cerveza terminada. Esto ayuda a proporcionar una densidad final ligeramente superior (y por lo tanto una atenuación aparente ligeramente menor), un cuerpo y sensación en boca ligeramente más plenos y un perfil de sabor más rico y complejo que en cervezas equivalentes en color y grado. Las lagers alemanas tienden a tener un perfil de fermentación más limpio, mientras que las lagers checas suelen fermentar más frías (7-10 °C) y por más tiempo, y pueden tener una ligera, apenas perceptible cantidad de diacetilo (cerca del umbral) que a menudo se percibe más como un redondeo de cuerpo que abiertamente como aroma y sabor [diacetilo significativo a mantequilla es un defecto]. Las cepas de levadura lager checas no son siempre tan limpias y atenuativas como las cepas alemanas, lo que ayuda a lograr una mayor densidad final (junto con los métodos de maceración y fermentación más fríos). Las lagers checas se elaboran tradicionalmente con macerado por decocción (a menudo doble decocción), incluso con maltas modernas, mientras que la mayoría de las lagers alemanas modernas se elaboran con macerado por infusión simple o infusión escalonada. Estas diferencias caracterizan la riqueza del perfil de sabor y sensación en boca que distingue a las lagers checas.

3A. Lager Pálida Checa

Impresión General: Una lager checa pálida, de cuerpo ligero, rica, refrescante, lupulada y amarga, que posee los sabores familiares de la versión más fuerte Lager Pálida Premium Checa (tipo Pilsner) pero con menos alcohol, menos cuerpo y un formato menos intenso.

Aroma: Ligera a moderada maltosidad a pan combinada con un ligero a moderado bouquet de lúpulo especiado o herbal. El equilibrio entre la malta y el lúpulo puede variar. Un bajo indicio a caramelo es aceptable. Diacetilo suave (nunca invasivo), y ligeros ésteres frutales del lúpulo son aceptables, pero no necesitan estar presentes. Sin azufre.

Apariencia: Dorado suave a profundo en color. Espuma blanca, cremosa, brillante a muy clara, de larga duración.

Sabor: Maltosidad media-baja a media, rica a pan, con un final redondo y lupulado. Sabor a lúpulo bajo a medio-alto, especiado o herbal. El amargor es prominente pero nunca áspero. Sabrosa y refrescante. Ésteres frutales y diacetilo son aceptables a bajos niveles pero pueden no estar presentes y nunca deben ser dominantes.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio. Carbonatación moderada.

Comentarios: El nombre checo para el estilo es *světlé výčepní pivo*.

Historia: Josef Groll inicialmente elaboró dos tipos de cerveza en 1842-1843, una *výčepní* y una *ležák*, duplicando la producción de la menor de ellas. Evan Rail especula que éstas probablemente eran cervezas de 10°P y 12°P, pero con *výčepní* siendo la más débil. Este es el tipo de cerveza más consumida actualmente en la República Checa.

Ingredientes Característicos: Agua blanda con bajo contenido de sulfatos y carbonatos, lúpulos tipo Saaz, malta Pilsner checa, levadura lager checa. El agua baja en iones proporciona un distintivo perfil de lúpulo suave y redondeado a pesar de las altas tasas de lupulado.

Comparación de Estilos: Una versión más ligera, refrescante, de menor intensidad y para todos los días de la Lager Pálida Premium Checa.

Estadísticas Vitales: OG: 1.028 – 1.044
IBUs: 20 – 35 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 3 – 6 ABV: 3.0 – 4.1%

Ejemplos Comerciales: Březňák Světlé výčepní pivo, Notch Baja Pils, Pivovar Kout na Šumavě Koutská 10°, Únětické pivo 10°.

Etiquetas: intensidad-baja, color-pálido, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, amarga, lupulada.

3B. Lager Pálida Premium Checa

Impresión General: Una lager checa rica, con mucho carácter a malta y lúpulo, y con un final largo y redondeado. Compleja pero bien equilibrada y refrescante. Los sabores de malta son complejos para una cerveza tipo Pilsner y el amargor es fuerte pero limpio y sin asperezas, lo que da una impresión redondeada que la hace fácil de beber.

Aroma: Malta rica a pan, media a medio-alta, con un bouquet a lúpulo medio-bajo a medio-alto, especiado, floral o herbal, aunque el equilibrio entre la malta y el lúpulo puede variar, la interacción es rica y compleja. Suave diacetilo, muy bajos ésteres derivados del lúpulo son aceptables, pero no necesitan estar presentes.

Apariencia: Color dorado a dorado profundo. Claridad brillante a muy clara. Espuma blanca, cremosa, densa y de larga duración.

Sabor: Maltosidad a pan rica y compleja, combinada con un aun pronunciado amargor suave y redondeado, y un sabor a lúpulo floral y especiado. Los sabores a malta y lúpulo van de medio a medio-alto, con la malta pudiendo tener una ligera impresión a caramelo. El amargor es prominente pero nunca áspero. El largo final puede estar balanceado hacia el lúpulo o la malta, pero nunca fuertemente hacia ninguno de ellos. Diacetilo ligero a moderado y bajos ésteres derivados del lúpulo son aceptables, pero no necesitan estar presentes.

Sensación en Boca: Cuerpo medio. Carbonatación moderada a baja.

Comentarios: En general, un grupo de *pivo Plzeňského typu* o cervezas tipo Pilsner. Este estilo es una combinación de los estilos checos *světlý ležák* (11-12,9°P) y *světlé speciální pivo* (13-14,9°P). En la República Checa, sólo Pilsner Urquell es llamada Pilsner, a pesar de lo ampliamente adoptado de este nombre en todo el mundo. Versiones de *Kvasnicové* (“cerveza de levadura”) son populares en la República Checa y pueden utilizar krausening o una nueva dosis de levadura después de la fermentación. Estas cervezas son a veces turbias, con un subyacente carácter a levadura y un mayor carácter a lúpulo. Los ejemplos modernos varían en su balance de malta y lúpulo y muchos de ellos no son tan lupulados como Pilsner Urquell.

Historia: Comúnmente asociada con Pilsner Urquell, la cual fue elaborada por primera vez en 1842 después de la construcción de una nueva cervecería por burgueses descontentos con el estándar de la cerveza fabricada en Plzeň. Se acredita al cervecero bávaro Josef Groll como el primero en elaborar esta cerveza.

Ingredientes Característicos: Agua blanda con bajo contenido de sulfatos y carbonatos, lúpulos tipo Saaz, malta y levadura lager checa. El agua baja en iones proporciona un distintivo perfil lupulado, suave y redondeado a pesar de las altas tasas de lúpulo usadas. El nivel de amargor de algunos extendidos ejemplos comerciales se ha reducido en los últimos años, aunque no tanto como en muchos ejemplos alemanes contemporáneos.

Comparación de Estilos: Más color, riqueza de malta y cuerpo que una Pilsner Alemana, con un final más pleno y una impresión más limpia y suave. Más fuerte que una Lager Pálida Checa.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 30 – 45 FG: 1.013 – 1.017
SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.8%

Ejemplos Comerciales: Bernard Sváteční ležák, Gambrinus Premium, Kout na Šumavě Koutská 12°, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11°, Primátor Premium, Únětická 12°.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-pilsner, balanceada, lupulada.

3C. Lager Ámbar Checa

Impresión General: Una lager ámbar checa orientada a la malta, con un carácter a lúpulo que puede variar de bajo a muy significativo. Los sabores a malta pueden variar un poco, dando lugar a diferentes interpretaciones que van desde pan y suave bizcocho, a dulce y algo de caramelo.

Aroma: Intensidad moderada, rico aroma a malta que puede ser a pan y a dominantes productos de Maillard o ligeramente acaramelado, como a caramelo. Carácter a lúpulo especiado,

floral o herbal de moderado a ninguno. Limpio carácter lager, aunque pueden estar presentes ésteres frutados bajos (a frutas de carozo o bayas). El diacetil es opcional y puede variar de bajo a ninguno.

Apariencia: Color ámbar profundo a cobrizo. Claridad limpia a brillante. Espuma blanquecina grande y persistente.

Sabor: Los complejos sabores a malta son dominantes (medio a medio-altos), aunque su naturaleza puede diferir desde secos y dominantes productos de Maillard a casi dulce. Algunos ejemplos tienen un carácter a malta que va desde caramelo hasta galletas tipo cracker (Graham). Sabor a lúpulo especiado bajo a moderado. Un prominente pero limpio amargor de lúpulo proporciona un equilibrado final. Ésteres sutiles a ciruela o bayas son opcionales. Diacetil bajo opcional. Sin sabor a malta tostada. El final puede variar desde seco y lupulado a relativamente dulce.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-pleno. Suave y redondeado, a menudo con una suave cremosidad. Carbonatación moderada a baja.

Comentarios: El nombre checo del estilo es *polotmavé pivo*, que se traduce como *medio oscuro*. Este estilo es una combinación de los estilos checos *polotmavý ležák* (11-12,9°P) y *polotmavé speciální pivo* (13-14,9°P).

Historia: Una lager estilo Vienna, que no ha dejado de ser elaborada en República Checa. Un resurgimiento de las pequeñas cervecerías abiertas en la República Checa ha incrementado el número de ejemplos de este estilo.

Ingredientes Característicos: Malta Pilsner y caramelo, pero se pueden utilizar también maltas Vienna y Múnich. Agua de bajo contenido mineral, lúpulos tipo Saaz, levadura lager checa.

Comparación de Estilos: El estilo puede ser similar a una Vienna Lager pero con carácter a lúpulo tipo Saaz, o aproximarse a una Bitter Inglesa, pero con un carácter definitivamente más rico y profundo a caramelo. Las versiones de grandes cervecerías son generalmente similares a la Lager Pálida Premium Checa con un poco más de sabores a malta oscura y menos sabores a lúpulo, mientras que las cervecerías más pequeñas suelen hacer versiones con gran carácter a lúpulo, complejidad de maltas o dulzor residual.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 20 – 35 FG: 1.013 – 1.017
SRM: 10 – 16 ABV: 4.4 – 5.8%

Ejemplos Comerciales: Bernard Jantarový ležák, Pivovar Vysoký Chlumec Démon, Primátor polotmavý 13°, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák 13°.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-ámbar, balanceada.

3D. Lager Oscura Checa

Impresión General: Una rica, oscura y maltosa lager checa con un carácter tostado que puede variar desde ausente a bastante prominente. Maltosidad con un perfil de sabor interesante y complejo, con niveles variables de lupulado que proporcionan un rango de interpretaciones.

Aroma: Maltosidad rica, profunda y a veces dulce, media a medio-alta, con cualidades opcionales como a corteza de pan,

tostado, nuez, refrescos de cola, frutas negras o caramelo. Características tostadas como a chocolate o café endulzado pueden variar de moderadas a ninguna para no abrumar el carácter de la malta base. Un aroma a lúpulo bajo y especiado es opcional. Pueden estar presentes un bajo diacetil y ésteres frutales (ciruelas o bayas).

Apariencia: Color cobre oscuro a casi negro, a menudo con tintes rojizos o granate. Claridad limpia a brillante. Espuma grande y persistente, de color blanquecino a canela.

Sabor: Domina una maltosidad media a media alta, profunda y compleja, típicamente rica en productos de Maillard con un ligero a moderado dulzor de malta residual. Sabores a malta como caramelo, pan tostado, nueces, regaliz, frutos negros deshidratados, chocolate y café pueden estar presentes, con un muy bajo a moderado carácter tostado. Sabor a lúpulo especiado de moderadamente-bajo a ninguno. El amargor del lúpulo puede ser de moderado a medio-bajo, pero debería ser perceptible. El balance puede variar de maltoso a relativamente bien equilibrado, suavemente orientado hacia el lúpulo. Pueden estar presentes un diacetil bajo a moderado y ligeros ésteres a ciruela o bayas.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-pleno, con una considerable sensación en boca sin ser pesada o empalagosa. Textura moderadamente cremosa. Suave. Carbonatación moderada a baja. Puede tener una ligera tibieza de alcohol en las versiones más fuertes.

Comentarios: Este estilo es una combinación de los estilos checos *tmavý ležák* (11-12,9°P) y *tmavé speciální pivo* (13-14,9°P). Los ejemplos más modernos son más secos y de mayor amargor, mientras que las versiones tradicionales a menudo tienen IBUs en el rango de 18-20 con un dulce balance.

Historia: La cervecería Flekú ha estado operando en Praga desde 1499. Muchas nuevas y pequeñas cervecerías están elaborando este estilo.

Ingredientes Característicos: Maltas Pilsner y caramelo oscuro con la adición de maltas tostadas desamargadas son lo más común, pero adiciones de malta Vienna o Munich también son apropiadas. Agua baja en contenido mineral, lúpulos tipo Saaz, levadura lager checa. Cualquier éster frutal proviene típicamente de la malta y no de la levadura.

Comparación de Estilos: La cerveza es el equivalente checo de una lager oscura situada entre la Munich Dunkel y la Schwarzbier, pero típicamente con mayor riqueza de malta y carácter a lúpulo (aroma, sabor, y/o amargor).

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 18 – 34 FG: 1.013 – 1.017
SRM: 14 – 35 ABV: 4.4 – 5.8%

Ejemplos Comerciales: Bohemian Brewery Cherny Bock 4%, Budweiser Budvar B: Dark tmavý ležák, Devils Backbone Morana, Kout na Šumavě Koutský tmavý speciál 14°, Notch Černé Pivo, Pivovar Břežnice Herold, U Flekú Flekovský tmavý 13° ležák.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscuro, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-oscuro, balanceada.

4. LAGER MALTOSA PÁLIDA EUROPEA

Esta categoría de estilo contiene Pilsner lager alemanas maltosas y pálidas, orientadas a la malta, de intensidad *vollbier* a *starkbier*. Aun cuando son maltosas, están bien atenuadas y son lagers limpias, al igual que la mayoría de las cervezas alemanas.

4A. Munich Helles

Impresión General: Una lager alemana limpia, maltosa, de color dorado, con un sabor a malta a grano-dulce y un final suave y seco. Lúpulos sutiles especiados, florales o herbales de contenido amargor ayudan a mantener el balance maltoso pero no dulce, lo que ayuda a que esta cerveza sea una bebida refrescante, de todos los días.

Aroma: Moderado aroma a malta a grano-dulce. Bajo a moderadamente-bajo aroma a lúpulo especiado, floral o herbal. Mientras que un aroma limpio es más deseable, una nota de fondo muy baja a DMS no es una falta. Perfil de fermentación limpio, agradable, con la malta dominando el balance. Los ejemplos más frescos tendrán más aroma a malta dulce.

Apariencia: Color amarillo medio a pálido. Clara. Espuma blanca cremosa y persistente.

Sabor: Inicia moderadamente maltosa sugiriendo dulzor, un moderado sabor a malta a grano-dulce, con una suave y redondeada impresión al paladar apoyada por un bajo a medio-bajo amargor de lúpulo. El final es suave y seco, no chispeante y mordaz. Bajo a moderadamente-bajo sabor a lúpulo especiado, floral o herbal. La malta domina a los lúpulos en el paladar, final y retrogusto, pero los lúpulos deben ser perceptibles. No debe haber ningún dulzor residual, simplemente la impresión de maltosidad con amargor restringido. Los ejemplos muy frescos parecerán más dulces debido al carácter rico y fresco de la malta que puede desvanecerse con el tiempo. Perfil de fermentación limpio.

Sensación en Boca: Cuerpo medio. Carbonatación media. Buen carácter suave a lager.

Comentarios: Una Pils completamente atenuada que exhibe malta. Helles es una cerveza acentuada en la malta que no es demasiado dulce, sino que se centra en el sabor de la malta con un amargor subyacente en un papel secundario. Los ejemplos de exportación pueden perder rápidamente algunas de las ricas características a malta que a menudo sugieren dulzor. Helles en Munich tiende a ser más ligera en todos los aspectos que aquellas que están fuera de la ciudad, que pueden ser más asertivas, con más cuerpo, sabor y carácter a lúpulo.

Historia: Creada en Munich en 1894 en la cervecería Spaten para competir con las cervezas pálidas tipo Pilsner. Actualmente el estilo más popular en el sur de Alemania.

Ingredientes Característicos: Malta Pilsner continental, variedades de lúpulo tradicional Alemán tipo Saaz, limpia levadura lager alemana.

Comparación de Estilos: Similar en el balance de malta y amargor a la Munich Dunkel, pero menos dulzor maltoso al natural, y pálida en lugar de oscura. Más cuerpo y presencia de malta que una Pilsner Alemana, pero con menos carácter a lúpulo. Perfil de malta similar a una Exportbier Alemana, pero con menos lúpulo en el balance.

Estadísticas Vitales:
IBUs: 16 – 22
SRM: 3 – 5

OG: 1.044 – 1.048
FG: 1.006 – 1.012
ABV: 4.7 – 5.4%

Ejemplos Comerciales: Augustiner Lagerbier Hell, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Hacker-Pschorr

Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Weihenstephaner Original.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, maltosa.

4B. Festbier

Impresión General: Una lager alemana suave, limpia y pálida con un sabor maltoso moderadamente fuerte y un ligero carácter a lúpulo. Hábilmente balancea la intensidad y la tomabilidad, con una impresión de paladar y final que animan a beber. Exhibe elegantes sabores a maltas alemanas sin llegar a ser demasiado pesada o plena.

Aroma: Moderada riqueza maltosa, con un énfasis en los aromáticos-tostados, masa de pan y una impresión de dulzor. Lúpulo bajo a medio-bajo floral, herbal o especiado. La malta no debería tener una cualidad a tostado profundo, caramelo o bizcocho. Carácter limpio de fermentación lager.

Apariencia: Color amarillo profundo a dorado profundo; no debe tener matices ámbar. Claridad brillante. Espuma blanca blanquecina persistente. La mayoría de los ejemplos son de color dorado medio.

Sabor: Inicialmente un sabor maltoso medio a medio-alto con una cualidad a ligero tostado, a masa de pan y una impresión de suave dulzor. Amargor medio a medio-bajo, definitivamente maltosa en el balance. Bien atenuada y fresca, pero no seca. Sabor a lúpulo medio-bajo a medio, floral, herbal o especiado. Carácter limpio de fermentación lager. El sabor es mayormente a malta Pils, pero con toques ligeramente tostados. El amargor es de apoyo, pero aún debe dar un final maltoso, sabroso.

Sensación en Boca: Cuerpo medio, con una textura suave y un tanto cremosa. Carbonatación media. Intensidad de alcohol apenas perceptible como tibieza, si así fuera.

Comentarios: Este estilo representa a la cerveza alemana moderna servida en Oktoberfest (aunque no está exclusivamente reservada para Oktoberfest, se puede encontrar en muchas otras “fiestas”) y a veces llamada Wiesn (“la pradera” o el nombre dado al Oktoberfest local). Decidimos llamar a este estilo *Festbier* ya que por regulaciones de Alemania y la Unión Europea, *Oktoberfestbier* es una denominación protegida para la cerveza producida por grandes cervecerías dentro de los límites de la ciudad de Munich para su consumo en Oktoberfest. Otros países no están obligados por estas normas, por lo que muchas cervecerías artesanales en USA producen cerveza llamada Oktoberfest, pero basados en el estilo tradicional descrito en estas directrices como *Märzen*.

Historia: Desde 1990, la mayoría de la cerveza servida en la Oktoberfest de Munich ha sido de este estilo. Las cervezas de exportación hechas específicamente para los Estados Unidos siguen siendo principalmente el estilo tradicional de color ámbar, como lo son las interpretaciones producidas en Estados Unidos. Paulaner creó la primera versión dorada a mediados de la década de 1970 porque pensaban que la tradicional Oktoberfest era demasiado saciadora, así que desarrollaron una versión más ligera y bebible, pero todavía maltosa. Querían

que fuera “más consumible” (según el maestro cervecero de Paulaner). Pero el tipo actual de cerveza que se sirve en la Oktoberfest es fijado por un comité de la ciudad de Múnich.

Ingredientes Característicos: Mayoritariamente malta Pils, pero con algo de Vienna y/o Munich para incrementar la maltosidad. Las diferencias en los ejemplos comerciales se deben principalmente a diferentes malteros y levaduras y no a grandes diferencias en la molienda.

Comparación de Estilos: Menos intensa y menos ricamente tostada que una Märzen. Más ricamente pesada en cuerpo que una Helles, con más sabor a lúpulo y mayor alcohol. Menos rica en intensidad de malta que una Maibock. La complejidad de malta es similar a una Lager Pálida Premium Checa de mayor densidad, aunque sin los lúpulos asociados.

Estadísticas Vitales: OG: 1.054 – 1.057
IBUs: 18 – 25 FG: 1.010 – 1.012
SRM: 4 – 7 ABV: 5.8 – 6.3%

Ejemplos Comerciales: Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Festbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Wiesn, Schönramer Gold, Weiherstephaner Festbier.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, maltosa.

4C. Helles Bock

Impresión General: Una cerveza lager alemana relativamente pálida, fuerte y maltosa con un final muy bien atenuado que mejora su tomabilidad. El carácter a lúpulo es generalmente más evidente que en otras bocks.

Aroma: Moderado a fuerte aroma a malta a grano-dulce, a menudo con una cualidad ligeramente tostada y bajos productos de Maillard. Aroma a lúpulo moderadamente bajo a ninguno, a menudo con una cualidad especiada, herbal o floral. Perfil de fermentación limpio. Los ésteres frutales deben ser de bajos a ninguno. Puede ser percibido un muy ligero alcohol. Puede tener un ligero aroma a DMS.

Apariencia: Color dorado profundo a ámbar suave. Claridad brillante a limpia. Espuma blanca, grande, cremosa y persistente.

Sabor: Moderado a moderadamente-fuerte sabor a malta a grano-dulce domina, con algunas notas tostadas y/o productos de Maillard proveyendo un interés adicional. Bajo o ningún sabor a caramelo. Puede tener un ligero sabor a DMS.

Moderado a ningún sabor a lúpulo (especiado, herbal, floral, pimentado). Amargor moderado de lúpulo (más en balance que otras bocks). Perfil de fermentación limpia. Bien atenuada, no empalagosa, con un final moderadamente seco que permite degustar tanto malta como lúpulo.

Sensación en Boca: Cuerpo medio. Carbonatación moderada a moderadamente alta. Suave y limpia, sin asperezas o astringencia a pesar del incremento del amargor del lúpulo. Una ligera calidez de alcohol puede estar presente.

Comentarios: También conocida como Mai Bock, hay un cierto conflicto si Helles (“pálida”) Bock y Mai (“Mayo”) Bock son sinónimos. La mayoría coincide en que son idénticos, pero algunos creen que Maibock es un tipo “fest” de cerveza que alcanza los límites superiores de lúpulo y gama de color. Cualquier carácter frutal es debido a la malta Munich y otras maltas especiales y no a ésteres derivados de la levadura desarrollados durante la fermentación. El lúpulo compensa el nivel más bajo de productos de Maillard.

Historia: Un desarrollo relativamente reciente en comparación con los otros miembros de la familia Bock. El consumo de Maibock se asocia específicamente a la primavera y al mes de Mayo.

Ingredientes Característicos: Malta base Pils y/o Vienna con un poco de malta Munich para agregar carácter (aunque mucho menos que en una Bock tradicional). No hay adjuntos. Lúpulos tipo Saaz. Limpia levadura lager. Es típica la maceración por decocción, pero el hervido es menor que en una Dunkles Bock para frenar el desarrollo de color.

Comparación de Estilos: Puede ser pensada como una versión pálida de un Dunkles Bock o una Munich Helles elaborada con intensidad bock. Aunque bastante maltosa, esta cerveza tiene típicamente menos sabores a malta oscura y rica, y puede ser más seca, lupulada y más amarga que un Dunkles Bock. Tiene más riqueza de carácter de malta y más alcohol que una Festbier.

Estadísticas Vitales: OG: 1.064 – 1.072
IBUs: 23 – 35 FG: 1.011 – 1.018
SRM: 6 – 11 ABV: 6.3 – 7.4%

Ejemplos Comerciales: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Capital Maibock, Blind Tiger Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Mahr’s Bock.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-bock, maltosa.

5. CERVEZA AMARGA PÁLIDA EUROPEA

Esta categoría describe cervezas de origen alemán que son pálidas y aún tienen un balance amargo, con un leve a moderadamente fuerte carácter lupulado que exhibe lúpulos alemanes clásicos. Por lo general, son de fermentación baja o son acondicionadas en frío (lagered) para proporcionar un perfil suave, bien atenuado, como la mayoría de las cervezas alemanas.

5A. Leichtbier Alemana

Impresión General: Una lager alemana pálida, altamente atenuada, de cuerpo ligero, con menos alcohol y calorías que las cervezas de intensidad normal. Moderadamente amarga con sabores apreciables de malta y lúpulo, la cerveza es aún interesante de beber.

Aroma: Bajo a medio aroma a lúpulo con carácter especiado, herbal o floral. Bajo a medio-bajo aroma a grano-dulce o ligero aroma a malta como a galletas tipo cracker. Perfil de fermentación limpio.

Apariencia: Pajizo a dorado pálido en color. Claridad brillante. Espuma blanca moderada con persistencia promedio a baja.

Sabor: Bajo a medio sabor a malta a grano-dulce inicial. Amargor de lúpulo medio. Bajo a medio sabor a lúpulo con una cualidad especiada, herbal o floral. Carácter de fermentación limpio, de buen acondicionamiento en frío (lagered). Final seco con un retrogusto suave a malta y lúpulo.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a muy ligero. Carbonatación media a alta. Suave, bien atenuada.

Comentarios: Comercializadas originalmente como una cerveza orientada a la dieta con bajos carbohidratos, alcohol y calorías. Se pronuncia "LYESHT-beer". También puede ser conocida como una Diat Pils o Helles, el estilo está en la densidad clase *schankbier*. Otras variaciones de cervezas clase Leicht pueden ser elaboradas de Weissbier, Kölsch y Altbier; todas estas cervezas son mejor registradas en la categoría *Cervezas de Estilo Mixto*.

Historia: Las versiones tradicionales existían como bebidas para trabajadores con carga física en fábricas o campos, pero las versiones modernas están más basadas en productos americanos populares de la misma clase.

Ingredientes Característicos: Similar a una Pilsner Alemana o una Helles, utiliza malta Pils continental, levadura lager alemana y lúpulos tipo Saaz.

Comparación de Estilos: Como una Pilsner Alemana o una Helles con menos alcohol, cuerpo más ligero y ligeramente menos intensa.

Estadísticas Vitales: OG: 1.026 – 1.034
IBUs: 15 – 28 FG: 1.006 – 1.010
SRM: 2 – 5 ABV: 2.4 – 3.6%

Ejemplos Comerciales: Beck's Light, Bitburger Light, Mahr's Leicht, Paulaner Münchner Hell Leicht, Paulaner Premium Leicht.

Etiquetas: intensidad-baja, color-pálido, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, amarga, lupulada.

5B. Kölsch

Impresión General: Una cerveza limpia, fresca, delicadamente balanceada, por lo general con un carácter muy sutil a frutas y lúpulos. Maltosidad suave que se conduce a lo largo hasta un final agradablemente bien atenuado y refrescante. La frescura hace una gran diferencia con esta cerveza, su carácter delicado puede desaparecer rápidamente con el tiempo. Una claridad brillante es característica.

Aroma: Bajo a muy bajo aroma a malta, con un carácter a grano-dulce. Un agradable y sutil aroma a frutas por la fermentación (manzana, cereza o pera) es aceptable, pero no siempre está presente. Un aroma a lúpulo floral, especiado o herbal es opcional pero no fuera de estilo. Algunas cepas de levadura pueden dar un ligero carácter vinoso o azufrado (esta característica también es opcional, pero no es una falta). En general, la intensidad aromática es bastante sutil pero generalmente balanceada, limpia y fresca.

Apariencia: Dorado muy pálido a dorado claro. Muy clara (las versiones comerciales auténticas tienen una claridad filtrada a brillante). Tiene una delicada espuma blanca que puede no persistir.

Sabor: Paladar suave y redondeado formado por un delicado equilibrio de sabor suave a malta, aunque atenuada, con un dulzor frutal casi imperceptible de la fermentación y un amargor medio-bajo a medio con una sequedad delicada y una ligera rugosidad en el final (pero sin retrogusto áspero). La malta tiende a ser granosa-dulce, posiblemente con una muy ligera cualidad a pan o miel. El sabor a lúpulo es variable, en un rango de bajo a moderadamente-alto; la mayoría es de intensidad medio-baja a media con un carácter floral, especiado o herbal. Puede tener una impresión maltosa-dulce al principio, pero esto no es necesario. Sin dulzor residual evidente. Puede tener un acento algo vinoso, mineral o azufrado que acentúa el balance de sequedad y sabor. Un ligero

sabor a trigo es raro pero no una falta. De otra forma, muy limpia.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio (la mayoría son medio-ligero). Carbonatación media a media-alta. Suave y generalmente fresca y bien atenuada.

Comentarios: Caracterizada en Alemania como una cerveza de fermentación alta acondicionada en frío. Cada cervecería en Köln produce una cerveza de carácter diferente y cada uno interpreta la *Kölsch Konvention* ligeramente diferente. Permite un rango de variación en el estilo a la hora de juzgar. Tenga en cuenta que las versiones más secas pueden parecer más lupuladas o más amargas que lo que las especificaciones IBU podrían sugerir. Debido a su perfil de sabor delicado, Kölsch tiende a tener una vida útil relativamente corta; los ejemplos de más edad y las importaciones pueden mostrar fácilmente algunos defectos de oxidación. En Köln se sirve en un vaso alto y estrecho de 200 ml llamado *Stange*.

Historia: Colonia, Alemania (Köln) tiene una tradición cervecera de fermentación alta desde la Edad Media, pero desarrolló la cerveza que ahora se conoce como Kölsch a finales de 1800 para combatir la invasión de cervezas lagers pálidas de fermentación baja. Kölsch es una denominación protegida por el *Kölsch Konvention* (1986) y se limita a 20 o más cervecerías alrededor de Köln. La *Konvention* simplemente define la cerveza como una "Vollbier de fermentación alta, clara, ligera, altamente atenuada, con acento en el lúpulo."

Ingredientes Característicos: Lúpulos alemanes tradicionales (Hallertau, Tettngang, Spalt o Hersbrucker). Malta pale o Pils alemana. Levadura de carácter limpio y atenuante. Se puede usar hasta 20% de malta de trigo, pero esto es bastante raro en las versiones auténticas. La práctica comercial actual es fermentar cálido, acondicionar en frío por un corto período de tiempo y servir joven.

Comparación de Estilo: Para el catador inexperto, fácilmente confundible con un Ale Cremosa o una Pils algo sutil.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.050
IBUs: 18 – 30 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Ejemplos Comerciales: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Stünner Kölsch.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-ale-pálida, balanceada

5C. Helles Exportbier Alemana

Impresión General: Una lager alemana pálida, bien balanceada que es ligeramente más fuerte que la cerveza promedio con un cuerpo moderado y carácter aromático medio a lúpulo y malta.

Aroma: Bajo a medio aroma a lúpulo, típicamente de carácter floral, especiado o herbal. Aroma a malta moderado a grano-dulce. Perfil de fermentación limpio. Una nota ligeramente azufrada al principio que se disipa luego no es un defecto, ni lo es una baja nota de fondo a DMS.

Apariencia: Dorado suave a profundo. Clara. Espuma blanca persistente.

Sabor: No deben dominar el grano-dulce de la malta ni lo floral, especiado o herbal del lúpulo, pero ambos están en buen balance con un toque de maltosidad dulce, proporcionando una cerveza suave, todavía chispeante y refrescante. El balance continúa hacia el final y el amargor del lúpulo permanece en el retrogusto (aunque algunos ejemplos pueden finalizar

ligeramente dulces). Carácter de fermentación limpio. Algún carácter mineral podría provenir del agua, aunque usualmente ésta no transfiere un sabor mineral manifiesto.

Sensación en Boca: Cuerpo medio, carbonatación media. Suave pero chispeante.

Comentarios: A veces conocida como Dortmund o Dortmund de Exportación. Elaborada con una densidad inicial ligeramente superior a otras lagers, proporcionando un cuerpo maltoso firme y una subyacente maltosidad para complementar el amargor del lúpulo acentuado por los sulfatos. El término "de Exportación" es un descriptor de intensidad bajo la tradición cervecera alemana y no es estrictamente sinónimo del estilo "Dortmunder". La cerveza de otras ciudades o regiones se puede preparar con intensidad de Exportación y ser etiquetada como tal (aunque no necesariamente se exporte).

Historia: El estilo Dortmund fue desarrollado en la región industrial de Dortmund, en la década de 1870, en respuesta a las cervezas pálidas tipo Pilsner y se hizo muy popular después de la Segunda Guerra Mundial, pero disminuyó en la década de 1970. Otras cervezas clase de Exportación se desarrollaron de forma independiente y reflejan una versión un poco más fuerte de las cervezas existentes. El estilo Alemán moderno está típicamente en 12-13°P.

Ingredientes Característicos: Agua mineralizada con altos niveles de sulfatos, carbonatos y cloruros, lúpulos nobles alemanes o checos, malta Pilsner, levadura lager alemana. Las versiones comerciales más nuevas pueden contener adjuntos y extracto de lúpulo.

Comparación de Estilo: Menos lúpulos de finalización y más cuerpo que una Pils pero más amarga que una Helles.

Estadísticas Vitales: OG: 1.048 – 1.056
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 4 – 7 ABV: 4.8 – 6.0%

Ejemplos Comerciales: DAB Original, Dortmund Kronen, Dortmund Union Export, Flensburger Gold, Gordon Biersch Golden Export, Great Lakes Dortmund Gold.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, balanceada.

5D. Pilsner Alemana

Impresión General: Una cerveza alemana amarga, de cuerpo ligero, altamente atenuada, de color dorado y fermentación baja, que exhibe una excelente retención de espuma y un elegante aroma a lúpulo floral. Chispeante, limpia y refrescante, una Pilsner Alemana que exhibe la más fina calidad de malta y lúpulo Alemán.

Aroma: Carácter rico a malta a grano-dulce, medio-bajo a bajo (a menudo con un ligero carácter a miel y una cualidad a galleta ligeramente tostado), y lúpulos distintivos especiados, herbales o florales. Perfil de fermentación limpia. Puede tener opcionalmente una ligera nota sulfurosa que proviene tanto del agua como de la levadura. Los lúpulos son de moderadamente-bajos a moderadamente-altos, pero no deben dominar totalmente la presencia de la malta. Los ejemplos unidimensionales son inferiores a las más complejas cualidades cuando se detectan todos los ingredientes. Puede tener una nota de fondo muy baja a DMS.

Apariencia: Pajizo a dorado claro, brillante a muy clara, con una espuma blanca cremosa de larga duración.

Sabor: Amargor de lúpulo medio a alto dominando el paladar y perdurando al retrogusto. Moderado a moderadamente-bajo carácter a malta a grano-dulce sostiene el amargor del lúpulo. Sabor a lúpulo bajo a alto, floral, especiado o herbal. Perfil de fermentación limpia. Final seco a medio-seco, chispeante, bien atenuada, con un retrogusto amargo y ligero sabor a malta. Los ejemplos hechos con agua con altos niveles de sulfatos a menudo tienen un bajo sabor azufrado que acentúa la sequedad y alarga el final; esto es aceptable, pero no es obligatorio. Algunas versiones tienen un final suave, con más sabor a malta, pero aún con sabor y amargor evidente, con balance aun hacia el amargor.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero. Carbonatación media a alta.

Comentarios: Los ejemplos modernos de Pils tienden a ser más pálidos en color, más secos en el final y más amargos mientras se desplazan de Sur a Norte en Alemania, a menudo reflejando el aumento de los sulfatos en el agua. La Pils encontrada en Baviera tiende a ser un poco más suave en amargor, con más sabor de malta y lúpulo de finalización en el carácter, y aun así con suficiente lúpulo y nitidez de final para diferenciarse de una Helles. El uso del término "Pils" es más común en Alemania que "Pilsner" para diferenciarlo del estilo checo y -algunos dicen- para mostrar respeto.

Historia: Adaptada de la Pilsner checa para acomodarse a las condiciones de elaboración alemanas, sobre todo el agua con alto contenido en minerales y con variedades de lúpulos domésticos. Originalmente elaborada en Alemania a principios del 1870. Se hizo más popular después de la Segunda Guerra Mundial cuando las escuelas cerveceras alemanas pusieron énfasis en las técnicas modernas. Junto con su cerveza hermana, la Pilsner Checa, son los antepasados de los estilos de cerveza que más se producen en la actualidad. El promedio de IBUs de muchos ejemplos comerciales bien considerados ha disminuido con el tiempo.

Ingredientes Característicos: Malta Pilsner continental, variedades de lúpulos alemanes (especialmente variedades tipo Saaz como Tettnanger, Hallertauer y Spalt para sabor y aroma; Saaz es menos común), levadura lager alemana.

Comparación de Estilos: Más ligera en cuerpo y color, más seca, más nítida y más plenamente atenuada, con más de un amargor persistente y con mayor carbonatación que una Lager Pálida Premium Checa. Más carácter a lúpulo, sabor a malta y amargor que la Lager Pálida Internacional. Más carácter a lúpulo y amargor con un final más seco y más nítido que una Munich Helles; la Helles tiene más sabor a malta, pero del mismo carácter que la Pils.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.050
IBUs: 22 – 40 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 2 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

Ejemplos Comerciales: König Pilsener, Left Hand Polestar Pils, Paulaner Premium Pils, Schönramer Pils, Stoudt Pils, Tröegs Sunshine Pils, Trumer Pils.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-pilsner, amarga, lupulada.

6. LAGER MALTOSA ÁMBAR EUROPEA

Esta categoría agrupa lagerbiers de color ámbar, origen alemán y fermentación baja que tienen un balance maltoso y son de intensidad vollbier a starkbier.

6A. Märzen

Impresión General: Una maltosa lager ámbar alemana, elegante, con un sabor a malta limpio, rico, a pan, tostado, restringido amargor y un final seco que alienta otra bebida. La impresión general a malta es suave, elegante y compleja, con un rico retrogusto que nunca es empalagoso o pesado.

Aroma: Moderada intensidad en aroma a malta alemana, típicamente rica, a pan, algo tostada, con ligeras notas a corteza de pan. Limpio carácter de fermentación lager. Sin aroma a lúpulo. Aromas de malta a caramelo, galletas secas, o tostados son inapropiados. Se puede detectar un muy ligero alcohol, pero nunca debe ser agudo. Una limpia y elegante riqueza de malta debe ser el aroma primario.

Apariencia: Color ámbar-naranja a rojizo-cobre profundo, no debe ser dorada. Claridad brillante, con espuma blanquecina de persistente soporte.

Sabor: Malta inicial que a menudo sugiere dulzor, pero con un final moderadamente-seco a seco. Maltosidad distintiva y compleja con a menudo un aspecto tostado a pan. El amargor de lúpulo es moderado y el sabor a lúpulo es de bajo a ninguno (tipos alemanes: complejos, florales, herbales o especiados). El lúpulo proporciona suficiente balance para que el paladar maltoso y el final no parezcan dulces. El retrogusto es maltoso, con los mismos ricos sabores elegantes a malta persistiendo. Evidente caramelo, bizcocho o sabores tostados son inapropiados. Perfil de fermentación lager limpio.

Sensación en Boca: Cuerpo medio, con una textura suave y cremosa que a menudo sugiere una sensación en boca más plena. Carbonatación media. Completamente atenuada, sin una impresión dulce o empalagosa. Puede ser ligeramente cálida, pero la intensidad debe permanecer relativamente encubierta.

Comentarios: Las versiones modernas de Oktoberfest alemanas son doradas - ver estilo *Festbier*- para esta versión. Las versiones alemanas de exportación (a los Estados Unidos, al menos) son generalmente de color naranja-ámbar, tienen un carácter a malta tostada distintivo y a menudo son etiquetadas como *Oktoberfest*. Las versiones artesanales americanas de Oktoberfest se basan generalmente en este estilo y la mayoría de los estadounidenses reconocerán esta cerveza como *Oktoberfest*. Las versiones históricas de la cerveza tienden a ser más oscuras, hacia el rango de color marrón, pero ha habido muchos 'tonos' de Märzen (cuando el nombre se utiliza como intensidad); este estilo se refiere específicamente a la versión más fuerte de una lager ámbar. La moderna *Festbier* puede ser pensada como un Märzen pálida en estos términos.

Historia: Como su nombre indica, elaborada como una fuerte "cerveza de Marzo" y acondicionada en cuevas frías durante el verano. Las versiones modernas se remontan a la cerveza desarrollada por Spaten en 1841, contemporánea al desarrollo de la Vienna lager. Sin embargo, el nombre Märzen es anterior a 1841 y las primeras eran de color marrón oscuro. En Austria el nombre implicaba un rango de resistencia (14°P) en lugar de un estilo. La versión lager ámbar alemana (en el estilo Vienés de la época) se sirvió originalmente en la Oktoberfest en 1872,

una tradición que duró hasta 1990, cuando se adoptó las Festbier dorada como la cerveza estándar del festival.

Ingredientes Característicos: La receta de granos varía, aunque las versiones alemanas tradicionales enfatizan la malta Munich. La noción de elegancia se deriva de los ingredientes de la mejor calidad, en particular las maltas base. Se ha utilizado tradicionalmente decocción para desarrollar el rico perfil de malta.

Comparación de Estilos: No tan fuerte y rica como una Dunkles Bock. Más profundidad de malta y riqueza que una Festbier, con un cuerpo más pesado y ligeramente menos lúpulo. Menos lupulada e igualmente maltosa que una Lager Ámbar Checa.

Estadísticas Vitales: OG: 1.054 – 1.060
IBUs: 18 – 24 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 8 – 17 ABV: 5.8 – 6.3%

Ejemplos Comerciales: Buergerliches Ur-Saalfelder, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Paulaner Oktoberfest, Weltenburg Kloster Anno 1050.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-ámbar, maltosa.

6B. Rauchbier

Impresión General: Una lager ámbar alemana elegante, maltosa, con un carácter a humo de madera de haya balanceado, complementario. Aroma y sabor a malta ricamente tostada, amargor restringido, con sabor a humo de bajo a alto, un perfil de fermentación limpio y un final atenuado son característicos.

Aroma: Mezcla de humo y malta, con un balance e intensidad variable. El carácter del humo de madera de haya puede ir desde sutil a bastante fuerte y puede parecer ahumada, leñosa o como a tocino. El carácter de la malta puede ser de bajo a moderado y ser algo rico, tostado o maltoso-dulce. Los componentes de malta y el humo son a menudo inversamente proporcionales (es decir, cuando aumenta el humo, disminuye la malta y viceversa). El aroma a lúpulo puede ser de muy bajo a ninguno. Limpio carácter de fermentación lager.

Apariencia: Debería ser una cerveza muy clara, con una gran espuma cremosa, rica, de color crema a canela. Color ámbar/cobrizo ligero a marrón oscuro.

Sabor: Generalmente sigue el perfil de aroma, con una mezcla de humo y malta en diferentes balances e intensidades, pero siempre complementarios. Las cualidades a Märzen deben ser evidentes, particularmente maltosas, ricamente tostadas, pero con el sabor a humo de madera de haya de bajo a alto. En los niveles superiores, el humo puede tener un carácter similar al jamón o al tocino, lo cual es aceptable siempre y cuando no se desvíe hasta un rango grasiento. El paladar puede ser algo maltoso, rico y dulce, sin embargo el final tiende a ser medio-seco a seco con el carácter del humo a veces expandiendo la sequedad en el final. El retrogusto puede reflejar tanto la riqueza de la malta como los sabores del humo, con una deseable presentación balanceada. Amargor de lúpulo

moderado, balanceado. Sabor a lúpulo moderado a ninguno con notas especiadas, florales o herbales. Limpio carácter de fermentación lager. Características ásperas, amargas, quemadas, carbonizadas, gomosas, sulfurosas o de ahumados fenólicos son inapropiadas.

Sensación en Boca: Cuerpo medio. Carbonatación media a media-alta. Carácter lager suave. Astringencia significativa y aspereza fenólica son inapropiadas.

Comentarios: Literalmente "cerveza de humo" en alemán. La intensidad del carácter a humo puede variar ampliamente; no todos los ejemplos son altamente ahumados. Se debe permitir la variación en el estilo al juzgar. Otros ejemplos de cervezas ahumadas están disponibles en Alemania basadas en estilos como Dunkles Bock, Weissbier, Dunkel, Schwarzbier y Helles, incluyendo ejemplos como Spezial Lager; éstas se deben introducir en la categoría *Cerveza Ahumada de Estilo Clásico*. Esta descripción se refiere específicamente a la versión Märzen ahumada.

Historia: Una especialidad histórica de la ciudad de Bamberg, en la región Franconia de Baviera en Alemania. Malta ahumada de madera de haya se utiliza para hacer una cerveza lager ámbar estilo Märzen. El carácter ahumado de la malta varía según la maltería; algunas cervecerías producen su propia malta ahumada (*rauchmalz*).

Ingredientes Característicos: Malta rauchmalz alemana (malta tipo Vienna ahumada en madera de haya) normalmente compensa el 20-100% de la receta de granos, siendo el resto maltas alemanas usadas típicamente en una Märzen. Algunas cervecerías ajustan ligeramente el color con un poco de malta tostada. Levadura lager alemana. Lúpulos alemanes o checos.

Comparación de Estilos: Como una Märzen pero con un sabor y aroma balanceado, dulce, ahumado y un color un poco más oscuro.

Estadísticas Vitales: OG: 1.050 – 1.057
IBUs: 20 – 30 FG: 1.012 – 1.016
SRM: 12 – 22 ABV: 4.8 – 6%

Ejemplos Comerciales: Eisenbahn Rauchbier, Kaiserdom Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen Victory Scarlet Fire Rauchbier.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-ámbar, maltosa, ahumada.

6C. Dunkles Bock

Impresión General: Una maltosa lager alemana, oscura, fuerte, que enfatiza las cualidades ricamente maltosas y algo tostadas de las maltas continentales sin ser dulce en el final.

Aroma: Medio a medio-alto aroma a malta rico a pan, a menudo con cantidades moderadas de ricos productos de Maillard y/o matices tostados. Prácticamente no hay aroma a lúpulo. Algo de alcohol puede ser evidente. Limpio carácter lager, aunque las maltas pueden proporcionar un leve (bajo a

ninguno) carácter a frutos negros, sobre todo en los ejemplos envejecidos.

Apariencia: Color cobre ligero a marrón, a menudo con atractivos reflejos granate. El acondicionamiento en frío (lagering) debe proporcionar una buena claridad a pesar del color oscuro. Espuma blanquecina grande, cremosa y persistente.

Sabor: Maltosidad rica, compleja, dominada por los productos de Maillard ricamente tostados. Algunas notas de caramelo pueden estar presentes. El amargor de lúpulo es generalmente sólo lo suficientemente alto como para apoyar los sabores de la malta, lo que permite a un poco de dulzor permanecer al final. Bien atenuada, no empalagosa. Perfil de fermentación limpio, aunque la malta puede proporcionar un carácter leve a frutos negros. Sin sabor a lúpulo. Sin carácter torrado o quemado.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-pleno. Carbonatación moderada a moderadamente-baja. Alguna tibieza de alcohol puede encontrarse, pero nunca debe ser caliente. Suave, sin asperezas o astringencia.

Comentarios: Maceración por decocción y una larga ebullición juegan una parte importante en el desarrollo del sabor, ya que mejora los aspectos a caramelo y sabores de Maillard de la malta. Cualquier carácter frutal es debido a la malta Munich y otras maltas especiales, no a ésteres derivados de la levadura desarrollados durante la fermentación.

Historia: Originada en Einbeck, una ciudad al norte de Alemania que fue un centro de elaboración y un popular exportador en los días de la Liga Hanseática (siglos XIV al XVII). Recreada en Munich a partir del siglo XVII. El nombre "Bock" se basa en una corrupción del nombre "Einbeck" en el dialecto Bávaro y por lo tanto sólo se utilizó después que la cerveza llegó a Munich. "Bock" también significa "Macho cabrío" (Ram) en alemán y se utiliza a menudo en logotipos y anuncios.

Ingredientes Característicos: Maltas Munich y Vienna, rara vez un poco de maltas tostadas oscuras para ajuste de color, nunca adjuntos. Se utilizan variedades de lúpulo de Europa continental. Limpia levadura lager alemana.

Comparación de Estilos: Más oscura, con un sabor a malta más rico y un amargor menos evidente que una Helles Bock. Menos alcohol y riqueza a malta que una Doppelbock. Sabores de malta más fuertes y más alcohol que una Märzen. Más rica, menos atenuada y menos lupulada que una Lager Ámbar Checa.

Estadísticas Vitales: OG: 1.064 – 1.072
IBUs: 20 – 27 FG: 1.013 – 1.019
SRM: 14 – 22 ABV: 6.3 – 7.2%

Ejemplos Comerciales: Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Great Lakes Rockefeller Bock, Kneitinger Bock, New Glarus Uff-da Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-bock, maltosa.

7. CERVEZA AMARGA ÁMBAR EUROPEA

Esta categoría agrupa cervezas de origen alemán o austríaco de color ámbar, de balance equilibrado o amargo.

7A. Vienna Lager

Impresión General: Una lager ámbar de moderada intensidad con una maltosidad suave, afable, un moderado

amargor y un final aun relativamente seco. El sabor a malta es limpio, rico a pan y algo tostado, con una impresión elegante

derivada de las maltas base y el proceso, sin maltas especiales ni adjuntos.

Aroma: A malta moderadamente-intenso, con aromáticos tostados y de rica maltosidad. Carácter lager limpio. Aroma a lúpulo floral, especiado, que puede ser de bajo a ninguno. Un aroma significativo a caramelo o tostado es inapropiado.

Apariencia: Color rojizo ámbar suave a cobre. Claridad brillante. Espuma blanquecina grande, persistente.

Sabor: Suave y elegante complejidad de malta en el inicio, con un firme amargor de lúpulo suficiente para proporcionar un balanceado final. El sabor a malta tiende hacia un carácter rico, tostado, sin caramelo significativo o sabores tostados. Final bastante seco, fresco, con rica malta y amargor de lúpulo presente en el retrogusto. Sabor a lúpulo floral, especiado que puede ser de bajo a ninguno. Limpio carácter de fermentación lager.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, con una agradable cremosidad. Carbonatación moderada. Suave.

Comentarios: Una cerveza de intensidad estándar para consumir todos los días, no una cerveza elaborada para los festivales. Las versiones americanas pueden ser un poco más fuertes, más secas y más amargas, mientras que las versiones europeas modernas tienden a ser más dulces. Muchas lagers mexicanas ámbar y oscuras solían ser más auténticas, pero desafortunadamente ahora son más bien dulces y cargadas de adjuntos, como una Lager Ámbar/Oscura Internacional. Lamentablemente muchos ejemplos modernos utilizan adjuntos que reducen la rica complejidad de malta característica de los mejores ejemplos del estilo. Este estilo está en la lista observada para pasar a la categoría *Cervezas Históricas* en las directrices futuras, lo que permitiría describir el estilo clásico mientras que las versiones modernas serían reubicadas en los modernos y más dulces estilos Lager Ámbar u Oscura Internacional.

Historia: Desarrollada en 1841 por Anton Dreher en Viena, se hizo popular a mediados y finales de 1800. Ahora casi extinta en su zona de origen, el estilo continúa en México, donde fue llevado por Santiago Graf y otros cerveceros austríacos inmigrantes a finales de 1800. Los ejemplos auténticos son cada vez más difíciles de encontrar (excepto tal vez en la industria de la cerveza artesanal) los anteriormente buenos ejemplos se convirtieron en versiones más dulces que utilizan adjuntos.

Ingredientes Característicos: La malta Vienna proporciona un perfil ligeramente tostado y complejo rico en Maillard. Como con la Märzen, sólo se debe utilizar malta de la mejor calidad junto a lúpulos continentales (preferiblemente tipo Saaz o Styrians). Puede utilizar algo de maltas caramelo y/o maltas más oscuras para añadir color y dulzor, pero las maltas caramelo no deben añadir aroma y sabor significativo, y las maltas oscuras no deben proporcionar ningún carácter tostado.

Comparación de Estilos: Carácter de malta más ligero, algo menos de cuerpo y ligeramente más amarga en el balance que una Märzen, sin embargo, con muchos de los mismos sabores derivados de la malta. El carácter de la malta es similar a una Märzen, pero menos intensa y más balanceada. Menos alcohol que una Märzen o una Festbier. Menos riqueza, maltosidad y orientación al lúpulo en comparación a una Lager Ámbar Checa.

Estadísticas Vitales

IBUs: 18 – 30
SRM: 9 – 15

OG: 1.048 – 1.055

FG: 1.010 – 1.014

ABV: 4.7 – 5.5%

Ejemplos Comerciales: Cuauhtémoc Noche Buena, Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Danish-style Red Lager, Heavy Seas Cutlass Amber Lager, Schell's Firebrick.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-ámbar, balanceada.

7B. Altbier

Impresión General: Una cerveza alemana bien balanceada, bien atenuada, amarga pero todavía maltosa, limpia y suave, de color ámbar a cobrizo. El amargor es balanceado por la riqueza de la malta, pero la intensidad de la malta y su carácter pueden variar de moderados a altos (el amargor se incrementa con la riqueza de la malta).

Aroma: Limpio pero aún robusto y complejo aroma a malta ricamente granosa y a lúpulos especiados con moderados (de bajo a medio-bajo) ésteres frutales. El carácter a malta refleja variedades de malta base alemana, con ricas notas a pan horneado y corteza de pan tostado como a nuez. El aroma a lúpulo puede variar de moderado a bajo y puede tener un carácter a pimienta, especiado, floral, herbal o perfumado asociado a lúpulos tipo Saaz.

Apariencia: El color varía de ámbar claro a color cobre profundo, a un paso del marrón; naranja-bronce es más común. Claridad brillante. Espuma blanquecina, gruesa, cremosa y de larga duración.

Sabor: Asertivo amargor de lúpulo bien balanceado por un carácter de malta intenso, pero limpio y nítido. La presencia de malta es moderada por una atenuación medio-alta a alta, pero considerablemente rica, compleja y con algo de sabores a granos de malta que pueden permanecer. Algunos ésteres frutales (especialmente a cereza) pueden sobrevivir el período de acondicionamiento en frío (lagering). Un final de larga duración, medio-seco a seco, agridulce o como a nuez, reflejando tanto el amargor del lúpulo como la complejidad de la malta. Sabor a lúpulo especiado, a pimienta o floral, que puede ser de moderado a bajo. Sin sabores a malta tostada o asperezas. El nivel de amargor aparente a veces es enmascarado por el carácter de la malta; el amargor puede parecer de bajo a moderado si el final no es muy seco. Ligero azufrado o carácter mineral opcional.

Sensación en Boca: Cuerpo medio. Suave. Carbonatación media a media-alta, aunque puede ser menor cuando se sirve de barril. Astringencia baja a ninguna. A pesar de estar muy llena de sabor, es de cuerpo ligero, lo suficiente como para ser consumida como una cerveza de sesión servida por densidad en los brewpubs de Düsseldorf.

Comentarios: Una cerveza de fermentación alta, fermentada a frescas temperaturas ale (15-20°C), a menudo acondicionada a temperaturas de fermentación baja (alrededor de 10°C), y luego acondicionada en frío para producir un producto limpio de paladar suave que es típico para la mayoría de las ale. Zum Uerige es un maravilloso ejemplo, pero mucho más intensamente amarga y compleja que la mayoría de los otros ejemplos alemanes. Puede ser como una Fuller's ESB en la categoría Bitter Fuerte, muy conocida, pero algo atípica del estilo. No juzgue todas las Altbiers como si fueran clones de Zum Uerige; permitir un amargor más balanceado (25-35 IBUs es más típico para la mayoría de los otros ejemplos alemanes). Las más fuertes *sticke* y *doppelsticke* no deben ser introducidas aquí.

Historia: El estilo tradicional de Düsseldorf. "Alt" se refiere al "viejo" estilo de elaboración (es decir, el uso de levaduras de

fermentación alta) que era común antes de que la fermentación baja lager se hiciera popular. Es anterior al aislamiento de las cepas de levadura de fermentación baja, a pesar de que se aproxima a muchas de sus características. Muchos de los ejemplos clásicos se pueden encontrar en cervecerías de la sección de Alistad ("ciudad vieja") de Düsseldorf.

Ingredientes Característicos: La receta de granos varía, pero por lo general consiste en maltas base alemanas (generalmente Pils, a veces Munich) con pequeñas cantidades de malta cristal, chocolate y/o maltas negras para ajustar el color. De vez en cuando incluye algo de trigo, incluyendo trigo tostado. Lúpulos Spalt son tradicionales, pero también se pueden utilizar otros lúpulos tipo Saaz. Levadura limpia, altamente atenuante. Un programa de maceración por decocción o hervido por etapas es tradicional.

Comparación de Estilos: Más amarga y maltosa que una Lager Ámbar Internacional. Algo similar a la California Common, tanto en la técnica de producción como en el sabor y color final, aunque no en los ingredientes.

Estadísticas Vitales:
OG: 1.044 – 1.052
IBUs: 25 – 50
SRM: 11 – 17
FG: 1.008 – 1.014
ABV: 4.3 – 5.5%

Ejemplos Comerciales: Boltan Alt, Diebels Alt, Füchschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-ale-ámbar, amarga.

7C. Kellerbier

Aroma: Refleja el estilo base. Típicamente tiene un carácter adicional de la levadura, con subproductos no encontrados con frecuencia en cervezas alemanas de buen acondicionamiento en frío (como diacetilo, azufre y acetaldehído).

Apariencia: Refleja el estilo base. Por lo general, puede ser algo turbia o nublada y probablemente un poco más oscura en apariencia que el estilo base.

Sabor: Refleja el estilo base. Típicamente tiene un carácter adicional de la levadura, con algunos sub-productos que no se encuentran con frecuencia en cervezas alemanas bien acondicionadas en frío (tales como diacetilo, azufre y acetaldehído), aunque no a niveles objetables.

Sensación en Boca: Refleja el estilo base. Tiene un poco más de cuerpo y textura cremosa debido a la levadura en suspensión y puede tener una ligera pesadez si el diacetilo está presente. Puede tener una carbonatación más baja que el estilo base.

Comentarios: Son versiones jóvenes de estilos tradicionales alemanes, sin filtrar, sin pasteurizar y tradicionalmente servidas directamente de los recipientes de acondicionamiento en frío. El nombre significa literalmente "cerveza de bodega", lo que implica una cerveza servida directamente en la bodega de acondicionamiento en frío. Dado que este método se puede aplicar a una amplia gama de cervezas, el estilo es un tanto difícil de precisar. Sin embargo, hay variantes comunes que pueden ser descritas y utilizadas como plantilla para otras versiones. A veces se describe como *Naturtrüb* o naturalmente turbia. A veces también es llamada *Zwickelbier*, debido al nombre de la llave utilizada para degustar desde un tanque de acondicionamiento en frío.

Historia: Originalmente, Kellerbier se refería a cualquier cerveza lager madurada en las cuevas o sótanos bajo la cervecería. En el siglo XIX, Kellerbier era una cerveza fuerte,

envejecida, destinada a durar el verano (Sommerbier), almacenada en bodegas de piedra y servida directamente en ellas. Pero cuando la refrigeración comenzó a ser utilizada, el término pasó a describir las cervezas especiales que eran servidas jóvenes, directamente desde la bodega o los tanques de acondicionamiento en frío. Hoy en día algunas cervecerías utilizan el término puramente con fines de marketing para hacer que sus cervezas parezcan especiales. Mientras que una Kellerbier a veces se considera más un estilo de servicio que un estilo de cerveza, la técnica de servicio todavía se utiliza predominantemente con ciertos estilos en algunas regiones (como Helles alrededor de la zona de Munich, o Märzen en la región de Franconia).

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar si la entrada es una *Kellerbier Pálida* (basada en una Helles) o una *Kellerbier Ámbar* (basada en una Märzen). El participante podrá especificar otro tipo de Kellerbier basada en otros estilos básicos como Pils, Bock, Schwarzbier, pero debe suministrar una descripción del estilo a los jueces.

Kellerbier: Kellerbier Pálida

Una muy común cerveza de temporada de verano elaborada por muchas de las cervecerías en la zona de Munich y servida en los beer gardens, donde son muy populares.

Impresión General: Una Helles joven y fresca, pero aún maltosa, exhibiendo una completa atenuación de la malta Pils. El carácter del lúpulo (aroma, sabor y amargor) es más pronunciado y la cerveza es turbia, a menudo con un cierto nivel de diacetilo, y posiblemente algo de manzana verde y/u otras notas derivadas de la levadura. Al igual que con la tradicional Helles, la versión Keller sigue siendo una cerveza destinada a ser bebida por litro y por lo general debe seguir siendo una lager dorada ligera, refrescante y fácil de beber.

Aroma: Moderadamente-bajo a moderadamente-alto aroma a lúpulo especiado, floral o herbal. Diacetilo muy bajo a moderado, posiblemente notas muy bajas a manzana verde y otros derivados de la levadura. Grato dulzor a granos, limpio aroma a malta, con una posible baja nota de fondo a DMS.

Apariencia: Ligera turbidez a moderada nubosidad, pero nunca extremadamente nublada o turbia. Color amarillo medio a dorado pálido. Espuma blanca cremosa con buena persistencia. Cuando es servida desde barril, puede tener una baja carbonatación y muy baja espuma.

Sabor: Moderadamente maltosa con un perfil redondeado, a grano-dulce. Sabor a lúpulo bajo a moderadamente-alto especiado, floral o herbal con un amargor moderado que puede persistir. El final es fresco y seco, pero el retrogusto sigue siendo maltoso. Muy bajo a moderado diacetilo, que siempre debe permanecer en un nivel agradable, bebible, balanceando un poco las otras características de la cerveza; un diacetilo agobiante no es apropiado. Posiblemente muy bajas notas a manzana verde u otras características derivadas de la levadura, y en el fondo una posible muy baja nota a DMS.

Sensación en Boca: Cuerpo medio. Carbonatación baja a media. Dependiendo del nivel de la levadura en suspensión, ésta puede ayudar en la creación de una textura ligeramente cremosa. Una ligera pesadez en la lengua puede estar presente debido al diacetilo.

Comentarios: Las Kellerbiers más pálidas son versiones jóvenes, sin filtrar y sin pasteurizar de una cerveza Munich Helles, aunque podría utilizarse una Pils o una Lager Dorada readecuada y diseñada específicamente para servir joven. Los mejores ejemplos se sirven solamente de barril en muchas de las cervecerías en la zona de Munich. Las versiones

embotelladas no son propensas a tener la frescura, carácter a lúpulo y notas de cerveza joven que presentan las versiones de barril.

Historia: La adaptación moderna del tradicional estilo de Franconia, utilizando Helles en lugar de Märzen. Hoy en día, una popular cerveza de temporada de verano.

Ingredientes Característicos: Malta Pilsner, lúpulos alemanes, levadura lager alemana, igual que una Munich Helles.

Comparación de Estilos: Por lo general, una versión joven, sin filtrar y sin pasteurizar de un Munich Helles, aunque puede ser una versión joven, sin filtrar y sin pasteurizar de otras Lager Doradas alemanas, como una Pilsner o una Lager Dorada de temporada elaborada específicamente para servir joven.

Estadísticas Vitales: OG: 1.045 – 1.051
IBUs: 20 – 35 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 3 – 7 ABV: 4.7 – 5.4%

Ejemplos Comerciales: (local) Paulaner, Paulaner Brauhaus, Hofbrau, Tegernseer Tal. (embotellada) Ayinger Kellerbier, Hacker-Pschorr Munchner Kellerbier Anno 1417, Hofbrau Munchner Sommer Naturtrub, Wolnzacher Hell Naturtrüb.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, europa-central, estilo-tradicional, balanceada, familia-lager-pálida.

Kellerbier: Kellerbier Ámbar

El estilo original de Kellerbier de la zona de Franconia en Alemania. Un estilo mucho más antiguo en comparación con el relativamente más reciente y pálido Kellerbier estilo Helles que hoy es popular en la zona de Munich.

Impresión General: Una cerveza joven, sin filtrar, sin pasteurizar y que se encuentra entre el color de una Helles y una Märzen, más especiada por los lúpulos y con mayor atenuación. Las interpretaciones varían en color y balance, pero se mantienen alrededor del bebible 4,8% ABV. El balance oscila entre las interpretaciones secas, especiadas y de color pálido de St. Georgen y Löwenbräu de Buttenheim, a las interpretaciones más oscuras y maltosas de Fränkische Schweiz. Este estilo es ante todo un método de producción de cervezas simples y bebibles para que los vecinos a los ingredientes locales la consuman fresca. Es importante un balance con foco en la tomabilidad.

Aroma: Moderada intensidad de malta alemana, típicamente rica, con notas de pan, algo tostadas, a ligera corteza de pan. Aroma a lúpulo moderadamente-bajo a moderado especiado y pimentado. Muy bajo a bajo diacetilo, de vez en cuando bajo a moderadamente-bajo azufre y muy bajas notas a manzana verde u otros derivados de la levadura. Aromas a malta a caramelo, bizcocho o tostado son inapropiados.

Apariencia: Moderadamente nublada a clara dependiendo de la edad, pero nunca muy nublada o turbia. Color dorado a rojizo ámbar profundo. Espuma blanquecina, cremosa. Cuando

se sirve de barril, puede tener una baja carbonatación y una muy baja espuma.

Sabor: Sabores iniciales a malta pueden sugerir dulzor, pero el final es de moderadamente-seco a seco y ligeramente amargo. La distintiva y compleja maltosidad a menudo incluye un aspecto a pan tostado. El amargor del lúpulo es moderado a moderadamente-alto. El sabor a lúpulo especiado o herbal es bajo a moderadamente-alto. El balance puede estar ya sea del lado de la malta o del lúpulo, pero el final no es dulce. Son inapropiados sabores evidentes a caramelo o malta tostada. Muy bajo a bajo diacetilo. Posibles notas muy bajas a manzana verde u otros derivados de la levadura. Suave, retrogusto maltoso.

Sensación en Boca: Cuerpo medio, con una textura cremosa y una carbonatación media. Totalmente fermentada, sin una impresión dulce o empalagosa.

Comentarios: Los mejores ejemplos de Kellerbier Ámbar se sirven solamente de barril en muchas de las pequeñas cervecerías en la zona de Franconia (esta es una cerveza que se sirve mejor fresca, con el estilo de servicio siendo una parte importante del estilo). Las versiones embotelladas no son propensas a tener la frescura, el carácter a lúpulo y las notas de cerveza joven que presentan las versiones de barril.

Historia: Este fue el estilo histórico clásico antes de que fuera adaptada en otras áreas. Este estilo original y más antiguo de Kellerbier habría sido simplemente una cerveza servida en tabernas locales que no tenían tiempo suficiente para producir una lager brillante. Muchas cervecerías en Franconia usaron algunas de estas cervezas jóvenes durante los meses de verano, para festivales como el Annafest (est. 1840) de Julio en Forchheim, donde era tradicional beber directamente de los estanques de acondicionamiento en frío (lagering).

Ingredientes Característicos: La receta de granos varía, aunque las versiones tradicionales alemanas enfatizaron la malta pálida y de color de Franconia. La noción de elegancia se deriva de los ingredientes locales de alta calidad, en particular las maltas. Spalt u otros lúpulos especiados locales son los más comunes. Cerveceros de Franconia rara vez elaboran por decocción debido al costo de la energía.

Comparación de Estilos: Por lo general, este estilo es una versión joven, sin filtrar, sin pasteurizar y más lupulada de una Munich Helles o Märzen. Las versiones Fränkische Schweiz se acercaran al marrón o marrón oscuro.

Estadísticas Vitales: OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 25 – 40 FG: 1.012 – 1.016
SRM: 7 – 17 ABV: 4.8 – 5.4%

Ejemplos Comerciales: (local) Greif, Eichhorn, Niderkeller, Hebandanz (embotellada) Buttenheimer Kaiserdom Kellerbier, Kulmbacher Monchshof Kellerbier, Leikeim Kellerbier, Löwenbräu Kellerbier, Mahr's Kellerbier, St. Georgen Kellerbier, Tucher Kellerbier Naturtrub.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, europa-central, estilo-tradicional, balanceada, familia-lager-ámbar.

8. LAGER EUROPEA OSCURA

Esta categoría incluye lagers alemanas vollbier más oscuras que ámbar-marrón.

8A. Munich Dunkel

Impresión General: Caracterizada por la intensidad, riqueza y complejidad típica de las maltas Munich más oscuras, acompañada por productos de Maillard. Sabores a corteza de pan intensos, a menudo con dejos a chocolate en los ejemplos más frescos, pero nunca a quemado, áspero o astringente. Cerveza decididamente balanceada hacia las maltas, pero aun así muy fácil de tomar.

Aroma: Dulzor profundo de maltas, rico, elegante, típicamente como a corteza de pan (a menudo pan tostado). Dejos a chocolate, nueces, caramelo y/o toffee son también aceptables, con las versiones tradicionales frescas a menudo mostrando niveles más altos de chocolate. Limpio perfil de fermentación. Es aceptable un leve aroma a lúpulo especiado, floral o herbal.

Apariencia: Cobre profundo a marrón oscuro, a menudo con matices rojos o granates. Espuma cremosa, de clara a color canela. Usualmente clara, aunque existen versiones turbias sin filtrar.

Sabor: Dominado por el sabor suave, rico y complejo de las maltas Munich más oscuras, usualmente con reminiscencias a corteza de pan, pero sin un tostado quemado-duro-a grano. El gusto puede ser moderadamente maltoso, aunque no debería ser exagerado o empalagoso. Pueden estar presentes sabores a suave caramelo, tostados o a nueces. Los ejemplos más nuevos a menudo presentan un carácter placentero a malta y chocolate que no es tostado ni dulce. Los sabores quemados o amargos de las maltas tostadas son inapropiados, así como los sabores pronunciados a caramelo por la malta cristal. El amargor del lúpulo es moderadamente bajo pero perceptible, con el balance inclinado firmemente hacia la maltosidad. El sabor del lúpulo es de bajo a ninguno. Si está presente, debiese reflejar un carácter floral, especiado o herbal de las variedades alemanas. El retrogusto se mantiene con carácter a malta, aunque el amargor del lúpulo puede volverse más evidente con un final medio-seco. Perfil de fermentación limpio y con carácter lager.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-pleno, proporcionando una sensación en boca suave y dextrinosa sin ser pesada ni empalagosa. Carbonatación moderada. El uso de maltas Munich tipo continental debiera proporcionar una astringencia agradable, no áspera o punzante.

Comentarios: Las versiones sin filtrar alemanas pueden tener sabor a pan líquido, con una riqueza terrosa y de levadura no encontrada en los ejemplos filtrados exportados.

Historia: El clásico estilo Lager Marrón de Munich, el cual se desarrolló como una cerveza más oscura y con maltosidad más acentuada que otras lagers de la región. Mientras se generaba en Munich, el estilo se volvió popular a lo largo de Bavaria (especialmente en Franconia). Las versiones de Franconia son usualmente más oscuras y más amargas.

Ingredientes Característicos: La receta de granos se hace tradicionalmente con malta Munich alemana (hasta 100% en algunos casos) con el remanente en malta Pilsner alemana. Pequeñas cantidades de malta cristal pueden agregar dextrinas y color, pero no deben agregar un dulzor residual excesivo. Leves adiciones de maltas tostadas (como Carafa o chocolate) pueden ser usadas para mejorar el color pero no deben agregar

sabores fuertes. Deben ser utilizados lúpulos alemanes tradicionales y levadura alemana lager. Es frecuente el macerado por decocción (hasta triple decocción) para realzar los sabores de la malta y crear la profundidad del color.

Comparación de Estilos: No tan intensa en dulzor como una Bock (y por ende más fácil de tomar en mayores cantidades). Carece de sabores más tostados (y a menudo del amargor del lúpulo) de una Schwarzbier. Más rica, maltosa y menos lupulada que una Lager Oscura Checa.

Estadísticas Vitales: OG: 1.048 – 1.056
IBUs: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 14 – 28 ABV: 4.5 – 5.6%

Ejemplos Comerciales: Ayinger Altbairisch Dunkel, Chuckanut Dunkel Lager, Ettaler Kloster Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscuro, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, maltosa, familia-lager-oscuro.

8B. Schwarzbier

Impresión General: Una lager alemana oscura, que balancea los sabores tostados pero suaves de la malta, con un moderado amargor del lúpulo. El cuerpo liviano, la sequedad y la ausencia de aspereza, quemado o de un retrogusto pesado ayudan a que esta cerveza sea bastante fácil de tomar.

Aroma: Bajo a moderado aroma a malta, con baja maltosidad dulce y/o a dejos tostados a menudo evidentes. La malta puede ser limpia y neutral o moderadamente rica y a pan, pudiendo tener un leve aroma a caramelo oscuro. El carácter torrado puede ser de alguna forma como a chocolate oscuro o café, pero nunca a quemado. Aroma a lúpulo bajo con carácter especiado, floral o herbal es opcional. Carácter limpio de la levadura, aunque son posibles algunas ligeras notas de sulfuro.

Apariencia: Color marrón medio a muy oscuro, a menudo con ribetes rubies o granates, aun así nunca es realmente negra. Espuma clara o color canela, voluminosa y persistente.

Sabor: Bajo a moderado sabor a malta, que puede tener un carácter limpio o neutral, a moderadamente rico como a pan. Sabores torrados de las maltas de ligeros a moderados pueden otorgar un gusto a chocolate amargo que se mantiene hasta el final, pero nunca a quemado. Amargor medio-bajo a medio, el cual puede durar hasta el final. Ligero sabor a lúpulo especiado, floral o herbal. Carácter lager limpio. El retrogusto tiende a volverse seco lentamente y luego permanece, acompañado por el amargor del lúpulo y un tostado complementario pero sutil en segundo plano. Algo de dulzor residual es aceptable pero no es obligatorio.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-liviano a medio. Carbonatación moderada a moderadamente-alta. Suave. Sin astringencia o asperezas, a pesar del uso de maltas tostadas oscuras.

Comentarios: Literalmente, significa “cerveza negra” en alemán. Mientras que a veces se le dice “Pils negra”, raramente es tan oscura como el negro o tan amarga como una Pils; no deben esperarse sabores tostados muy fuertes del tipo Porter.

Historia: Una especialidad regional de Thuringia, Saxony y Franconia en Alemania. La historia es un poco vaga, pero se sospecha que era originalmente una cerveza de fermentación alta. Su popularidad creció después de la reunificación de Alemania. Sirvió de inspiración para las cervezas negras elaboradas en Japón.

Ingredientes Característicos: Malta Munich alemana y/o Pilsner para la base, suplementadas por una pequeña cantidad de maltas tostadas (como del tipo Carafa) para el color oscuro y los sabores tostados sutiles. Maltas tostadas oscuras descascaradas pueden añadir sabores torrados pero sin sabores quemados. Son tradicionales las variedades de lúpulos y levaduras lager alemanas.

Comparación de Estilos: En comparación con una Munich Dunkel es usualmente más oscura, más seca y ligera, con

notables (pero no altas) notas tostadas para balancear la malta base. No debe tener el sabor de una Porter Americana hecha con levadura lager. Más seca, menos maltosa y con menos carácter del lúpulo que una Lager Oscura Checa.

Estadísticas Vitales: OG: 1.046 – 1.052

IBUs: 20 – 30

FG: 1.010 – 1.016

SRM: 17 – 30

ABV: 4.4 – 5.4%

Ejemplos Comerciales: Devils Backbone Schwartz Bier, Einbecker Schwarzbier, Eisenbahn Dunkel, Köstritzer Schwarzbier, Mönchshof Schwarzbier, Nuezeller Original Badebier.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscura, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, balanceada, familia-lager-oscura.

9. CERVEZA EUROPEA FUERTE

Esta categoría contiene lagers con sabores más fuertes y grados alcohólicos más altos de Alemania y de la región Báltica. Casi todas son oscuras, pero se conocen algunas versiones más pálidas.

9A. Doppelbock

Impresión General: Una lager alemana fuerte, rica y muy maltosa que puede tener dos variantes, pálida u oscura. Las versiones más oscuras están más ricamente desarrolladas, con sabores más pronunciados de la malta, mientras que las versiones más pálidas tienen ligeramente más lúpulos y sequedad.

Aroma: Maltosidad muy fuerte. Las versiones más oscuras tendrán una cantidad significativa de productos de Maillard y a menudo algunos aromas tostados. Un ligero caramelo es aceptable. Las versiones más claras tendrán una fuerte presencia de malta con algunos productos de Maillard y notas tostadas. Virtualmente sin aroma a lúpulo, aunque un ligero aroma a lúpulo noble es aceptable en las versiones pálidas. Un carácter frutal moderadamente bajo (descrito como ciruela o uva) derivado de la malta puede estar presente (pero es opcional) en las versiones más oscuras. Un ligero aroma a chocolate puede estar presente en las versiones más oscuras, pero notas torradas o quemadas jamás deben estar presentes. Puede estar presente un moderado aroma a alcohol.

Apariencia: Color dorado profundo a marrón oscuro. Las versiones más oscuras a menudo tienen reflejos rubíes. El acondicionamiento en frío (lagering) debe proporcionar una buena claridad. Espuma abundante, cremosa y persistente (el color varía con el estilo base: blanca para versiones pálidas, blanquecino para versiones oscuras). Las versiones más fuertes podrían tener una retención de espuma regular, pudiendo desplegar “piernas de alcohol” de manera evidente.

Sabor: Muy rica y maltosa. Las versiones más oscuras tendrán una cantidad significativa de productos de Maillard y a menudo algunos sabores tostados. Las versiones más claras tendrán un sabor fuerte a malta con algo de productos de Maillard y notas tostadas. Un ligero sabor a chocolate es opcional en las versiones más oscuras, pero nunca debe ser percibido como torrado o quemado. Carácter lager limpio. Un carácter moderadamente bajo a frutas (ciruela, uva, pasas) derivado de la malta es opcional en las versiones oscuras. Invariablemente, habrá una impresión a intensidad del alcohol, pero debiera ser suave y tibia más que áspera o quemante. Poco a nada sabor a lúpulo (más que eso es aceptable sólo en las versiones pálidas). El amargor del lúpulo varía de moderado a moderadamente-

bajo pero siempre permitiendo a la malta dominar el sabor. La mayoría de las versiones tienen bastante dulzor a malta, pero deben dejar una impresión de atenuación. El dulzor proviene del bajo lupulado, no de una fermentación incompleta. Las versiones más pálidas generalmente tienen un final más seco.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-pleno a pleno.

Carbonatación moderada a moderadamente-baja. Muy suave, sin asperezas o astringencia. Puede estar presente una ligera tibieza del alcohol, pero nunca debe ser quemante.

Comentarios: La mayoría de las versiones son oscuras y pueden mostrar caramelización y productos de Maillard por la maceración por decocción, pero también en excelentes versiones pálidas. Las versiones pálidas no tendrán la misma riqueza y sabores de las maltas más oscuras de las versiones oscuras, pudiendo ser un poco más secas, más lupuladas y más amargas. Mientras los ejemplos más tradicionales están en los rangos más bajos de las características recién citadas, el estilo puede considerarse sin límites superiores para densidad, alcohol y amargor (proporcionando así un lugar para lagers muy fuertes).

Historia: Una especialidad Bávara elaborada primero en Munich por los monjes de San Francisco de Paula. Las versiones históricas eran menos atenuadas que las versiones modernas, por lo que, en consecuencia, los niveles de dulzor eran más altos y los de alcohol más bajos (y por lo tanto, era considerado “pan líquido” por los monjes). El término “doppel (doble) bock” fue acuñado por los consumidores en Munich. Muchas Doppelbock comerciales tienen nombres terminados en “-ator”, ya sea como un tributo a la prototípica Salvator o para aprovecharse de la popularidad de la cerveza. Tradicionalmente de un color café oscuro; los ejemplos más claros son una creación más reciente.

Ingredientes Característicos: Malta Pils y/o Vienna para las versiones pálidas (con algo de Munich), maltas Munich y Vienna para versiones más oscuras y ocasionalmente una pequeña cantidad de maltas más oscuras (como Carafa). Lúpulos tipo Saaz. Levadura lager. Es tradicional la maceración por decocción.

Comparación de Estilos: Una cerveza más fuerte, rica y con más cuerpo que una Dunkles Bock o una Helles Bock. Las versiones pálidas presentarán una mayor atenuación y un menos carácter frutado que las versiones más oscuras.

Instrucciones de Entrada: El participante debe indicar si la cerveza que ingresa es una variante **pálida** u **oscura**.

Estadísticas Vitales: OG: 1.072 – 1.112
IBUs: 16 – 26 FG: 1.016 – 1.024
SRM: 6 – 25 ABV: 7.0 – 10.0%

Ejemplos Comerciales: Versiones Oscuras – Andechser Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian; **Versiones Pálidas** – Eggenberg Urbock 23^o, EKU 28, Plank Bavarian Heller Doppelbock.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, color-pálido, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-bock, maltosa.

9B. Eisbock

Impresión General: Una lager alemana oscura, fuerte, plena, rica y maltosa, a menudo con una consistencia viscosa y sabores fuertes. Aun cuando son concentradas, el alcohol debiese ser suave y cálido, no quemante.

Aroma: Dominado por un balance entre una malta rica e intensa y cierta presencia de alcohol. Sin aroma a lúpulo. Puede tener significativos ésteres a frutas oscuras (pasas, uvas) derivados de la malta. Aromas a alcohol no deben ser ásperos ni con carácter a solvente.

Apariencia: Color cobrizo profundo a marrón oscuro, a menudo con atractivos reflejos rubíes. El acondicionamiento en frío (lagering) debiera proporcionar una buena clarificación. Espuma blanquecina a color marfil. La retención de la espuma puede ser de moderada a pobre. “Piernas de alcohol” pronunciadas son a menudo evidentes.

Sabor: Rico dulzor de malta balanceado por una presencia de alcohol significativa. La malta puede tener productos de Maillard, cualidades tostadas, algo de caramelo y ocasionalmente un leve sabor a chocolate. Sin sabor a lúpulo. El amargor del lúpulo sólo contrarresta el dulzor de la malta lo suficiente como para evitar una cerveza empalagosa. Puede tener significativos ésteres a frutas oscuras derivados de la malta. El alcohol debe ser suave, no áspero ni caliente y debe ayudar al lúpulo a balancear la fuerte presencia de la malta. El final debe ser a malta y alcohol, pudiendo tener una cierta sequedad por el alcohol. No debe ser almibarado ni empalagoso. Carácter lager limpio.

Sensación en Boca: Cuerpo pleno a muy pleno. Baja carbonatación. Tibieza alcohólica significativa, pero sin ser quemante o punzante. Muy suave, sin asperezas debidas al alcohol, amargor, fuseles u otros sabores concentrados.

Comentarios: Un extendido acondicionamiento en frío (lagering) a menudo es necesario después de congelada para suavizar el alcohol y mejorar el balance de éste y la malta. Se pronuncia “ICE-Bock”.

Historia: Una especialidad tradicional de Kulmbach elaborada llevando a congelación una Doppelbock y removiendo el hielo para concentrar el sabor y el contenido alcohólico (al igual que cualquier posible defecto).

Ingredientes Característicos: Igual que la Doppelbock. Las Eisbock comerciales están generalmente concentradas en el rango de 7% a 33% ABV.

Comparación de Estilos: Las Eisbock no son simplemente Doppelbocks más fuertes; el nombre se refiere al proceso de congelación y concentración de la cerveza y *no* es una declaración del contenido de alcohol; algunas Doppelbock son más fuertes que algunas Eisbock. No tan plena, rica o dulce como un Wheatwine.

Estadísticas Vitales: OG: 1.078 – 1.120
IBUs: 25 – 35 FG: 1.020 – 1.035
SRM: 18 – 30 ABV: 9.0 – 14.0%

Ejemplos Comerciales: Kulmbacher Eisbock.

Etiquetas: intensidad-muy-alta, color-ámbar, fermentación-baja, lagered, europa-central, estilo-tradicional, familia-bock, maltosa.

9C. Porter Báltica (Baltic Porter)

Impresión General: Una Porter Báltica a menudo tiene sabores a malta reminiscentes a una Porter Inglesa y el tostado restringido de una Schwarzbier, pero con una densidad inicial (OG) mayor y más alcohol que cualquiera de éstas. Muy compleja, con múltiples capas de sabores a malta y a frutos oscuros.

Aroma: Rico dulzor a malta que a menudo contiene notas a caramelo, toffee, nueces y profundo tostado y/o a licor. Alcohol complejo y perfil de ésteres de moderada intensidad, con reminiscencias a ciruelas, pasas, cerezas o grosellas, ocasionalmente con una cualidad vinosa a Oporto. Algo de carácter a malta más oscura como chocolate, café o melaza pero nunca quemado. Lúpulo ausente. Sin acidez. Muy suave.

Apariencia: Color rojizo-cobrizo oscuro a un marrón oscuro y opaco (no negro). Espuma gruesa, persistente y color canela. Clara, aunque algunas versiones más oscuras pueden ser opacas.

Sabor: Como en aroma, tiene un rico dulzor a malta con una compleja mezcla de malta profunda, ésteres a frutos secos y alcohol. Tiene un prominente pero aún suave torrado tipo Schwarzbier que no llega a ser quemado. Saciadora en boca y muy suave. Carácter lager limpio. Empieza dulce pero los sabores a maltas oscuras rápidamente dominan y persisten hasta el final. Un toque seco con una leve nota a café torrado o licor en el final. La malta puede tener una complejidad de notas a caramelo, toffee, nuez, melaza y/o licor. Ligeras notas a grosellas negras y frutas oscuras. Amargor medio-bajo a bajo, sólo para proporcionar balance. Sabor del lúpulo con ligero carácter especiado de medio-bajo a ninguno.

Sensación en Boca: Generalmente cuerpo bastante pleno y suave, con una tibieza de alcohol bien añejado. Carbonatación media a media-alta, haciéndola parecer incluso aún más plena. No es pesada en la lengua debido al nivel de carbonatación.

Comentarios: Actualmente, puede ser descrita también como Porter Imperial, aunque versiones muy tostadas o lupuladas no son apropiadas para este estilo. La mayoría de las versiones están en el rango de 7 - 8,5% ABV. Las cervecerías danesas a menudo se refieren a ellas como Stouts, lo cual indica su histórico linaje a los días en que Porter era usado como nombre genérico para Porter y Stout.

Historia: Cerveza tradicional de los países que bordean el mar Báltico, desarrollada autóctonamente después de que las exportaciones a gran escala de Marrones o Stouts Imperiales desde Inglaterra fueron establecidas. Históricamente de fermentación alta, muchas cervecerías adaptaron sus recetas para usar levadura de fermentación baja junto con el resto de su producción.

Ingredientes Característicos: Generalmente levadura lager (fermentación fría si se usa levadura ale, tal como se requiere cuando se elabora en Rusia). Malta chocolate o maltas negras desamargadas. Malta base Vienna o Munich. Lúpulos continentales (típicamente tipo Saaz). Puede contener malta cristal y/o adjuntos. Malta brown o ámbar es común en recetas históricas.

Comparación de Estilos: Mucho menos tostada y más suave que una Stout Imperial, típicamente con menos alcohol. Carece de las cualidades tostadas de las stouts en general, sino más bien tiene las notas torradas pero no quemadas de una Schwarzbier. Bastante frutal comparada con otras Porter y con más alcohol.

Estadísticas Vitales: OG: 1.060 – 1.090
IBUs: 20 – 40 FG: 1.016 – 1.024
SRM: 17 – 30 ABV: 6.5 – 9.5%

Ejemplos Comerciales: Aldaris Porteris, Baltika #6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter.

Etiquetas: intensidad-alta, color-oscuro, cualquier-fermentación, lagered, europa-del este, estilo-tradicional, familia-porter, maltosa.

10. CERVEZA DE TRIGO ALEMANA

Esta categoría contiene cervezas alemanas de trigo de intensidad vollbier y starkbier, sin acidez, en colores claros y oscuros.

10A. Weissbier

Impresión General: Una cerveza de trigo alemana pálida y refrescante, con alta carbonatación, final seco, sensación en boca cremosa, con notas a banana y clavo de olor producto de la levadura.

Aroma: Fenoles (usualmente clavo de olor) y ésteres frutales (típicamente banana) de moderados a fuertes. El balance y la intensidad de los componentes fenoles y ésteres pueden variar, pero en los mejores ejemplos están razonablemente balanceados y bastante prominentes. El carácter del lúpulo va de bajo a ninguno. Puede estar presente un ligero a moderado aroma a trigo (el cual se puede percibir como pan o granos), pero no otras características de la malta. Opcionales pero aceptables, los aromáticos pueden incluir ligeros a moderados toques a vainilla y/o un suave aroma a goma de mascar. Ninguna de estas características opcionales debiera ser alta o dominante, pero a menudo pueden sumar complejidad y balance.

Apariencia: Color pajizo pálido a dorado. Es característica una espuma muy gruesa, como mousse, de larga duración. El alto contenido de proteínas de trigo reduce la cristalinidad en una cerveza no filtrada aunque el nivel de turbidez es algo variable.

Sabor: Bajos a moderadamente-fuertes aromas a banana y clavo de olor. El balance y la intensidad de los fenoles y ésteres pueden variar pero en los mejores ejemplos están balanceados y son bastante prominentes. Opcionalmente, un muy ligero a moderado carácter a vainilla y/o leves notas a goma de mascar pueden acentuar el sabor a banana, el dulzor y la redondez, pero no deben ser dominantes si están presentes. El sabor suave, a algo de pan o granos del trigo es complementario como lo es un leve carácter a grano-dulce de la malta. El sabor del lúpulo va de muy bajo a ninguno, el amargor del lúpulo es muy bajo a moderadamente-bajo. Bien redondeada, con un sabor pleno en el paladar y un final relativamente seco. La percepción de dulzor se debe más a la ausencia de amargor de lúpulo que a la presencia de azúcar residual; un final dulce o pesado podría perjudicar significativamente la tomabilidad.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, nunca pesada. La levadura suspendida puede incrementar la percepción de cuerpo. La textura del trigo aporta una sensación esponjosa, cremosa y plena que puede progresar hasta un final burbujeante acompañado de una alta a muy alta carbonatación. Siempre efervescente.

Comentarios: Son cervezas refrescantes, de rápida maduración, ligeramente lupuladas, exhibiendo un carácter único a banana y clavo de olor de la levadura. Estas cervezas no suelen envejecer bien, se disfrutan mucho más siendo jóvenes y

frescas. La versión “mit hefe” se sirve con levadura suspendida. La versión “krystal” es filtrada para obtener una excelente claridad. El carácter de una Krystal Weizen es generalmente más frutal y menos fenólico que el de la Weissbier mit hefe. Pueden ser conocidas como *hefeweizen*, particularmente en Estados Unidos.

Historia: Bavaria tiene una tradición que se remonta a cientos de años, la producción de cerveza de trigo solía ser un monopolio reservado solamente para la Realeza Bávara. Las Weissbier modernas datan de 1872 cuando Schneider comenzó su producción. Sin embargo, las Weissbier pálidas se hicieron populares desde 1960. Hoy en día es muy popular sobre todo en el sur de Alemania.

Ingredientes Característicos: Según la tradición de elaboración alemana, al menos el 50% del total de la receta de granos debe ser trigo malteado, aunque algunas versiones alcanzan hasta el 70%, el resto es típicamente malta Pilsner. Es tradicional una maceración por decocción, aunque en algunas cervecerías modernas no siguen esta práctica. La levadura weizen ale produce el típico carácter especiado y frutal, aunque una fermentación a temperaturas muy altas puede afectar el balance y producir sabores extraños.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.052
IBUs: 8 – 15 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 2 – 6 ABV: 4.3 – 5.6%

Ejemplos Comerciales: Ayinger Bräu Weisse, Hacker-Pschorr Weisse, Paulaner Hefe-Weizen Naturtrüb, Schneider Weisse Unser Original, Weihenstephaner Hefeweissbier.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, europa-central, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, maltosa.

10B. Dunkles Weissbier

Impresión General: Una cerveza de trigo alemana oscura con un distintivo carácter de levadura a banana y clavo de olor, sostenido por sabores de malta a pan tostado o caramelo. Altamente carbonatada y refrescante, con una cremosa y esponjosa textura, con un final suave que invita a beber.

Aroma: Moderados fenoles (usualmente clavo de olor) y ésteres frutales (usualmente banana). El balance y la intensidad de los componentes fenoles y ésteres puede variar, pero en los mejores ejemplos están balanceados y bastante destacados. Opcionalmente, un bajo a moderado carácter a vainilla y/o leve notas a goma de mascar pueden estar presentes, pero no deben dominar. El aroma a lúpulo va de bajo a ninguno y puede ser levemente floral, especiado o herbal. Aromas a trigo ligeros a moderados (que pueden ser

percibidos como pan, masa o granos) pueden estar presentes, a menudo acompañados por aromas a caramelo, corteza de pan o maltas más sabrosas. El aroma a malta puede moderar en algo los fenoles y los ésteres.

Apariencia: Color cobre claro a marrón caoba. Es característica una espuma blanquecina muy espesa, cremosa y de larga duración. El alto contenido de proteínas de trigo reduce la cristalinidad en este estilo tradicionalmente no filtrado, aunque el nivel de turbiedad es algo variable. Los sedimentos suspendidos de la levadura pueden contribuir a la turbidez.

Sabor: Bajo a moderadamente-fuerte sabor a banana y clavo de olor. El balance y la intensidad de los componentes fenoles y ésteres pueden variar, pero en los mejores ejemplos están razonablemente balanceados y bastante prominentes.

Opcionalmente, un muy ligero a moderado carácter a vainilla y/o notas a goma de mascar pueden acentuar el sabor a banana, el dulzor y la redondez, pero no deben ser dominantes si están presentes. Un sabor suave, con algo de gusto a pan, masa o granos del trigo es complementario, así como un rico sabor a caramelo, tostado o a corteza de pan. La riqueza maltosa puede ser de baja a medio-alta y sostener el carácter de la levadura. Un carácter a malta tostada es inapropiado. El sabor a lúpulo puede ser especiado, floral o herbal y va de muy bajo a ninguno, el amargor de lúpulo es de muy bajo a bajo. Bien redondeada, de sabor pleno, a menudo un poco maltosa en el paladar con un final relativamente seco.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio-pleno. La textura del trigo así como la levadura en suspensión imparten una sensación esponjosa y cremosa que puede progresar hasta un final más ligero, asistida por una moderada a alta carbonatación. Eferescente.

Comentarios: La presencia de malta de cebada tipo Munich y/o Vienna le da a este estilo un carácter profundo de cebada malteada que no es encontrado en una Weissbier. A menudo conocida como *Dunkelweizen*, particularmente en Estados Unidos.

Historia: Bavaria elabora cervezas de trigo tradicionales hace cientos de años, pero los derechos de elaboración estuvieron reservados para la Realeza Bávara hasta fines de 1700. La antigua cerveza Bávara era a menudo oscura, igual que la mayoría de las cervezas de esa época. La cerveza de trigo pálida comenzó a hacerse popular en 1960, pero la cerveza de trigo oscura tradicional permaneció como una cerveza consumida por la gente mayor.

Ingredientes Característicos: De acuerdo a la tradición cervecera alemana, al menos el 50% de la receta de granos debe ser de trigo malteado, aunque algunas versiones tienen hasta un 70%, el resto es usualmente malta Munich, Vienna o maltas de trigo oscuras o caramelo, o malta Pilsner con maltas de color. Una maceración por decocción es tradicional, pero es poco usada hoy. La levadura weizen ale produce el típico carácter especiado y frutal aunque una fermentación a temperaturas extremas puede afectar el balance y producir sabores extraños.

Comparación de Estilos: Reflejando el mejor carácter de la levadura y el trigo de una Weissbier, mezclada con la rica maltosidad de una Munich Dunkel. Las características a banana y clavo de olor son a menudo menores en comparación a una Weissbier debido a su maltosidad incrementada.

Estadísticas Vitales:
IBUs: 10 – 18
SRM: 14 – 23

OG: 1.044 – 1.056
FG: 1.010 – 1.014
ABV: 4.3 – 5.6%

Ejemplos Comerciales: Ayinger Ur-Weisse, Ettaler Weissbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, europa-central, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, maltosa.

10C. Weizenbock

Impresión General: Una ale basada en trigo, fuerte, maltosa y frutal, combinando los mejores sabores de la malta y la levadura de una Weissbier (pálida u oscura) con un rico sabor maltoso, intenso, con el cuerpo de una Dunkles Bock o Doppelbock.

Aroma: Medio-alto a alto carácter ricamente maltoso con un significativo componente a pan y granos de trigo. Las versiones más pálidas pueden tener una riqueza maltosa a pan y tostado, mientras que versiones más oscuras tienen una riqueza maltosa más profunda con una presencia significativa de productos de Maillard. Los componentes de la malta son similares a una Helles Bock en versiones pálidas (granos-dulzor-riqueza, con leve tostado) o una Dunkles Bock para las versiones más oscuras (pan-maltosidad-riqueza, altamente tostada, caramelo opcional). La levadura contribuye el carácter típico de una weizen a banana y especias (clavo de olor, vainilla), que pueden ser medio-bajos a medio-altos. Las versiones más oscuras pueden tener aromas a frutos oscuros (ciruelas, uvas, pasas). Una baja a moderada nota de alcohol es aceptable, pero no debe ser caliente ni con carácter a solvente. Sin aroma a lúpulo. La malta, levadura y alcohol aportan complejidad, atractivo y un prominente bouquet.

Apariencia: Existen versiones pálidas y oscuras, con las versiones pálidas siendo de color ligeramente dorado a ligeramente ámbar y las versiones oscuras siendo de ámbar oscuro o marrón-rubí oscuro. Es característica una espuma blanca a blanquecina muy espesa, cremosa y de larga duración (versiones pálidas) o canela suave (versiones oscuras). El alto contenido de proteínas de trigo reduce la claridad en este estilo tradicionalmente no filtrado. Los sedimentos suspendidos de la levadura pueden contribuir en la turbidez.

Sabor: Similar al aroma, rica maltosidad medio-alta a alta con sabores de trigo a pan y granos significativos. Las versiones pálidas tendrán riqueza de malta a pan, tostado y granos dulces, mientras que las versiones oscuras tendrán sabores a malta profundos, ricos a pan o tostados con una cantidad significativa de productos de Maillard, y opcionalmente caramelo. Bajo a moderado carácter de levadura a banana y especias (clavo de olor y vainilla). Las versiones más oscuras pueden tener sabor a frutos negros (ciruelas, uvas, pasas), particularmente a medida que envejecen. Un leve carácter a chocolate (pero no tostado) es opcional en las versiones más oscuras. Sin sabor a lúpulo. Un leve amargor de lúpulo puede dar una impresión ligeramente dulce en el paladar, pero en estas cervezas es típico un final seco (generalmente aumentado por un ligero carácter a alcohol). La interacción de malta, levadura y alcohol agrega complejidad e intensidad, los cuales a menudo se intensifican con el envejecimiento.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-pleno a pleno. La textura espesa o cremosa es típica con una leve tibieza aportada por el contenido de alcohol substancial. Moderada a alta carbonatación.

Comentarios: Una Weissbier elaborada con la intensidad de una Bock o una Doppelbock. Schneider también produce una versión Eisbock. Hay versiones pálidas y oscuras, aunque las

oscuras son más comunes. Las versiones pálidas tienen menos riqueza y complejidad de malta y usualmente más lúpulo, como en las Doppelbock. Productos de Maillard levemente oxidados pueden producir sabores ricos e intensos y aromas usualmente percibidos en productos comerciales envejecidos. Las versiones más frescas no tendrán este carácter. Las versiones bien añejadas también pueden tener una ligera complejidad como a Jerez.

Historia: Aventinus, la Doppelbock de trigo de fermentación alta más antigua del mundo, fue creada en 1907 en la Schneider Weisse Brauhaus, en Munich.

Ingredientes Característicos: Es usado un alto porcentaje de trigo malteado (según la tradición cervecera alemana, al menos el 50%, aunque puede contener hasta un 70%), siendo el resto malta de cebada tipo Munich y/o Vienna en las versiones oscuras, y más malta Pils en las versiones más pálidas. Algunas maltas de color pueden usarse con moderación. Una maceración por decocción tradicional puede dar un cuerpo apropiado sin dulzor empalagoso. La levadura weizen ale produce los típicos caracteres a especias y frutas. La fermentación demasiado cálida o muy fría puede causar que los

fenoles y ésteres estén desbalanceados y puede crear sabores extraños. La elección del lúpulo es esencialmente irrelevante, pero las variedades alemanas son tradicionales.

Comparación de Estilos: Más fuerte y rica que una Weissbier o una Dunkles Weissbier, pero con un similar carácter de levadura. Directamente comparable con el estilo Doppelbock, en las versiones pálidas y oscuras. La intensidad puede variar ampliamente, pero la mayoría está en el rango Bock a Doppelbock.

Instrucciones de Entrada: El participante debe especificar si la entrada es una versión **pálida** u **oscura**.

Estadísticas Vitales: OG: 1.064 – 1.090
IBUs: 15 – 30 FG: 1.015 – 1.022
SRM: 6 – 25 ABV: 6.5 – 9.0%

Ejemplos Comerciales: **Oscuras** –Eisenbahn Weizenbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schneider Unser Aventinus; **Pálidas** –Plank Bavarian Heller Weizenbock, Weihenstephaner Vitus.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, color-pálido, fermentación-alta, europa-central, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, maltosa.

11. BITTER BRITÁNICA

La familia de las Bitter Británicas surgió de las Ales Pálidas Inglesas como un producto de barril a finales del 1800. El uso de malta cristal en las Bitter se volvió masivo después de la Primera Guerra Mundial. Tradicionalmente servida muy fresca y con baja presión (sólo por densidad o bombeo manual) y a temperaturas de bodega (por ejemplo “real ale”). La mayor parte de las versiones en botella o barril del Reino Unido son a menudo más alcohólicas y más carbonatadas que los productos cask elaborados para exportación, y tienen un carácter y balance diferentes a sus contrapartes en Gran Bretaña (que a menudo son más dulces y menos lupuladas que las versiones cask). Estas directrices reflejan la versión “real ale” del estilo, no las formulaciones para exportación de productos comerciales.

Existen muchas variaciones regionales de Bitter, que van desde las más oscuras y dulces servidas casi sin espuma, a las más claras, lupuladas y con abundante espuma, más todo lo que hay en medio.

Los jueces no deben poner demasiado énfasis en el componente a caramelo de este estilo. Las Bitter exportadas pueden estar oxidadas, lo cual incrementará este tipo de sabores (al igual que otros sabores negativos). No asumir que ese sabor derivado de la oxidación es tradicional o requerido para el estilo.

11A. Bitter Ordinaria (o Común)

Impresión General: La baja densidad, bajo nivel de alcohol y baja carbonatación hacen que esta sea una cerveza de sesión fácil de tomar. El perfil de malta puede variar en sabor e intensidad, pero nunca debe opacar la impresión de amargor general. La tomabilidad es un componente crítico del estilo.

Aroma: Bajo a moderado aroma a malta, a menudo (no siempre) con una ligera cualidad a caramelo. Complejidad de malta a pan, bizcocho o ligero tostado son comunes. Leve a moderada frutuosidad. El aroma a lúpulo varía de moderado a ninguno, típicamente con carácter floral, terroso, resinoso y/o frutal. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a bajos niveles.

Apariencia: Color ámbar claro o cobrizo claro. Claridad de buena a brillante. Espuma blanca a blanquecina baja a moderada. Puede tener una espuma de poca altura debido a su baja carbonatación.

Sabor: Amargor medio a moderadamente-alto. Ésteres frutales moderadamente bajos a moderadamente altos. Moderado a bajo sabor a lúpulo típicamente con carácter terroso, resinoso, frutal y/o floral. Baja a media maltosidad con un final seco. El perfil de malta es típicamente a pan, bizcocho o leve tostado. Un bajo a moderado sabor a caramelo o toffee es opcional. El balance es a menudo decididamente amargo,

aunque este amargor no debe sobreponerse completamente al sabor de la malta, los ésteres y el lúpulo. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a niveles muy bajos.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio-ligero. Baja carbonatación, que puede ser moderada en los ejemplos embotellados.

Comentarios: El miembro con menor densidad de la familia de las Bitter Británicas, conocida típicamente por los consumidores como “Bitter” (algunas cerveceras se refieren a ella como Bitter Ordinaria o Común para distinguirla de otros miembros de la familia).

Historia: Ver los comentarios de introducción a la categoría.

Ingredientes Característicos: Malta pale, ámbar y/o cristal. Puede usar un toque de malta oscura para ajustar el color. Puede usar adjuntos de azúcar, maíz o trigo. Lúpulos de finalización ingleses son los más tradicionales, pero cualquier variedad podría ser utilizada; si se utilizan lúpulos americanos, deben ser ligeros. Levadura inglesa característica.

Comparación de Estilos: Algunas versiones modernas son elaboradas exclusivamente con malta pale y son conocidas como ales doradas, ales veraniegas o bitter doradas. El énfasis está en la adición de lúpulo de amargor en contraparte del agresivo lupulado visto hacia la mitad y el final de las Ales Americanas.

Estadísticas Vitales: OG: 1.030 – 1.039
IBUs: 25 – 35 FG: 1.007 – 1.011
SRM: 8 – 14 ABV: 3.2 – 3.8%

Ejemplos Comerciales: Adnams Southwold Bitter, Brains Bitter, Fuller's Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley's Original Bitter, Young's Bitter.

Etiquetas: intensidad-baja, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-ámbar, amarga.

11B. Best Bitter

Impresión General: Una cerveza de sesión llena de sabor, aun refrescante. Algunos ejemplos comerciales pueden estar más balanceados a la malta, pero esta no debe opacar la sensación general de amargor. La tomabilidad es el componente crítico de este estilo.

Aroma: Bajo a moderado aroma a malta, a menudo (no siempre) con una baja a medio-baja cualidad a caramelo. Es común una complejidad de malta a pan, bizcocho o leve tostado. Leve a moderada frutalidad. El aroma a lúpulo varía de moderado a ninguno, típicamente con carácter floral, terroso, resinoso y/o frutal. Generalmente sin diacetilo aunque está permitido a niveles muy bajos.

Apariencia: Color ámbar claro a cobrizo medio. Claridad buena a brillante. Espuma baja a moderada, blanca a blanquecina. Puede tener poca altura debido a su baja carbonatación.

Sabor: Amargor medio a moderadamente-alto. Ésteres frutales moderadamente bajos a moderadamente altos. Moderado a bajo sabor a lúpulo típicamente con carácter terroso, resinoso, frutal y/o floral. Baja a media maltosidad con un final seco. El perfil de malta es típicamente a pan, bizcocho o leve tostado. Bajo a moderado sabor a caramelo o toffee es opcional. El balance es a menudo decididamente amargo, aunque este amargor no debe sobreponerse completamente al sabor de la malta, los ésteres y el lúpulo. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a niveles muy bajos.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio. Baja carbonatación. Los ejemplos embotellados pueden tener una moderada carbonatación.

Comentarios: Más sabor a malta evidente que en una Bitter Ordinaria; una ale de intensidad-baja más fuerte.

Historia: Ver los comentarios de introducción a la categoría.

Ingredientes Característicos: Malta pale, ámbar y/o cristal. Puede utilizar un toque de malta oscura para ajustar el color. Puede usar adjuntos de azúcar, maíz o trigo. Lúpulos ingleses de finalización son los más tradicionales, pero cualquier variedad podría ser utilizada; si se utilizan lúpulos americanos, deben ser ligeros. Levadura inglesa característica.

Comparación de Estilos: Más alcohol que una Bitter Ordinaria y a menudo utilizando ingredientes de mayor calidad. Menos alcohol que una Bitter Fuerte. Más carácter de malta base o caramelo y más color que una Ale Dorada Británica. El énfasis está en la adición de lúpulo de amargor en contraparte del agresivo lupulado visto hacia la mitad y el final de las Ales Americanas.

Estadísticas Vitales: OG: 1.040 – 1.048
IBUs: 25 – 40 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 8 – 16 ABV: 3.8 – 4.6%

Ejemplos Comerciales: Adnams SSB, Coniston Bluebird Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Shepherd Neame Master Brew Kentish Ale, Timothy Taylor Landlord, Young's Special.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-ámbar, amarga.

11C. Bitter Fuerte

Impresión General: Una ale inglesa amarga, de intensidad moderada a moderadamente fuerte. El balance puede ser de bastante uniforme entre la malta y el lúpulo, a algo amargo. La tomabilidad es el componente crítico de este estilo. Es un estilo bastante amplio que permite considerables interpretaciones del cervecero.

Aroma: Aroma a lúpulo moderadamente alto a moderadamente bajo, típicamente con carácter floral, terroso, resinoso y/o frutal. Aroma a malta medio a medio-alto, opcionalmente con un bajo a moderado componente de caramelo. Ésteres frutales medio-bajos a medio-altos. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a niveles muy bajos.

Apariencia: Color ámbar claro a cobre profundo. Claridad de buena a brillante. Espuma blanca a blanquecina de baja a moderada. Una espuma baja es aceptable cuando la carbonatación también es baja.

Sabor: Amargor medio a medio-alto, con soporte de sabores de malta evidentes. El perfil de malta es típicamente a pan, nueces, bizcocho o leve tostado, y opcionalmente tiene un moderadamente bajo a moderado sabor a caramelo o toffee. Sabor de lúpulo moderado a moderadamente alto con carácter típicamente floral, terroso, resinoso y/o frutal. Amargor y sabor del lúpulo deben notarse, pero no deben dominar totalmente los sabores a malta. Ésteres frutales moderadamente-bajos a altos. Opcionalmente puede tener bajos niveles de alcohol. Final medio-seco a seco. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a niveles muy bajos.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio-pleno. Baja a moderada carbonatación, aunque en las versiones embotelladas será más alta. Las versiones más fuertes pueden tener una leve tibieza alcohólica, pero este carácter no debe ser muy alto.

Comentarios: Actualmente en Inglaterra, "ESB" es una marca que pertenece a Fuller's y nadie piensa que se trate de un estilo de cerveza genérico. Es una cerveza única (pero muy bien conocida) que tiene un perfil de maltas muy fuerte y complejo no encontrado en otros ejemplos, a menudo llevando a los jueces a sobrepenalizar las Bitter Fuertes inglesas tradicionales. En Estados Unidos, ESB ha sido usado para describir una Ale Pálida Británica maltosa, amarga, rojiza, de intensidad estándar (para Estados Unidos), siendo un popular estilo de cerveza artesanal. Esto puede causar que algunos jueces piensen que las ESB de los brewpub americanos son representantes de este estilo.

Historia: Ver comentario en la introducción a la categoría. La Bitter Fuerte pueden verse como una versión con mayor densidad de la Best Bitter (aunque no necesariamente "más premium" ya que la Best Bitter es tradicionalmente elaborada con ingredientes más finos). Las ales pálidas británicas son en general consideradas premium, con intensidad de exportación y amargas, acercándose en algo a las Bitter Fuertes, pero reformuladas para ser embotelladas (incluyendo incrementar los niveles de carbonatación). Mientras que las ales pálidas británicas modernas son consideradas Bitter embotelladas, históricamente los estilos fueron diferentes.

Ingredientes Característicos: Malta pale ale, ámbar y/o cristal; puede utilizar un toque de malta negra para ajustar el

color. Puede usar adjuntos de azúcar, maíz o trigo. Los lúpulos ingleses de finalización son los más tradicionales, pero cualquier variedad podría ser utilizada; si se utilizan lúpulos americanos, deben ser ligeros. Levadura inglesa característica. Las versiones burtonizadas usan aguas mediana o altamente sulfatadas, lo cual incrementa la percepción de sequedad y añade un aroma y sabor mineralizado o sulfurado.

Comparación de Estilos: Sabores a malta y lúpulo más evidentes que una Special o Best Bitter, así como más alcohol. Las versiones más fuertes pueden superponerse un poco con las Ales Fuertes Británicas, aunque las Bitter Fuertes tenderán a ser más pálidas y más amargas. Más sabor a malta

(particularmente caramelo) y ésteres que una Ale Americana Pálida (APA), con un carácter diferente del lúpulo de finalización.

Estadísticas Vitales: OG: 1.048 – 1.060
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 8 – 18 ABV: 4.6 – 6.2%

Ejemplos Comerciales: Bass Ale, Highland Orkney Blast, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Shepherd Neame Spitfire, West Berkshire Dr. Hexter's Healer, Whitbread Pale Ale, Young's Ram Rod.

Etiquetas: intensidad-baja, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-ámbar, amarga.

12. CERVEZAS MANCOMUNADAS PÁLIDAS (PALE COMMONWEALTH)

Esta categoría incluye bitter ales pálidas, moderadamente fuertes, orientadas al lúpulo, de países dentro del antiguo Imperio Británico.

12A. Ale Dorada Británica (Golden)

Impresión General: Una Bitter pálida orientada al lúpulo, de intensidad promedio a moderadamente fuerte. La tomabilidad y una cualidad refrescante son componentes críticos del estilo.

Aroma: Moderadamente bajo a moderadamente alto aroma a lúpulo de cualquier variedad, lúpulos ingleses florales, herbales o terrosos, y lúpulos cítricos americanos son los más comunes. Frecuentemente exhibirá una variedad de lúpulo. Poco o nada de aroma a malta; sin caramelo. Medio-bajo a bajo aroma frutal de los lúpulos en lugar de ésteres. Poco o nada de diacetilo.

Apariencia: Color pajizo a dorado. Buena a brillante claridad. Espuma blanca baja a moderada. Una baja espuma es aceptable cuando la carbonatación también es baja.

Sabor: Amargor medio a medio-alto. Sabor a lúpulo moderado a moderadamente-alto de cualquier variedad, aunque los sabores cítricos son cada vez más comunes. Carácter a malta medio-bajo, generalmente a pan, tal vez con un poco de sabor a bizcocho. Sabores a caramelo típicamente ausentes. Diacetilo bajo a ninguno. El amargor y sabor de los lúpulos debe ser pronunciado. Ésteres moderadamente-bajos a bajos. Final medio-seco a seco. El amargor aumenta con el nivel de alcohol, pero están siempre balanceados.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio. Baja a moderada carbonatación en cerveza de barril, aunque las versiones comerciales embotelladas tendrán carbonataciones más altas. Las versiones más fuertes pueden tener una leve tibieza de alcohol, pero este carácter no debe ser demasiado alto.

Comentarios: Bien lupulada cerveza apaciguadora de la sed con un énfasis en la exhibición del lúpulo. Se sirve más helada que las bitters tradicionales, este estilo fue posicionado originalmente como una cerveza refrescante de verano, pero ahora es frecuentemente elaborada durante todo el año. Aunque las primeras cervezas eran elaboradas con lúpulos ingleses, crecientemente se están usando lúpulos americanos con sabores más cítricos. También son llamadas Bitter Doradas, Ales de Verano o Ales Rubias Británicas. Puede ser encontrada en cask, barril y botella.

Historia: Las modernas Ales Doradas fueron desarrolladas en Inglaterra para tomar el fuerte mercado de las cervezas lagers. Si bien es difícil identificar la primera, Hop Back's Summer Lightning, elaborada por primera vez en 1986, es considerada

por muchos como los que consiguieron dar el puntapié inicial al estilo.

Ingredientes Característicos: Maltas pale o lager de bajo color actúan como un lienzo en blanco para el carácter del lúpulo. Puede utilizar adjuntos de azúcar, maíz o trigo. Lúpulos ingleses son frecuentemente usados, aunque variedades americanas cítricas son cada vez más comunes. Fermentación bastante limpia producto de la levadura inglesa.

Comparación de Estilos: Más similar a una Ale Americana Pálida (APA) que cualquiera otra, aunque a menudo más baja en alcohol y por lo general con características a ingredientes ingleses. Poco a nada de caramelo y ésteres comparada con las Bitter británicas y las Ales Pálidas. Seca como las Bitter pero con menos carácter a malta para sostener a los lúpulos, logrando un balance diferente. Utiliza a menudo lúpulos (y características) americanos, mucho más que la mayoría de los estilos ingleses modernos.

Estadísticas Vitales: OG: 1.038 – 1.053
IBUs: 20 – 45 FG: 1.006 – 1.012
SRM: 2 – 6 ABV: 3.8 – 5.0%

Ejemplos Comerciales: Crouch Vale Brewers Gold, Fuller's Discovery, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Kelham Island Pale Rider, Morland Old Golden Hen, Oakham JHB.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-artesanal, familia-ale-pálida, amarga, lupulada.

12B. Ale Espumosa Australiana

Impresión General: Suave y balanceada, todos los componentes se unen con intensidades similares. Sabores moderados que exhiben ingredientes australianos. Gran dimensión de sabores. Buena tomabilidad, adecuada para climas cálidos. Se basa en el carácter de la levadura.

Aroma: Aroma bastante suave, limpio, con un mix balanceado de ésteres, lúpulo, malta y levadura, todos moderadamente bajos en intensidad. Los ésteres son frecuentemente a peras y manzanas, posiblemente con un toque muy ligero de banana (opcional). Los lúpulos son terrosos, herbales o pueden mostrar características como a hierro del lúpulo Pride of Ringwood en nariz. La malta puede variar de granos neutros a moderadamente dulce, hasta sutilezas de pan; el caramelo no

debería ser evidente. Los ejemplos muy frescos pueden tener una ligera nariz a levadura y sulfuro.

Apariencia: Color amarillo profundo a ámbar claro, a menudo medio dorado. Espuma alta, blanca y persistente con pequeñas burbujas. Eferescencia notable debido a la alta carbonatación. Brillante claridad si ha decantado, pero típicamente vertida con levadura para tener un aspecto turbio. No es típicamente nublada a menos que la levadura se haya vertido durante el servicio.

Sabor: Plenitud media a baja, sabor a malta que va desde granos hasta pan, inicialmente medio maltosa a dulce, pero con un amargor medio a medio-alto que aumenta para balancear la malta. Sabores a caramelo típicamente ausentes. Altamente atenuada, dando un final seco con persistente amargor, aunque el cuerpo da una impresión de plenitud. Sabor a lúpulo medio a medio-alto, algo terroso y posiblemente herbal, resinoso, a pimienta o como a hierro, pero no floral, que perdura hacia el retrogusto. Ésteres medio-altos a medio-bajos, a menudo peras y manzanas. La banana es opcional, pero nunca debe dominar. Puede ser ligeramente mineralizada o azufrada, especialmente si la levadura está presente. No debe ser suave.

Sensación en Boca: Alta a muy alta carbonatación, entregando una sensación de burbujas que llenan la boca y un fresco y chispeante gas carbónico. Cuerpo medio a medio-alto, que tiende a subir si se vierte con levadura. Suave pero gaseosa. Las versiones más fuertes pueden tener una ligera tibieza de alcohol, pero versiones con menos alcohol pueden no serlo. Muy bien atenuada, no debe tener ningún dulzor residual.

Comentarios: Coopers ha elaborado su estandarte Sparkling Ale desde 1862, aunque la receta ha cambiado con los años. Actualmente, la cerveza tendrá una claridad brillante si se decanta correctamente, pero los taberneros a menudo vierten la mayoría de la cerveza en un vaso y luego hacen girar la botella para servir toda la levadura. ¡En algunos bares, ponen a rodar la botella a lo largo de la barra! Cuando es servida en barril, la cervecería instruye a los taberneros a invertir el barril para desprender la levadura. Un aspecto más turbio para este estilo parece ser una preferencia de los consumidores modernos. Siempre carbonatada naturalmente, incluso en barril. Una cerveza para consumir recién elaborada, se disfruta mejor fresca.

Historia: Los registros cerveceros muestran que la mayoría de las cervezas australianas elaboradas en el siglo XIX fueron de barril XXX (Mild) y Porter. La cervezas ale en botella fueron desarrolladas originalmente para competir con las cervezas ales pálidas importadas en botella desde cervecías inglesas, como Bass y Wm Younger' Monk. A principios del siglo XX, la cerveza ale pálida embotellada pasó de moda y las "ligeras" cervezas lager estaban en boga. Muchas Espumosas Australianas y Ales Pálidas fueron etiquetadas como ales, pero actualmente son cervezas de fermentación baja con una receta de granos muy similar a las ales que reemplazaron. Coopers de Adelaide, Australia del Sur, es el único productor sobreviviente que elabora el estilo Ale Espumosa.

Ingredientes Característicos: Malta australiana pale ale de dos hileras suavemente tostada, variedades lager pueden ser utilizadas. Pequeñas cantidades de malta cristal sólo para ajustar el color. Los ejemplos modernos no utilizan adjuntos, azúcar de caña sólo para más sabor y alcohol. Los ejemplos históricos utilizan 45% malta de dos hileras, 30% más de malta con mayor proteína (seis hileras) y usan alrededor de 25% de azúcar de caña para diluir el contenido de nitrógeno. Tradicionalmente utilizaron lúpulos australianos Cluster y Goldings hasta que fueron reemplazados a mediados de los años 60' por el Pride of Ringwood. Altamente atenuada por la

levadura tipo Burton (típica cepa australiana). Perfil de aguas variable, típicamente con carbonatos bajos y sulfatos moderados.

Comparación de Estilos: Superficialmente similar a las Ales Pálidas Inglesas, aunque mucho más carbonatada, con menos caramelo, menos lúpulos tardíos, exhibiendo la firma de la cepa de levadura y la variedad de lúpulo. Más amargor que el que los IBUs podrían sugerir debido a una alta atenuación, la densidad final debe ser baja y el lúpulo algo más presente.

Estadísticas Vitales: OG: 1.038 – 1.050
IBUs: 20 – 35 FG: 1.004 – 1.006
SRM: 4 – 7 ABV: 4.5 – 6.0%

Ejemplos Comerciales: Coopers Original Pale Ale, Coopers Sparkling Ale.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, pacífico, estilo-tradicional, familia-ale-pálida, amarga.

12C. IPA Inglesa

Impresión General: Una ale británica pálida, lupulada, moderadamente fuerte, muy bien atenuada, con un final seco y un aroma y sabor lupulado. Los clásicos ingredientes británicos proporcionan el mejor perfil del sabor.

Aroma: Aroma a lúpulo moderado a moderadamente-alto, floral, especiado-pimentado o cítrico a naranjas naturales son típicos. Un ligero aroma a césped por dry-hop es aceptable, pero no requerido. Una presencia a malta moderadamente-baja como a caramelo o tostado es opcional. Frutosidad baja a moderada es aceptable. Algunas versiones pueden tener notas sulfurosas, aunque este carácter no es mandatorio.

Apariencia: Un rango de color que va desde dorado a ámbar profundo, pero la mayoría son bastante pálidas. Debe ser clara, aunque las versiones sin filtrar con dry-hopping pueden ser un poco turbias. Espuma de tamaño moderado persistente de color blanquecino.

Sabor: El sabor del lúpulo es de medio a alto con un moderado amargor de lúpulo de moderado a asertivo. El sabor del lúpulo debe ser similar al aroma (floral, especiado-pimentado, cítrico a naranja y/o ligeramente a césped). El sabor a malta debe ser medio-bajo a medio y debe tener características a pan, opcionalmente con aspectos ligeros a medio-ligeros como a bizcocho, tostado, como a toffee y/o caramelo. Frutosidad medio-baja a media. El final es medio-seco a muy seco, con el amargor pudiendo extenderse hacia el retrogusto, pero sin ser áspero. El balance es hacia los lúpulos, pero la malta debe ser notable en el soporte. Si el agua usada es alta en sulfatos, un sabor distintivamente mineral, un final seco, algo de sabor a azufre y un amargor extendido estarán usualmente presentes. Algo de limpio sabor de alcohol puede ser notado en las versiones más fuertes. El roble es inapropiado en este estilo.

Sensación en Boca: Suave, cuerpo medio-bajo a medio sin astringencia derivada del lúpulo, aunque una carbonatación moderada a media-alta se pueden combinar para dar una sensación de sequedad general a pesar de la presencia de la malta de soporte. Una baja, suave tibieza de alcohol puede y debe ser percibida en las versiones (pero no en todas) más fuertes.

Comentarios: Los atributos IPA que fueron importantes para su arribo en buenas condiciones a la India eran estar muy bien atenuadas y fuertemente lupuladas. Simplemente porque así es como las IPA fueron embarcadas, no significa que otras cervezas como Porter no fueran enviadas también a la India, que la IPA fue inventada para ser enviada a la India, que la IPA

fue mayormente lupulada que otras cervezas para ser almacenada o que el nivel de alcohol era inusual para la época. Muchos ejemplos modernos etiquetados como IPA son bastante débiles en intensidad. Según CAMRA, “llamarlas IPA con intensidades alrededor de 3,5% no es ser fiel al estilo”. El historiador de la cerveza inglés Martyn Cornell ha comentado que las cervezas de este tipo “en realidad no son realmente distinguibles de un amargor ordinario”. Así que elegimos estar de acuerdo con estas fuentes para nuestras directrices en lugar de lo que algunas cervecerías británicas modernas están llamando IPA; sólo tener en cuenta que estos dos tipos principales de IPA se encuentran en el mercado británico de hoy.

Historia: El reporte de sus orígenes varía, pero la mayoría coincide en que lo que más tarde se conoció como IPA era una ale pálida preparada para su envío a la India a finales de 1700 y principios de 1800. George Hodgson de la Cervecería Bow se hizo bien conocido como un exportador de IPA a principios del 1800 y es el primer nombre mencionado con frecuencia con esta popularidad. Al igual que con todas las cervezas inglesas con una larga historia, la popularidad y la formulación del producto ha cambiado con el tiempo. Las cervecerías de Burton, con su agua alta en sulfatos, fueron capaces de elaborar con éxito IPA y comenzaron su dominio de este mercado por la década de 1830, alrededor de la época en que se utilizó por primera vez el nombre India Pale Ale. La intensidad y la popularidad declinaron con el tiempo y el estilo prácticamente desapareció en la segunda mitad del siglo XX. El nombre a menudo se utilizó para describir cervezas pálidas y amargas, nada especial (una tendencia que continúa en algunos ejemplos

británicos modernos). El estilo se sometió a un redescubrimiento de la cerveza artesanal en la década de 1980, y es lo que se describe en estas directrices. Los ejemplos modernos se inspiran en las versiones clásicas, pero no se debe suponer que tienen un linaje ininterrumpido con el mismo perfil exacto. White Shield es probablemente el ejemplo con el linaje más extenso, trazado a las fuertes Burton IPA de antaño y elaborada por primera vez en 1829.

Ingredientes Característicos: Malta pale ale. Son tradicionales los lúpulos ingleses, en particular los de finalización. Levadura ale atenuativa inglesa. Azúcar refinada se puede utilizar en algunas versiones. Algunas versiones pueden mostrar un carácter a sulfatos del agua tipo Burton, pero esto no es esencial para el estilo.

Comparación de Estilos: Generalmente tendrá más lúpulos finales y menos frutalidad y/o caramelo que las Ales Pálidas Británicas y las Bitter. Tiene menos intensidad de lúpulo y un sabor a malta más pronunciado que las versiones típicas americanas.

Estadísticas Vitales: OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 40 – 60 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 6 – 14 ABV: 5.0 – 7.5%

Ejemplos Comerciales: Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's Bengal Lancer IPA, Meantime India Pale Ale, Ridgeway IPA, Summit True Brit IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ipa, amarga, lupulada.

13. CERVEZA BRITÁNICA MARRÓN (BROWN)

Si bien las Mild Oscuras, Ales Marrones y Porter Inglesas pueden tener una larga y famosa historia, esta Guía describe las versiones modernas. Se agrupan con el propósito de ser juzgadas ya que a menudo tienen sabores y balances similares, no porque exista algún ancestro común. Las características similares son la intensidad baja a moderada, el color oscuro, el balance generalmente maltoso y la ascendencia británica. Estos estilos no tienen relación histórica entre sí; especialmente, ninguno de estos estilos evolucionó de cualquiera de los otros o alguna vez fue un componente de otro. El nombre de la categoría nunca fue utilizado históricamente para describir este grupo de cervezas; es nuestro nombre para la categoría en que serán juzgadas. La "Cerveza Marrón" fue un producto histórico distinto e importante y no está relacionado con el nombre de la categoría.

13A. Mild Oscura

Impresión General: Una ale de sesión británica, oscura, de baja densidad, enfocada en la malta, adaptada fácilmente para beber en cantidad. Refrescante, pero sabrosa, con una amplia gama de expresiones de malta oscura o azúcar oscura.

Aroma: Bajo a moderado aroma a malta, pudiendo tener alguna frutalidad. La expresión de la malta puede tomar una amplia gama de caracteres, que puede incluir caramelo, toffee, granos, tostado, nuez, chocolate o ligeramente torrado. Poco o ningún aroma a lúpulo terreo o floral si está presente. Diacetilo muy bajo a ninguno.

Apariencia: Color cobre a marrón oscuro o caoba. Existen algunos ejemplos más pálidos (color ámbar medio a marrón claro). Generalmente clara, aunque es tradicionalmente no filtrada. Espuma blanquecina a canela, baja a moderada; la retención puede ser pobre.

Sabor: Generalmente una cerveza maltosa, aunque puede tener una muy amplia gama de sabores basados en la malta y la levadura (por ejemplo, maltoso, dulce, caramelo, toffee, tostado, nuez, chocolate, café, torrado, fruta, regaliz, ciruela, pasas de uva). Puede tener un final dulce a seco. Las versiones

con maltas más oscuras pueden tener un final seco y tostado. Bajo a moderado amargor, suficiente para proporcionar un cierto balance, pero no lo suficiente como para sobreponerse a la malta. Los ésteres frutales son de moderados a ninguno. El diacetilo y el sabor a lúpulo son bajos a ninguno.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio. Generalmente carbonatación baja a medio-baja. Las versiones tostadas pueden tener una ligera astringencia. Las versiones más dulces pueden parecer más plenas en boca para su densidad.

Comentarios: La mayoría son cervezas de sesión de baja densidad que rondan el 3,2%, aunque algunas versiones pueden ser más fuertes (4%+) y están destinadas a la exportación, festivales, estacionalidad y/u ocasiones especiales. Generalmente servidas de barril; las versiones embotelladas con intensidad de sesión a menudo no viajan bien. Una amplia gama de interpretaciones son posibles. Existen versiones pálidas, pero éstas son aún más raras que las Mild Oscuras; estas directrices sólo describen la versión oscura moderna.

Historia: Históricamente, "mild" era simplemente una cerveza sin envejecer, y podía ser utilizado como un adjetivo para distinguir entre cervezas de edad o más altamente lupuladas. Las Mild modernas tienen sus raíces en las cervezas

más débiles tipo X de la década de 1800, aunque las Mild Oscuras no aparecieron hasta el siglo XX. En el uso actual, el término implica una cerveza de menor intensidad con menos amargor del lúpulo que las bitters. Las directrices describen la versión británica moderna. El término "mild" es actualmente un término caído en desgracia con los consumidores y muchas cervecerías ya no lo utilizan. Cada vez más raro. **No hay una conexión histórica o relación entre Mild y Porter.**

Comparación de Estilos: Algunas versiones pueden parecer de menor densidad que las modernas Porter Inglesas. Mucho menos dulce que una Ale Marrón Londinense.

Ingredientes Característicos: Malta base pale británica (a menudo bastante dextrinosa), malta cristal, maltas oscuras o adjuntos de azúcar oscura, también puede incluir adjuntos tales como maíz en copos, pudiendo ser coloreada con caramelo para cervecerías. Levadura ale británica característica. Cualquier tipo de lúpulo, ya que su carácter es silenciado y rara vez se nota.

Estadísticas Vitales: OG: 1.030 – 1.038
IBUs: 10 – 25 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 12 – 25 ABV: 3.0 – 3.8%

Ejemplos Comerciales: Banks's Mild, Cain's Dark Mild, Highgate Dark Mild, Brain's Dark, Moorhouse Black Cat, Rudgate Ruby Mild, Theakston Traditional Mild.

Etiquetas: intensidad-baja, color-oscuro, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-marrón, maltosa.

13B. Ale Marrón Británica (Brown Ale)

Impresión General: Una ale británica maltosa, marrón, orientada al caramelo sin los sabores tostados de una Porter.

Aroma: Ligero y dulce aroma a malta con notas de toffee, nuez o ligero chocolate, y una cualidad a caramelo ligero a pesado. Un aroma a lúpulo ligero pero atractivo, floral o terroso, puede ser evidente. Un ligero aroma frutal puede ser evidente, pero no debe dominar.

Apariencia: Color ámbar oscuro a marrón-rojizo oscuro. Clara. Espuma baja a moderada de color blanquecino a canela suave.

Sabor: Suave a moderado dulzor de malta, con carácter a caramelo ligero a pesado y un final medio a seco. La malta también puede tener un carácter a nuez, tostado, bizcocho, toffee o suave chocolate. Amargor medio a medio-bajo. El balance malta-lúpulo varía hasta enfocarse en la malta; sabor a lúpulo bajo a ninguno (de cualidades florales o terrosas). Ésteres bajos a moderados podrían estar presentes.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio. Carbonatación media a medio-alta.

Comentarios: Una categoría de amplio alcance con diferentes interpretaciones posibles, que van desde baja coloración, lupuladas, profundas, más oscuras, enfocadas en el caramelo; sin embargo, ninguna de las versiones tiene sabores fuertemente tostados. Una Ale Marrón Doble más fuerte era popular en el pasado, pero es muy difícil de encontrar ahora. Mientras la Ale Marrón Londinense se comercializa con el nombre de Ale Marrón, enumeramos estos diferentes estilos a ser juzgados debido a la diferencia significativa en el balance (en especial el dulzor) y la intensidad del alcohol; eso no quiere decir sin embargo que no sean de la misma familia.

Historia: Las Ales Marrones tienen una larga historia en Gran Bretaña, a pesar de varios tipos diferentes de productos utilizan ese nombre en varias ocasiones. Las Ales Marrones modernas son una creación del siglo XX como producto embotellado; que no es el mismo que los productos históricos

del mismo nombre. Se elabora en una amplia gama de densidades, pero las Ales Marrones modernas son generalmente de fuerte interpretación (para los estándares del Reino Unido). Este estilo se basa en las modernas versiones fuertes de Ales Marrones británicas, no las versiones históricas o la más dulce Ale Marrón Londinense. En la actualidad predominantemente pero no exclusivamente un producto embotellado.

Ingredientes Característicos: Malta mild ale o pale ale británica con maltas caramelo. También puede tener pequeñas cantidades de maltas más oscuras (por ejemplo, chocolate) para proporcionar color y carácter a nuez. Variedades de lúpulos ingleses son los más auténticos.

Comparación de Estilos: Más balance hacia la malta que las Bitter Británicas, con más sabores a malta de los granos más oscuros. Más fuerte que una Mild Oscura. Menos tostada que una Porter Inglesa. Más fuerte y mucho menos dulce que una Ale Marrón Londinense.

Estadísticas Vitales: OG: 1.040 – 1.052
IBUs: 20 – 30 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 12 – 22 ABV: 4.2 – 5.4%

Ejemplos Comerciales: Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Wychwood Hobgoblin.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-marrón, maltosa.

13C. Porter Inglesa

Llamada simplemente "Porter" en Gran Bretaña, el nombre "Porter Inglesa" se utiliza para diferenciarla de otras porters descritas en esta Guía.

Impresión General: Una cerveza marrón de moderada intensidad con un restringido carácter tostado y amargor. Puede tener una gama de sabores tostados, generalmente sin cualidades quemadas, a menudo con un perfil de malta-chocolate-caramelo.

Aroma: Moderado a moderadamente-bajo aroma de malta a pan suave, bizcocho y tostado, pudiendo tener una cualidad a chocolate. También puede mostrar algo de carácter a malta sin tostar en apoyo (caramelo, nuez, como a toffee y/o dulce). Puede tener hasta un nivel moderado a lúpulos florales o terrosos. Los ésteres frutales son de moderados a ninguno. Diacetilo bajo a ninguno.

Apariencia: Color marrón claro a oscuro, a menudo con reflejos rubí a trasluz. Buena claridad, aunque puede aproximarse a ser opaca. Espuma moderada, blanquecina a ligero color canela, con buena a justa retención.

Sabor: Moderados sabores de malta a pan, bizcocho y tostado que incluye una media a moderada cualidad torrada (frecuentemente con un carácter a chocolate) y a menudo significativo carácter a caramelo, nuez o toffee. Puede tener otros sabores secundarios, como café, regaliz, galletas o tostado en apoyo. No debe tener un sabor torrado áspero o quemado significativo, aunque pequeñas cantidades pueden contribuir con una complejidad de chocolate amargo. Sabor a lúpulo moderado a ninguno terroso o floral. Amargor de lúpulo medio-bajo a medio variará el balance de ligeramente maltoso a ligeramente amargo. Por lo general, bastante bien atenuada, aunque puede ser un poco dulce. Diacetilo moderadamente bajo a ninguno. Ésteres frutales moderados a bajos.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio. Carbonatación moderada a moderadamente-alta. Ligera a moderada textura cremosa.

Comentarios: Esta descripción de estilo desarrolla la versión moderna de la Porter Inglesa, no todas las variaciones posibles en el tiempo en todas las regiones donde existía. Las recreaciones históricas pueden inscribirse en la categoría de estilo *Cervezas Históricas*, con una descripción apropiada del perfil de la cerveza. Los ejemplos artesanales modernos en el Reino Unido son más densos y más lupulados.

Historia: Originada en Londres hace alrededor de 300 años, la Porter evolucionó a partir de una más temprana y dulce Cerveza Marrón, popular en la época. Evolucionó muchas veces debido a varios desarrollos tecnológicos y de ingredientes y preferencias de los consumidores que impulsaron estos cambios. Se convirtió en un estilo muy popular, ampliamente exportado en el 1800 antes de disminuir en torno a la Primera Guerra Mundial y desaparecer en la década de 1950. Fue reintroducida a mediados de la década de 1970 con el inicio de la era de la cerveza artesanal. Se dice que el nombre derivó de su popularidad entre la clase obrera de Londres que realizaba diversas tareas de transporte de carga durante el día. Madre de diversas interpretaciones regionales a través del tiempo y una predecesora de todas las Stout (que originalmente se llamaban

"Stout Porter"). **No hay una conexión histórica o relación entre Mild y Porter.**

Ingredientes Característicos: La receta de granos varía, pero algo que produzca un color oscuro está siempre involucrado. Maltas chocolate u otras maltas oscuras-tostadas, malta caramelo, azúcares para cervecería y similares son comunes. Porters tipo Londres a menudo usan malta marrón como un sabor característico.

Comparación de Estilos: Se diferencia de una Porter Americana en que por lo general tiene sabores más suaves, dulces y caramelizados, densidades más bajas y usualmente menos alcohol; la Porter Americana también suele tener más de un carácter a lúpulo. Más sustancial y tostada que una Ale Marrón Británica. Mayor densidad que una Mild Oscura.

Estadísticas Vitales
OG: 1.040 – 1.052
IBUs: 18 – 35
SRM: 20 – 30
FG: 1.008 – 1.014
ABV: 4.0 – 5.4%

Ejemplos Comerciales: Burton Bridge Burton Porter, Fuller's London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscura, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-porter, maltosa, tostada.

14. ALE ESCOCESA (SCOTTISH ALE)

El significado original de 'schilling' (-) ales ha sido descrito incorrectamente durante años. Un estilo único de cerveza que nunca fue señalado como 60/-, 70/- u 80/-. Schillings sólo se refieren al costo del barril de cerveza. El significado era 54/- Stouts y 86/- IPAs y así en adelante. Las Ales Escocesas en cuestión fueron denominadas Ligera, Fuerte y de Exportación, las cuales cubrían el espectro de costos desde alrededor de 60/- a 90/- y eran ales simplemente oscuras y enfocadas en la malta. Las ales mayores 120/- caen fuera de este ámbito, así como las Ales Escocesas más fuertes (conocidas como Wee Heavy). Los perfiles de Escocesa Ligera, Fuerte y de Exportación se leen casi igual para cada estilo de cerveza. Como la densidad aumenta, también lo hace el carácter de la cerveza en cuestión. Históricamente, los tres tipos de cerveza utilizaban parti-gyled en diferentes concentraciones y representó una adaptación de las Ales Pálidas Inglesas pero con menos intensidad, proporción de lúpulo y colores más oscuros (a menudo del agregado de caramelo). Las versiones más modernas (post Segunda Guerra Mundial) tienden a usar recetas de granos más complejas.

14A. Escocesa Ligera (Scottish ligera)

Impresión General: Una cerveza centrada en la malta, generalmente acaramelada, con quizás algunos ésteres y ocasionalmente un retrogusto a butterscotch. Lúpulos sólo para balancear y apoyar a la malta. El carácter a malta puede variar desde seco y a grano, a rico, tostado y acaramelado, pero nunca quemado, y sobre todo nunca con un carácter a humo de turba. Tradicionalmente las Ales Escocesas más oscuras a veces se acercan al color negro, pero carecen de cualquier carácter quemado o abiertamente torrado.

Aroma: Maltosidad baja a media, a menudo con sabores de migas de pan tostadas, bizcochos y galletas inglesas. Caramelo bajo a medio-bajo es admisible. Suave carácter a frutas de carozo en los mejores ejemplos. Puede tener bajo aroma a lúpulo inglés tradicional (terroso, floral, cítrico a naranja, especiado, etc.). El humo de turba es inapropiado.

Apariencia: Color cobre pálido a marrón muy oscuro. Clara. Espuma baja a moderada, cremosa y blanquecina.

Sabor: Enteramente centrado en la malta, con sabores que van desde malta pale, a pan, con matices a caramelo, a malta ricamente tostada (pero nunca quemada) o a una combinación de estos. Los ésteres frutales no son requeridos pero añaden profundidad cuando todavía no son altos. Amargor de lúpulo para balancear la malta. Sabor a lúpulo de bajo a ninguno también es permitido y debería ser de carácter tradicional

inglés (terroso, floral, cítrico a naranja, especias, etc.). El final varía desde rico y maltoso, a seco y a grano. Un sutil carácter a butterscotch, sin embargo no a azúcar quemada. El balance malta-lúpulo se inclina hacia la malta. Humo de turba es inapropiado.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-bajo a medio. Carbonatación baja a moderada. Puede ser relativamente rica y cremosa, a seca y granosa.

Comentarios: Centradas en la malta, obtienen la mayoría de su carácter de las maltas especiales, nunca del proceso. Maltas quemadas o azúcares de mosto vía "caramelización de olla de hervor" no son tradicionales ni tampoco tienen abiertamente un carácter "butterscotch". Es principalmente un producto de barril. El carácter a humo es inapropiado, como cualquier otro que tradicionalmente viniera de turba en la fuente de agua. Las Ales Escocesas con carácter ahumado deberían registrarse como *Cerveza Ahumada de Estilo Clásico*.

Ingredientes Característicos: Originalmente utilizaba maltas pale escocesas, sémola o maíz en hojuelas, y caramelo de cervecería para el color. Más tarde adaptó el uso de ingredientes adicionales tales como maltas ámbar o marrones, maltas cristal y de trigo, granos tostados o azúcares oscuras para el color, pero no para un sabor 'tostado'. Los adjuntos de azúcar son tradicionales. Levadura limpia o levemente frutal. Malta ahumada de turba no es auténtica y es inapropiada.

Comparación de Estilos: Carácter similar a una Wee Heavy, pero mucho más ligera. Similar en color a una Mild Oscura, pero un poco más débil en intensidad.

Estadísticas Vitales: OG: 1.030 – 1.035

IBUs: 10 – 20

FG: 1.010 – 1.013

SRM: 17 – 22

ABV: 2.5 – 3.2%

Ejemplos Comerciales: McEwan's 60.

Etiquetas: intensidad-baja, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-ámbar, maltosa.

14B. Escocesa Fuerte (Scottish Fuerte)

Impresión General: Una cerveza centrada en la malta, generalmente acaramelada con quizás algunos ésteres y ocasionalmente butterscotch en el retrogusto. Lúpulos sólo para balancear y apoyar la malta. El carácter a malta puede variar de seco y a grano, a rico, tostado y acaramelado, pero nunca quemado y sobre todo nunca tiene un carácter a humo de turba.

Aroma: Baja a mediana maltosidad, a menudo con sabores a migas de pan tostadas, bizcochos de vainilla y galletas inglesas. Caramelo de bajo a medio y un bajo butterscotch es admisible. Suave carácter a frutas de carozo en los mejores ejemplos. Puede tener bajo aroma a lúpulo tradicional inglés (terroso, floral, cítrico a naranja, especiado, etc.). El humo de turba es inapropiado.

Apariencia: Color cobre pálido a marrón muy oscuro. Clara. Espuma cremosa de baja a moderada color blanquecino

Sabor: Enteramente centrado en la malta, con sabores que van desde maltas pale, a pan, con matices a caramelo y a malta ricamente tostada (pero nunca quemada) o una combinación de éstos. Ésteres frutales no son requeridos pero añaden profundidad cuando todavía no son altos. Amargor de lúpulo para balancear la malta. Sabor a lúpulo de bajo a ninguno está permitido y debería ser de carácter tradicional inglés (terroso, floral, cítrico a naranja, especiado, etc.). El final varía desde rico y maltoso, a seco y a grano. Un sutil carácter a butterscotch es aceptable, sin embargo el azúcar quemada no lo es. El balance malta-lúpulo se inclina hacia la malta. El humo de turba es inapropiado.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-bajo a medio. Carbonatación baja a moderada. Puede ser relativamente rica y cremosa, a seca y granosa.

Comentarios: Ales centradas en la malta que obtienen la mayoría de su carácter de maltas especiales, nunca del proceso. Maltas quemadas o azúcares de mosto vía “caramelización de olla de hervor” no son tradicionales ni tampoco tienen abiertamente un carácter “butterscotch”. Es principalmente un producto en barril. El carácter a humo es inapropiado, como cualquier otro que tradicionalmente viniera de la turba en la fuente de agua. Ales Escocesas con carácter ahumado deberían registrarse como *Cerveza Ahumada de Estilo Clásico*.

Ingredientes Característicos: Originalmente utilizaba maltas pale escocesas, sémola o maíz en hojuelas y caramelo de cervecería para el color. Más tarde adaptó el uso de ingredientes adicionales tales como maltas ámbar o marrones, maltas cristal y de trigo, granos tostados o azúcares oscuras para color, pero no para sabor ‘tostado’. Adjuntos de azúcar son tradicionales. Levadura limpia o levemente frutal. Malta ahumada de turba no es auténtica y es inapropiada.

Comparación de Estilos: Carácter similar a una Wee Heavy, pero mucho más ligera.

Estadísticas Vitales: OG: 1.035 – 1.040

IBUs: 10 – 20

FG: 1.010 – 1.015

SRM: 13 – 22

ABV: 3.2 – 3.9%

Ejemplos Comerciales: Broughton Greenmantle Ale, Caledonia Smooth, McEwan's 70, Orkney Raven Ale, Tennent's Special Ale.

Etiquetas: intensidad-baja, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-ámbar, maltosa.

14C. Escocesa de Exportación (Scottish de Exportación)

Impresión General: Una cerveza centrada en la malta, generalmente acaramelada con quizás algunos ésteres y ocasionalmente un retrogusto a butterscotch. Lúpulos sólo para balancear y apoyar la malta. El carácter a malta puede variar de seco y a grano, a rico, tostado y acaramelado, pero nunca quemado y sobre todo nunca tiene carácter a humo de turba.

Aroma: Baja a mediana maltosidad, a menudo con sabores a migas de pan tostadas, bizcochos de vainilla y galletas inglesas. Caramelo de bajo a medio y un bajo butterscotch admitido. Suave carácter a frutas de carozo en los mejores ejemplos. Puede tener bajo aroma a lúpulo tradicional inglés (terroso, floral, cítrico a naranja, especiado, etc.). El humo de turba es inapropiado.

Apariencia: Color cobre pálido a marrón muy oscuro. Clara. Espuma blanquecina, cremosa, de baja a moderada.

Sabor: Enteramente centrado en la malta, con sabores que van desde maltas pale, a pan, con matices a caramelo y a malta ricamente tostada (pero nunca quemada) o una combinación de éstos. Ésteres frutales no son requeridos pero añaden profundidad cuando todavía no son altos. Amargor de lúpulo para balancear la malta. Sabor a lúpulo de bajo a ninguno está permitido y debería ser de carácter tradicional inglés (terroso, floral, cítrico a naranja, especiado, etc.). El final varía desde rico y maltoso a seco y a grano. Un sutil carácter a butterscotch es aceptable, sin embargo el azúcar quemada no lo es. El balance malta-lúpulo se inclina hacia la malta. El humo de turba es inapropiado.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-bajo a medio. Carbonatación baja a moderada. Puede ser relativamente rica y cremosa, a seca y granosa.

Comentarios: Ales centradas en la malta que obtienen la mayoría de su carácter de maltas especiales, nunca del proceso. Maltas quemadas o azúcares de mosto vía “caramelización de olla de hervor” no son tradicionales ni tampoco tienen abiertamente un carácter “butterscotch”. Es principalmente un producto de barril. El carácter a humo es inapropiado, como cualquier otro que tradicionalmente viniera de la turba en la fuente de agua. Ales Escocesas con carácter ahumado deberían registrarse como *Cerveza Ahumada de Estilo Clásico*.

Ingredientes Característicos: Originalmente utilizaba maltas pale escocesas, sémola o maíz en hojuelas y caramelo de cervecería para el color. Más tarde adaptó el uso de ingredientes adicionales tales como maltas ámbar o marrones, maltas cristal y de trigo, granos tostados o azúcares oscuras para color, pero no para sabor ‘tostado’. Adjuntos de azúcar son tradicionales. Levadura limpia o levemente frutal. Malta ahumada de turba no es auténtica y es inapropiada.

Comparación de Estilos: Carácter similar a una Wee Heavy, pero mucho más ligera.

Estadísticas Vitales: OG: 1.040 – 1.060

IBUs: 15 – 30

FG: 1.010 – 1.016

SRM: 13 – 22

ABV: 3.9 – 6.0%

Ejemplos Comerciales: Belhaven Scottish Ale, Broughton Exciseman's Ale, Orkney Dark Island, Pelican MacPelican's Scottish Style Ale, Weasel Boy Plaid Ferret Scottish Ale.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-ámbar, maltosa.

15. CERVEZA IRLANDESA

Las cervezas tradicionales de Irlanda contenidas en esta categoría son de color ámbar a oscuro, de fermentación alta, de intensidad ligera a moderada, a menudo ampliamente incomprendidas debido a las diferencias en las versiones de exportación o excesivamente centradas en los atributos específicos de las cervezas producidas en gran volumen por cervecerías bien conocidas. Cada uno de los estilos en esta agrupación tiene una gama más amplia de lo que comúnmente se cree.

15A. Ale Irlandesa Roja

Impresión General: Una pinta fácil de beber, a menudo con sabores sutiles. Ligeramente maltosa en el balance a veces con un suave dulzor inicial a caramelo/toffee, un paladar ligeramente a grano y bizcocho, y un toque de sequedad tostada en el final. Algunas versiones pueden destacar más el caramelo y el dulzor, mientras que otras favorecen el paladar a grano y sequedad tostada.

Aroma: Bajo a moderado aroma a malta, ya sea a grano neutro o con un ligero carácter a caramelo-tostado-toffee. Puede tener un carácter mantecoso muy ligero (aunque esto no es requerido). El aroma a lúpulo es bajo a ninguno, terroso o floral (por lo general ausente). Muy limpia.

Apariencia: Color ámbar medio a rojizo-cobrizo medio. Clara. Espuma baja blanquecina a color canela, de persistencia media.

Sabor: Sabor a malta caramelo de moderado a muy bajo y dulce, rara vez con un ligero tostado mantecoso como a toffee. En boca es a menudo bastante neutral y granosa, o puede tomar una nota ligeramente tostada o a bizcocho hacia el final, con un ligero sabor a grano tostado, que se presta para una sequedad característica en el final. Es opcional un sabor a lúpulo ligeramente térreo o floral. Final medio-seco a seco. Limpia y suave. Poco o ningún éster. El balance tiende a ser ligeramente hacia la malta, aunque el ligero uso de granos tostados puede aumentar la percepción de amargor levemente.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, aunque los ejemplos que contienen bajos niveles de diacetilo pueden tener una sensación en boca ligeramente resbaladiza (no es requerido). Carbonatación moderada. Suave. Moderadamente atenuada.

Comentarios: Existen diversas variaciones dentro del estilo, que hace que las directrices sean un tanto amplias como para acomodarlos. Los ejemplos irlandeses tradicionales son relativamente bajos en lúpulo, a granos y con una ligera sequedad tostada al final, bastante neutral en general. Los ejemplos irlandeses modernos de exportación son más acaramelados y dulces, y podrían tener más ésteres. Las versiones artesanales americanas suelen ser versiones más alcohólicas que los ejemplos de exportación irlandeses. Una emergente escena de cerveza artesanal irlandesa está explorando versiones más amargas de ejemplos tradicionales. Por último, hay algunos ejemplos comerciales que suenan irlandeses, pero son esencialmente una Lager Ámbar Internacional, con paladares dulzones y poco amargor. Estas directrices se han escrito alrededor de los ejemplos tradicionales irlandeses, con extensiones ligeras para las versiones irlandesas de exportación y las versiones irlandesas artesanales modernas.

Historia: Mientras que Irlanda tiene una larga tradición cervecera patrimonial, el moderno estilo Ale Irlandesa Roja es

esencialmente una adaptación o interpretación del popular estilo Bitter Inglés con menos lúpulo y un poco de tostado para agregar color y sequedad. Redescubierto como un estilo de cerveza artesanal en Irlanda, hoy es una parte esencial de la mayoría de las cervecerías, junto a una ale pálida y una stout.

Ingredientes Característicos: Generalmente tiene un poco de cebada tostada o malta negra para proporcionar un color rojizo y un final tostado seco. Malta base pale. Maltas caramelo fueron históricamente importadas y más caras, por lo que no todas las cervecerías la utilizarían.

Comparación de Estilos: Un equivalente irlandés menos amargo y lupulado de una Bitter Inglesa, con un final seco debido a la cebada tostada. Más atenuada, con menos sabor a caramelo y cuerpo que las Ales Escocesas equivalentes en intensidad.

Estadísticas Vitales: OG: 1.036 – 1.046
IBUs: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 9 – 14 ABV: 3.8 – 5.0%

Ejemplos Comerciales: Caffrey's Irish Ale, Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Red Ale, Samuel Adams Irish Red, Smithwick's Irish Ale.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-ámbar, balanceada.

15B. Stout Irlandesa

Impresión General: Una cerveza negra con un sabor tostado pronunciado, a menudo similar al café. El balance puede variar desde bastante uniforme a bastante amargo, con las versiones más balanceadas teniendo un poco de dulzor a malta y las versiones amargas siendo bastante secas. Las versiones de barril normalmente son cremosas debido al nitrógeno, pero las versiones embotelladas no tendrán este carácter derivado del servicio. El sabor tostado puede ser seco y como a café, a un tanto achocolatado.

Aroma: Típicamente domina un aroma como a café moderado; puede tener notas secundarias a chocolate oscuro ligero, cacao y/o cereales tostados. Los ésteres van de medio-bajo a ninguno. El aroma a lúpulo de bajo a ninguno, puede ser ligeramente terroso o floral, pero suele estar ausente.

Apariencia: Color negro azabache a marrón muy profundo con reflejos granate. Según Guinness, "la cerveza Guinness puede parecer negra, pero en realidad es una sombra muy oscura de rubí". Opaca. Una espuma de color canela a café, espesa y cremosa de larga duración es característica cuando es servida con nitrógeno, pero no esperes esta espuma cremosa y densa en una cerveza embotellada.

Sabor: Moderado sabor a grano o malta tostada con un amargor de lúpulo medio a alto. El final puede ser seco y como

a café, a moderadamente balanceado con un toque de caramelo o dulzor a malta. Normalmente tiene sabores como a café, pero también puede tener un carácter a chocolate agrídulce o sin azúcar en el paladar, que perdura en el final. Factores de equilibrio pueden incluir alguna cremosidad, nula a medio-baja frutuosidad y nulo a medio sabor a lúpulo (a menudo terroso). El nivel de amargor es algo variable, con el carácter tostado y la sequedad del final; permitir la interpretación por parte de los cerveceros.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio-pleno, con un carácter un tanto cremoso (sobre todo cuando se sirve con nitro). Carbonatación baja a moderada. Para el alto amargor de lúpulo y la proporción significativa de granos oscuros presente, esta cerveza es muy suave. Puede tener una ligera astringencia de los granos tostados, aunque la aspereza es indeseable.

Comentarios: Cuando una cervecería ofrecía una Stout y una Porter, la Stout era siempre la cerveza más fuerte (originalmente fue llamada “Stout Porter”). Las versiones modernas son elaboradas a partir de una densidad inicial inferior y no necesariamente reflejan mayor intensidad que una Porter. Hoy en día es típicamente una cerveza servida de barril; las versiones embotelladas son típicamente elaboradas a partir de una densidad inicial superior y por lo general, se llaman Extra Stouts. Existen diferencias regionales en Irlanda, similares a la variabilidad de las Bitter Inglesas. Las Stout tipo Dublín utilizan cebada tostada, son más amargas y son más secas. Las Stout tipo Cork son más dulces, menos amargas y tienen sabores a chocolate y maltas especiales. Los ejemplos comerciales de este estilo están casi siempre asociados a un servicio con nitro. No hay que esperar que las cervezas acondicionadas en botella tradicionales tengan la textura cremosa y completa, o la espuma de muy larga duración tradicionalmente asociada al servicio con nitrógeno.

Historia: El estilo evolucionó de los intentos de capitalizar el éxito de las Porter de Londres, pero originalmente refleja un cuerpo e intensidad más completo, más cremoso, más “Stout”. Guinness comenzó elaborando sólo Porter en 1799 y un “tipo más corpulento (stouter) de cerveza” alrededor de 1810. Las Stout Irlandesas divergen de la Stout Simples de Londres (o simplemente Porter) a finales de 1800, con un énfasis en las maltas más oscuras. Guinness fue de las primeras cervecías en usar malta black patent para Porters y Stouts en la década de 1820. Guinness comenzó a usar cebada tostada después de la Segunda Guerra Mundial, mientras que los cerveceros de Londres continuaron utilizando malta marrón. Guinness comenzó a usar copos de cebada en la década de 1950, aumentando en gran medida la atenuación. Guinness Draught se lanzó como marca en 1959. Las botellas y latas Draught se desarrollaron a fines de los años 1980 y 1990.

Ingredientes Característicos: Guinness se elabora usando cebada tostada, cebada en copos y malta pale. Otras cervecías no utilizan necesariamente cebada tostada, pudiendo utilizar malta chocolate u otras maltas oscuras y especiales. Sea cual sea la combinación de maltas o granos utilizados, el producto resultante debe ser negro. Las Stouts tipo Cork son quizás más cercanas a las históricas Stout tipo Londres en composición con un variada receta de granos no dominada por la cebada tostada.

Comparación de Estilos: Menos intensidad que una Extra Stout Irlandesa, pero con sabores similares. De color más oscuro (negro) que una Porter Inglesa (marrón).

Estadísticas Vitales:
OG: 1.036 – 1.044
IBUs: 25 – 45
SRM: 25 – 40
FG: 1.007 – 1.011
ABV: 4.0 – 4.5%

Ejemplos Comerciales: Beamish Irish Stout, Guinness Draught, Harpoon Boston Irish Stout, Murphy’s Irish Stout, O’Hara’s Irish Stout, Porterhouse Wrasslers 4X.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscura, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-stout, amarga, tostada.

15C. Extra Stout Irlandesa

Impresión General: Una cerveza negra de cuerpo pleno, con un pronunciado sabor tostado, a menudo similar al café y chocolate oscuro con algo de complejidad maltosa. El balance puede variar desde moderadamente agrídulce a amargo, con las versiones más equilibradas teniendo una moderada riqueza a malta y las versiones amargas siendo bastante secas.

Aroma: Moderado a moderadamente-alto aroma como a café, a menudo con ligero chocolate oscuro, cacao, galletas, vainilla y/o notas secundarias de cereales tostados. Ésteres medio-bajos a ninguno. Aroma a lúpulo bajo a ninguno, puede ser ligeramente terroso o especiado, pero está típicamente ausente. Malta y tostado dominan el aroma.

Apariencia: Negro azabache. Opaco. Una espuma espesa, cremosa de color canela es característica.

Sabor: Moderado a moderadamente-alto sabor a grano tostado o malta, con un amargor de lúpulo medio a medio-alto. El final puede ser seco y como a café, a moderadamente balanceado hacia un moderado caramelo o dulzor maltoso. Típicamente tiene sabores tostados como a café, pero también a menudo tiene un carácter a chocolate oscuro en el paladar, extendiéndose hasta el final. Trasfondo a moca, galletas, o vainilla están a menudo presentes y agregan complejidad. Frutuosidad media-baja a ninguna. Sabor a lúpulo medio-bajo a ninguno (a menudo terroso o especiado). El nivel de amargor es algo variable, como lo es el carácter tostado y la sequedad al final; permitir la interpretación por parte de los cerveceros.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-pleno a pleno, con un carácter un tanto cremoso. Carbonatación moderada. Muy suave. Puede tener una ligera astringencia de los granos tostados, aunque la aspereza es indeseable. Se puede detectar un ligero carácter tibio.

Comentarios: Tradicionalmente, un producto embotellado. Los consumidores esperan que una Stout deba tener siempre un color negro; la intensidad de sabor de cualquier cerveza negra es lo que los consumidores esperan de esta cerveza. No todas las cervecías hacen la versión típica de Guinness seca y tostada, una versión más balanceada y achocolatada es igualmente aceptable.

Historia: Las mismas raíces como cerveza negra irlandesa, pero como un producto más fuerte. Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, después Double Stout) fue elaborada por primera vez en 1821 y fue originalmente un producto embotellado. Descrita por Guinness como “una cerveza con más cuerpo, un característico amargor tostado profundo y una textura rica y madura”. De todos los tipos de Guinness disponibles hoy en día, este es el más cercano a la Porter originalmente elaborada por Arthur Guinness. Tenga en cuenta que en la actualidad, Guinness Extra Stout tiene diferentes intensidades en diferentes regiones; la versión europea tiene alrededor de 4,2% y se adapta al estilo Stout Irlandesa.

Ingredientes Característicos: Similar a la Stout Irlandesa.

Comparación de Estilos: A medio camino entre una Stout Irlandesa y una Extra Stout Extranjera en intensidad y fuerza de sabor, aunque con un balance similar. Más cuerpo, riqueza y

a menudo mayor complejidad de maltas que una Stout Irlandesa. Negra en color, no marrón como una Porter.

Estadísticas Vitales: OG: 1.052 – 1.062
IBUs: 35 – 50 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 6.5%

Ejemplos Comerciales: Guinness Extra Stout (versión US), O'Hara's Leann Folláin, Sheaf Stout.

Etiquetas: intensidad-alta, color-oscuro, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-stout, amarga, tostada.

16. CERVEZA BRITÁNICA OSCURA

Esta categoría incluye stouts irlandesas y británicas modernas que van de intensidad media a fuerte, de amargas a dulces, originadas en Inglaterra, incluso si hoy en día algunas están más asociadas con Irlanda. En este caso, "Británico" hace referencia amplia a las Islas Británicas y no sólo a Gran Bretaña.

16A. Stout Dulce

Impresión General: Una ale muy oscura, dulce, de cuerpo pleno, ligeramente tostada, que puede sugerir café con crema o un expreso endulzado.

Aroma: Suave aroma a grano tostado, a veces con notas a café y/o chocolate. A menudo existe una impresión de dulzor cremoso. La frutuosidad puede ser de baja a moderadamente-alta. Diacetilo de bajo a ninguno. Aroma a lúpulo de bajo a ninguno, con notas florales o terrosas.

Apariencia: Color marrón muy oscuro a negro. Puede ser opaca (si no, debe ser cristalina). Espuma cremosa de color canela a marrón.

Sabor: Impresiones a grano/malta oscura tostada con sabores a café y/o chocolate dominan el paladar. El amargor del lúpulo es moderado. Un dulzor medio a alto ofrece un contrapunto al carácter tostado y al amargor del lúpulo, perdurando en el final. Ésteres frutales bajos a moderados. Diacetilo bajo a ninguno. El equilibrio entre los granos/maltas oscuras y el dulzor puede variar, desde muy dulce a moderadamente seco y algo tostado.

Sensación en Boca: Cuerpo cremoso medio-pleno a pleno. Carbonatación baja a moderada. Un alto dulzor residual de azúcares no fermentados mejora la sensación en boca general.

Comentarios: Las densidades son bajas en Inglaterra y más altas en las versiones exportadas y estadounidenses. Las variaciones en el nivel de dulzor residual, la intensidad del carácter tostado y el equilibrio son las variables más sujetas a interpretación. Algunas versiones en Inglaterra son muy dulces (baja atenuación) y de bajo ABV (Tennent Sweetheart Stout tiene 2%), pero es un caso atípico en comparación con los demás ejemplos. Esta Guía describe principalmente las versiones de exportación con densidades más altas y más equilibradas, más que las versiones bajas en alcohol y muy dulces que muchos encuentran muy difíciles de beber.

Historia: Una Stout de estilo inglés desarrollada a comienzos del 1900. Históricamente conocida como "Milk" o "Cream" Stout, legalmente esta designación ya no es permitida en Inglaterra (pero es aceptada en otros lugares). El nombre "milk" se deriva de la utilización de lactosa como edulcorante. Originalmente fue comercializada como un tónico para los inválidos y las madres lactantes.

Ingredientes Característicos: El dulzor en la mayoría de las Stout Dulces proviene de un nivel de amargor más bajo que la mayoría de las demás Stout y de un alto porcentaje de dextrinas no fermentables. La lactosa, un azúcar no fermentable, se añade con frecuencia para proporcionar un dulzor residual adicional. Tiene una base de malta pale y puede utilizar cebada tostada, malta oscura, malta chocolate, malta cristal y adjuntos tales como maíz o azúcares para cervecerías.

Comparación de Estilos: Mucho más dulce y menos amarga que otras Stout (exceptuando la más fuerte Stout Tropical). El carácter torrado es leve, no quemado como en otras Stout. Tiene un equilibrio similar a la Stout de Avena, aunque más dulce.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 20 – 40 FG: 1.012 – 1.024
SRM: 30 – 40 ABV: 4.0 – 6.0%

Ejemplos Comerciales: Bristol Beer Factory Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson's XXX Stout, Marston's Oyster Stout, Samuel Adams Cream Stout.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscuro, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-stout, maltosa, tostada, dulce.

16B. Stout de Avena

Impresión General: Una ale maltosa, tostada, muy oscura y de cuerpo pleno con un sabor complementario a avena. El dulzor, el equilibrio y la impresión de avena pueden variar considerablemente.

Aroma: Granos tostados leves, en general, con un carácter a café. Un dulzor maltoso puede sugerir una impresión a café y crema. La frutuosidad debe ser de baja a medio-alta. Diacetilo medio-bajo a ninguno. Aroma a lúpulo medio-bajo a ninguno, terroso o floral. Un ligero aroma a grano y nuez por la avena es opcional.

Apariencia: Color marrón medio a negro. Espuma gruesa, cremosa y persistente de color canela a marrón. Puede ser opaca (si no, debe ser cristalina).

Sabor: Similar al aroma, con un sabor que va de suave café tostado a café con crema, con una frutuosidad de baja a moderadamente-alta. La avena y los granos tostados oscuros proporcionan cierta complejidad de sabor; la avena puede agregar un sabor a nuez, a grano o terroso. Los granos oscuros pueden combinarse con el dulzor de la malta para dar una impresión a chocolate con leche o café con crema. Amargor del lúpulo medio con balance hacia la malta. Final medio-dulce a medio-seco. Diacetilo medio-bajo a ninguno. Sabor a lúpulo medio-bajo a ninguno, por lo general terroso o floral.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-pleno a pleno, suave, sedoso, aterciopelado y en ocasiones con una capa casi oleosa por la avena. Cremosa. Carbonatación media a media-alta.

Comentarios: Generalmente con un dulzor entre la Stout Dulce y la Stout Irlandesa. Existen variaciones que van desde versiones bastante dulces a muy secas, inglesas y americanas (las versiones americanas tienden a ser más lupuladas, menos dulces y menos frutales). El nivel de amargor también varía, al igual que la impresión de la avena. El uso moderado de avena puede entregar cierta sedosidad de cuerpo y riqueza de sabor,

mientras que el uso intensivo de avena puede intensificar el sabor con una sensación en boca casi aceitosa, seca en el final y con una ligera astringencia a grano. Al juzgar, permitir diferencias de interpretación.

Historia: Una variante de las Stout nutritivas de finales del 1800 utilizando avena en la receta de granos, similar al desarrollo de las Stout Dulces que utilizan lactosa. La versión original escocesa utilizaba una significativa cantidad de malta de avena. Más tarde pasó por una fase sombría en donde algunos cerveceros ingleses lanzaban un puñado de avena en sus Stout parti-gyled para producir legalmente una Stout de Avena “saludable” con propósitos de marketing. Fue popular en Inglaterra entre las guerras mundiales y revivida para exportación en la era de la cerveza artesanal, lo que ayudó a que fuera adoptada como un estilo moderno y popular de cerveza artesanal estadounidense que utiliza una notable (no simbólica) cantidad de avena.

Ingredientes Característicos: Maltas pale, caramelo y maltas oscuras tostadas (a menudo chocolate) y granos. La avena o avena malteada (5-20% o más) se utiliza para mejorar la plenitud del cuerpo y la complejidad de sabor. Lúpulo utilizado principalmente para amargar. Puede utilizar azúcares para cervecías o jarabes. Levadura ale inglesa.

Comparación de Estilos: La mayoría son como un cruce entre una Extra Stout Irlandesa y una Stout Dulce con avena añadida. Existen múltiples variantes, siendo las versiones más dulces como una Stout Dulce con avena en lugar de lactosa, y las versiones más secas más como una Extra Stout Irlandesa sabrosa y con sabor a nuez. Ambas tienden a hacer hincapié en el cuerpo y la sensación en boca.

Estadísticas Vitales: OG: 1.045 – 1.065
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%

Ejemplos Comerciales: Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Scottish Oatmeal Stout, Figueroa Mountain Stagecoach Stout, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Young’s Oatmeal Stout.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscuro, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-stout, balanceada, tostada.

16C. Stout Tropical

Impresión General: Una ale moderadamente fuerte, muy oscura, dulce, con sabores suavemente torrados, sin asperezas quemadas.

Aroma: Dulzor evidente, de intensidad moderada a alta. Aromas a grano tostado moderados a altos, puede tener notas a café o chocolate. Frutosidad media a alta. Puede tener aromas a melaza, regaliz, frutos secos y/o vinosos. Las versiones más fuertes pueden tener un aroma limpio y sutil a alcohol. Aroma a lúpulo bajo a ninguno. Diacetilo bajo a ninguno.

Apariencia: Color marrón profundo a negro. Claridad generalmente oscurecida por la profundidad del color (si no es opaca, debe ser cristalina). Espuma color canela a marrón con buena retención.

Sabor: Muy dulce con suaves sabores a granos oscuros y un amargor contenido. El carácter a grano y malta tostada puede ser de moderado a alto con sabores a suave café o chocolate, aunque el carácter tostado es moderado en el balance por el final dulce. Ésteres frutales moderados a altos. Puede ser dulce con una cualidad a ron oscuro. Poco o ningún sabor a lúpulo. Diacetilo medio-bajo a ninguno.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-pleno a pleno, a menudo con un carácter suave y cremoso. Puede dar una impresión tibia (nunca caliente) por la presencia de alcohol. Carbonatación moderada a moderadamente-alta.

Comentarios: El dulzor puede variar significativamente. Sorprendentemente refrescante en un clima cálido.

Historia: Originalmente Stouts de alta densidad elaboradas para los mercados tropicales, se hizo popular y fue imitada por los cerveceros locales a menudo utilizando azúcares e ingredientes locales.

Ingredientes Característicos: Similar a una Stout Dulce, pero con mayor densidad. Maltas pale, granos y maltas oscuras tostadas. Lúpulo sobre todo para amargar. Puede utilizar adjuntos y azúcar para aumentar la densidad. Por lo general elaborada con levadura lager fermentada a temperaturas cálidas.

Comparación de Estilos: Sabe como una corpulenta Stout Dulce con mayor frutalidad. Similar a algunas Stouts Imperiales pero sin el alto amargor, el fuerte carácter tostado/quemado y de lúpulos de última adición, con un menor nivel de alcohol. Mucho más dulce y menos lupulada que la Stout Americana. Mucho más dulce y menos amarga que otras stouts de exportación de similar densidad.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40 ABV: 5.5 – 8.0%

Ejemplos Comerciales: ABC Extra Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout.

Etiquetas: intensidad-alta, color-oscuro, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-stout, maltosa, tostada, dulce.

16D. Extra Stout Extranjera

Impresión General: Una Stout muy oscura, moderadamente fuerte, bastante seca con prominentes sabores tostados.

Aroma: Moderados a altos aromas a granos tostados, a menudo con notas a café, chocolate y/o ligeramente quemadas. Frutosidad baja a media. Puede tener un aroma dulce, o a melaza, regaliz, frutos secos y/o vinosos. Las versiones más fuertes pueden tener un sutil y limpio aroma a alcohol. Aroma a lúpulo moderadamente bajo a ninguno, terroso, herbal o floral. Diacetilo bajo a ninguno.

Apariencia: Color marrón muy profundo a negro. Claridad generalmente oscurecida por el profundo color (si no es opaca, debe ser cristalina). Espuma grande color canela a marrón, con buena retención.

Sabor: A grano tostado y malta con un carácter ligero a grano quemado o a café y chocolate, aunque sin ser agudo. Moderadamente seca. Ésteres bajos a medios. Amargor medio a alto. Sabor a lúpulo moderado a ninguno, terroso, herbal o floral. Diacetilo medio-bajo a ninguno.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-pleno a pleno, a menudo con un carácter suave, a veces cremoso. Puede dar una impresión tibia (nunca caliente) por la presencia de alcohol. Carbonatación moderada a moderadamente-alta.

Comentarios: También conocida como Stout Extranjera, Stout de Exportación y Stout Extranjera de Exportación. Las versiones históricas (antes de la Primera Guerra Mundial, al menos) tenían la misma densidad inicial que las versiones Extra Stout locales, pero tenía un ABV más alto debido a una larga fermentación secundaria expuesta a *Brettanomyces*. La diferencia entre las versiones locales y extranjeras estaban dadas por el lupulado y el tiempo de maduración.

Historia: Stouts más fuertes elaboradas para los mercados de exportación actuales, pero con una historia que se remonta a los siglos XVIII y XIX cuando eran versiones altamente lupuladas de stouts de exportación más fuertes. La Guinness Foreign Extra Stout (originalmente, West India Porter, más tarde Foreign Extra Double Stout) fue elaborada por primera vez en 1801 según Guinness con “lúpulos extra para darle un sabor distintivo y una mayor vida útil en los climas cálidos, actualmente es elaborada en África, Asia y el Caribe. En la actualidad constituye el 40% de las Guinness elaboradas en todo el mundo”.

Ingredientes Característicos: Maltas pale, maltas y granos oscuros tostados, históricamente también podrían haber utilizado maltas marrones y ámbar. Lúpulo mayormente para amargor, por lo general de variedades inglesas. Puede utilizar adjuntos y azúcar para aumentar la densidad.

Comparación de Estilos: Similar en balance a un Extra Stout Irlandesa, pero con más alcohol. No tan fuerte e intensa como una Stout Imperial Rusa (Imperial Stout). Carece del fuerte amargor y del uso de lúpulos de última adición de las Stouts Americanas. Densidad similar a una Stout Tropical, pero con un final más seco, más amargo y menos esteroso.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 50 – 70 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 30 – 40 ABV: 6.3 – 8.0%

Ejemplos Comerciales: Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout, Southwark Old Stout.

Etiquetas: intensidad-alta, color-oscuro, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-stout, balanceada, tostada.

17. ALE BRITÁNICA FUERTE

Esta categoría incluye las cervezas más fuertes, no tostadas, de las Islas Británicas.

17A. Ale Fuerte Británica

Impresión General: Una ale de respetable intensidad alcohólica, de guarda, tradicionalmente acondicionada en botella. Puede tener una amplia gama de interpretaciones, pero la mayoría tiene diferentes grados de riqueza a malta, lúpulos finales y amargor, ésteres frutales y tibieza de alcohol. Los jueces deben permitir una gama significativa de características; siempre y cuando la cerveza esté dentro del rango de graduación alcohólica y tenga un interesante carácter ‘británico’, estará probablemente ajustada al estilo. La malta, los sabores adjuntos y la intensidad pueden variar ampliamente, pero cualquier combinación debe resultar en una experiencia agradable al paladar.

Aroma: Ésteres frutales con dulzor de malta, a menudo con una compleja mezcla de frutos secos, caramelo, nueces, toffee y/u otros aromas de maltas especiales. Algunas notas de alcohol son aceptables, pero no deben ser calientes o a solvente. El aroma a lúpulo puede variar ampliamente, pero típicamente tiene notas terrosas, resinosas, frutales y/o florales. El balance puede variar ampliamente, pero la mayoría de los ejemplos tendrá una mezcla de malta, fruta, lúpulo y alcohol en diferentes intensidades.

Apariencia: Color dorado profundo a marrón-rojizo oscuro (muchas son bastante oscuras). Generalmente transparente, aunque las versiones más oscuras pueden ser casi opacas. Espuma moderada a baja de color crema a canela suave; retención media.

Sabor: Carácter a malta medio a alto a menudo con ricos sabores a nuez, toffee o caramelo. Ligeras notas de chocolate se encuentran a veces en las cervezas más oscuras. Puede tener una interesante complejidad de sabor a azúcares para cervecería. El balance es a menudo maltoso, pero también puede ser bien lupulado, lo cual afecta la impresión de la maltosidad. Ésteres frutales moderados son comunes, a menudo con un carácter a fruta oscura o frutos secos. El final puede variar de medio seco a algo dulce. La intensidad alcohólica debe ser evidente, aunque no agobiantegobiante. Diacetilo bajo a ninguno, por lo general no deseable.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a pleno, masticable. La calidez por alcohol es a menudo evidente y siempre bienvenida. Baja a moderada carbonatación. Textura suave.

Comentarios: Como categoría de entrada de más de un estilo, la intensidad y el carácter de los ejemplos puede variar ampliamente. Se adapta al espacio de estilo entre cervezas de densidad normal (Bitter Fuerte, Ale Marrón, Porter Inglesa) y Barleywine. Puede incluir cervezas pálidas maltosas-lupuladas, cervezas cálidas inglesas de invierno, milds fuertes y oscuras, ales de Burton menores y otras cervezas únicas en el rango de densidad general que no se ajuste a otras categorías. Tradicionalmente un producto acondicionado en botella adecuado para guarda.

Historia: El patrimonio varía ya que esta categoría generalmente refleja una agrupación de estilos menores no relacionados con una producción limitada. Algunos son recreaciones históricas, mientras que otros son modernos. Algunos descienden directamente de estilos más antiguos, como ales de Burton, mientras que otros mantienen una conexión histórica con cervezas más antiguas. Como agrupación, la noción es relativamente moderna ya que cervezas de esta categoría de intensidad no han sido desconocidas en los siglos pasados. No use esta agrupación de categorías para inferir relaciones históricas entre los ejemplos; esto es casi una categoría especializada británica moderna, donde el atributo “especial” es el nivel de alcohol.

Ingredientes Característicos: La receta de granos varía, a menudo basadas en malta pale, caramelo y especiales. Algunos ejemplos más oscuros sugieren que maltas oscuras (por ejemplo, chocolate, black) pueden ser apropiadas, aunque con moderación para evitar un carácter demasiado tostado. Adjuntos azucarados son comunes, así como complementos ricos en almidón (maíz, copos de cebada, trigo). Los lúpulos de finalización son tradicionalmente ingleses.

Comparación de Estilos: Solapamiento significativo en densidad con la Old Ale (Ale Antigua), pero sin tener carácter rancio o añejado. Es posible una amplia gama de interpretaciones. No debería ser tan rica o fuerte como un Barleywine Inglés. Más fuerte que la cerveza cotidiana más fuerte (Bitter Fuerte, Ale Marrón, Porter). Más maltas especiales y/o carácter azucarado que la Ale Americana Fuerte.

Estadísticas Vitales: OG: 1.055 – 1.080
IBUs: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022
SRM: 8 – 22 ABV: 5.5 – 8.0%

Ejemplos Comerciales: Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Manchester Star, Samuel Smith's Winter Welcome, Young's Winter Warmer.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-fuerte, maltosa.

17B. Old Ale (Ale Antigua)

Impresión General: Una ale de moderada a bastante significativa graduación alcohólica, más intensa que las cervezas estándar, aunque por lo general no es tan fuerte o tan rica como un Barleywine. A menudo inclinada hacia un balance maltoso. "Debe ser una cerveza cálida del tipo que es mejor beber en medias pintas junto al calor del fuego en una noche fría de invierno" - Michael Jackson.

Aroma: Maltosidad dulce con ésteres frutales, a menudo con una compleja mezcla de frutos secos, vinosa, acaramelada, a melaza, nuez, toffee, ligero jarabe de melaza y/u otros aromas de maltas especiales. Algunas notas de alcohol y oxidativas son aceptables, similares a las encontradas en el Jerez o el Oporto. Aromas a lúpulo no suelen estar presentes debido al envejecimiento prolongado.

Apariencia: Color ámbar claro a muy oscuro marrón-rojizo (la mayoría son bastante oscuras). La edad y la oxidación pueden oscurecer la cerveza aún más. Puede ser casi opaca (si no, debe ser clara). Espuma moderada a baja de color crema a suave canela que puede verse afectada negativamente por el alcohol y la edad.

Sabor: Carácter a malta medio a alto con una deliciosa complejidad, a menudo con sabores a nuez, caramelo y/o como a melaza. Sabores ligeros a chocolate o malta tostada son opcionales, pero nunca deben ser prominentes. El balance es a menudo a maltosidad dulce, pero también puede estar bien lupulada (la impresión de amargor a menudo depende del nivel de envejecimiento). Ésteres frutales moderados a altos son comunes y pueden tener un carácter a frutos secos o vinoso. El final puede variar de seco a algo dulce. El envejecimiento extendido puede contribuir con sabores oxidativos similares a un fino Jerez añejado, Oporto o Madeira. La intensidad del alcohol debe ser evidente, aunque no agobiante. Diacetilo bajo a ninguno. Algunas versiones añejadas en madera o mezcladas pueden tener un carácter láctico o a Brettanomyces; pero esto es opcional y no debe ser demasiado fuerte. Cualquier acidez o tanino por edad debe estar bien integrado y contribuir a la complejidad del perfil de sabor, no una experiencia dominante.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a pleno, masticable, aunque los ejemplos de más edad pueden tener menos cuerpo debido a que la atenuación continúa durante el acondicionamiento. La calidez de alcohol es a menudo evidente y siempre bienvenida. Baja a moderada carbonatación, dependiendo de la edad y el acondicionamiento. Una ligera acidez puede estar presente, así como algún tanino si fue envejecida en madera; ambos son opcionales.

Comentarios: Intensidad y carácter varían ampliamente. La cualidad dominante definida para este estilo es la impresión de envejecimiento, que puede manifestarse de diferentes maneras (complejidad, láctico, Brett, oxidación, cuero, cualidades vinosas, etc.). Incluso si estas cualidades son faltas en otras condiciones, si el carácter resultante sigue siendo grato, bebible y complejo, entonces esas características son aceptables. De ninguna manera estas características permisibles deben interpretarse como el poder elaborar una cerveza imbebible que esté de alguna manera ajustada al estilo. La Old Peculier es un tipo bastante único de cerveza que es muy diferente a otras Old Ale (Ale Antigua).

Historia: Históricamente, una cerveza envejecida utilizada como cerveza almacenada para la mezcla o disfrutada a intensidad plena (envejecida o almacenada se refiere a cervezas que fueron envejecidas o almacenadas por un período significativo de tiempo). Hay al menos dos tipos definidos en Gran Bretaña hoy en día, las más suaves que son similares a una Mild envejecida de alrededor de 4,5%, y las más fuertes que a menudo son de 6-8% o más.

Ingredientes Característicos: La composición varía, aunque generalmente similares a las Ales Fuertes Británicas. El carácter envejecido es el mayor conductor del perfil de estilo final, que es más manipulación que elaboración. Puede ser envejecida en madera, pero no debe tener un carácter fuerte a ella.

Comparación de Estilos: Se superpone de forma aproximada a las Ales Fuertes Británicas y en el rango inferior del estilo Barleywine Inglés, pero siempre con una cualidad de edad. La distinción entre una Old Ale (Ale Antigua) y un Barleywine es algo arbitraria por encima de los 7% ABV y generalmente significa que tiene una cualidad envejecida mayor (en particular a partir de la madera). Los Barleywine tienden a desarrollar más una cualidad "madura", mientras que las Old Ale pueden mostrar más las cualidades del barril (láctico, Brett, vinoso, etc.).

Estadísticas Vitales: OG: 1.055 – 1.088
IBUs: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022
SRM: 10 – 22 ABV: 5.5 – 9.0%

Ejemplos Comerciales: Burton Bridge Olde Expensive, Gale's Prize Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-fuerte, maltosa, envejecida.

17C. Wee Heavy

Impresión General: Rica, maltosa, dextrinosa y usualmente a caramelo dulce, estas cervezas pueden dar la impresión que son sugestivas de un postre. Sabores secundarios complejos a malta y alcohol impiden una cualidad unidimensional. La intensidad y maltosidad pueden variar, pero no deben ser empalagosas o a jarabe.

Aroma: Profundamente maltosa, con un fuerte componente a caramelo. Aromas secundarios ligeramente ahumados también pueden estar presentes, añadiendo complejidad; pero el humo de turba es inapropiado. El diacetilo debe ser de bajo a ninguno. Bajos a moderados ésteres y alcohol están a menudo presentes en las versiones más fuertes. El lúpulo es de muy bajo a ninguno, pudiendo ser ligeramente terroso o floral.

Apariencia: Ligero color cobrizo a marrón oscuro, a menudo con profundos reflejos rubí. Clara. Usualmente tiene una espuma grande color canela, la cual puede no persistir. Piernas de alcohol pueden ser evidentes en las versiones más fuertes.

Sabor: Ricamente maltosa con caramelo significativo (sobre todo en las versiones más fuertes). Indicios de malta tostada pueden estar presentes (a veces percibido como un leve carácter a humo), al igual que un carácter a nuez, todo lo cual puede extenderse hasta el final. El humo de turba es inadecuado. Sabores y amargor de lúpulo son bajos a medio-bajos, por lo que la presencia de malta debe dominar el balance. El diacetilo debe ser bajo a ninguno. Ésteres y alcoholes bajos a moderados normalmente están presentes. Los ésteres pueden sugerir ciruelas, pasas o frutas secas. El paladar es usualmente pleno y dulce, pero el final puede ir de dulce a medio seco, a veces con ligeras notas tostadas y a grano.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-pleno a pleno, con algunas versiones (pero no todas) con una viscosidad gruesa y masticable. Una calidez suave y alcohólica suele estar presente y es muy bienvenida, ya que balancea el dulzor a malta. Carbonatación moderada.

Comentarios: También conocida como “Ale Escocesa Fuerte”. El término “wee heavy” significa “pequeña fuerte” y se vincula a la cerveza que hizo famoso el término, la Fowler’s Wee Heavy, una 12 Guinea Ale. Históricamente, la cerveza más fuerte de un parti-gyle de Ale Escocesa.

Historia: Más relacionada a elaboraciones históricas que a Ales Escocesas modernas y de menor intensidad, estas cervezas tienen sus raíces en las Ales Fuertes de los años 1700 y 1800, a pesar de que las formulaciones y los métodos han cambiado. Un producto premium, a menudo producido para exportación. Las versiones modernas tienen densidades iniciales y finales menores que sus antepasados históricos.

Ingredientes Característicos: Malta pale bien modificada, con cebada tostada para el color. Puede utilizar un poco de malta cristal para el ajuste de color. Un carácter ligero a humo puede estar presente en algunas versiones, pero se deriva de los granos tostados o la ebullición. Malta a turba no es tradicional en lo absoluto.

Comparación de Estilos: Algo similar a un Barleywine Inglés.

Estadísticas Vitales:	OG: 1.070 – 1.130
IBUs: 17 – 35	FG: 1.018 – 1.040
SRM: 14 – 25	ABV: 6.5 – 10.0%

Ejemplos Comerciales: Belhaven Wee Heavy, Gordon Highland Scotch Ale, Inveralmond Blackfriar, McEwan’s Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-fuerte, maltosa.

17D. Barleywine Inglés

Impresión General: Un muestrario de riqueza maltosa, complejidad y sabores intensos. Masticable y rica en cuerpo, con alcohol cálido, una agradable frutuosidad o interesante lúpulo. Cuando es envejecida, puede tomar sabores como a Oporto. Como un sorbete de invierno.

Aroma: Muy rico y fuertemente maltoso, a menudo con un aroma como a caramelo en las versiones más oscuras, o un carácter ligero a toffee en las versiones más pálidas. Puede tener una moderada a fuerte frutuosidad, a menudo con un carácter a frutos oscuros o secos, en particular en las versiones oscuras. El aroma a lúpulo puede variar de leve a asertivo, típicamente floral, terroso o como a mermelada. Los aromáticos a alcohol pueden ser bajos a moderados, pero son suaves y redondeados. La intensidad de estos compuestos aromáticos a menudo disminuye con la edad. El aroma puede tener un carácter rico que incluye pan, tostado, caramelo y/o melaza. Las versiones envejecidas puede tener una cualidad a Jerez, posiblemente aromáticos vinosos o como a Oporto, y generalmente aromas a malta generalmente más apagados.

Apariencia: El color puede variar de rico dorado a ámbar muy oscuro o incluso marrón oscuro (a menudo tiene reflejos rubí, pero no debe ser opaco). Espuma blanquecina baja a moderada; puede tener baja retención. Puede ser nublada a temperaturas más frías (chill haze), pero en general se aclara de buena a brillante a medida que se entibia. El color puede parecer que tiene una gran profundidad, como si se viera a través de una lente de vidrio grueso. Alto alcohol y viscosidad

pueden ser visibles en “piernas” cuando la cerveza se arremolina en un vaso.

Sabor: Fuertes e intensos sabores a malta, complejos y de varios niveles, que van desde pan, toffee y bizcocho en las versiones más pálidas a nuez, tostado profundo, caramelo oscuro y/o melaza en las versiones más oscuras. Moderado a alto dulzor maltoso en el paladar, aunque el final puede ser moderadamente dulce a moderadamente seco (dependiendo del envejecimiento). Algunos sabores oxidativos o vinosos pueden estar presentes, con a menudo complejos sabores de alcohol evidentes. Moderada a bastante alta frutuosidad, a menudo con un carácter a frutos secos y oscuros. El amargor del lúpulo puede variar desde sólo lo suficiente para mantener el balance a una presencia firme; por lo tanto, el balance varía de maltoso a algo amargo. Las versiones pálidas suelen ser más amargas, mejor atenuadas, pudiendo mostrar más carácter a lúpulo que las versiones más oscuras; sin embargo, todas las versiones son maltosas en el balance. Sabor a lúpulo de bajo a moderadamente-alto, a menudo floral, terroso o de variedades inglesas como a mermelada.

Sensación en Boca: Cuerpo pleno y masticable, con una textura aterciopelada y deliciosa (aunque el cuerpo puede declinar con un largo acondicionamiento). Una calidez suave de alcohol añejado debe estar presente. La carbonatación puede ser baja a moderada, dependiendo de la edad y el acondicionamiento.

Comentarios: La más rica y fuerte de las Ales Inglesas modernas. El carácter de estas cervezas puede cambiar significativamente con el tiempo; ambas versiones, jóvenes y envejecidas deben ser apreciadas por lo que son. El perfil de malta puede variar ampliamente; no todos los ejemplos tendrán todos los sabores o aromas posibles. Las variedades más pálidas no tendrán sabores a malta ricos y a caramelo, ni tendrán típicamente los sabores a frutos secos; no espere sabores y compuestos aromáticos que son imposibles en una cerveza de ese color. Normalmente descrita como “Barley Wine” en el Reino Unido y “Barleywine” en USA.

Historia: Ales Fuertes de diversas formulaciones han sido elaboradas en Inglaterra y fueron conocidas por diversos nombres. La Barleywine moderna se remonta a la Bass N° 1, que fue por primera vez llamada Barleywine en 1872. Las Barleywine eran cervezas más oscuras hasta que Tennant (ahora Whitbread) produjo por primera vez Gold Label, un Barleywine de color dorado en 1951. Por lo general, la cerveza más fuerte ofrecida por una cervecería, y en los últimos años, muchos ejemplos comerciales son fechados como vintage y ofrecidos como una versión limitada de especialidad de invierno. El estilo Barleywine original que inspiró las variaciones derivadas en Bélgica, Estados Unidos y en otras partes del mundo.

Ingredientes Característicos: Malta pale bien modificada de alta calidad debe formar la columna vertebral de la receta de granos, con cantidades juiciosas de maltas caramelo. Maltas oscuras deben utilizarse con gran moderación, en todo caso, ya que la mayor parte del color surge de una larga ebullición. Lúpulos ingleses como Northdown, Target, East Kent Golding y Fuggles son típicos. Levadura británica con mucho carácter.

Comparación de Estilos: Aunque a menudo una cerveza lupulada, el estilo Barleywine Inglés pone menos énfasis en el carácter a lúpulo que el Barleywine Americano, con características a lúpulo inglés. La versión inglesa pueden ser más oscura, maltosa, frutal y con ricos sabores a maltas especiales que el Barleywine Americano. Tiene cierta superposición con la Old Ale (Ale Antigua) británica en el extremo inferior, pero por lo general no tiene las cualidades

vinosas de la edad; más bien, tiende a mostrar los signos maduros y elegantes de ella.

Estadísticas Vitales: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 35 – 70 FG: 1.018 – 1.030
SRM: 8 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%

Ejemplos Comerciales: Adnams Tally-Ho, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller's

Golden Pride, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom.

Etiquetas: intensidad-muy-alta, color-ámbar, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-ale-fuerte, maltosa.

18. ALE AMERICANA PÁLIDA

Esta categoría contiene ales americanas modernas de intensidad promedio y color ligero que son moderadamente maltosas y moderadamente amargas.

18A. Ale Rubia (Blonde Ale)

Impresión General: Una cerveza artesanal americana fácil de beber y accesible, orientada a la malta, frecuentemente con interesantes notas a fruta, lúpulo o carácter de malta. Bien balanceada y limpia, es una pinta refrescante sin sabores agresivos.

Aroma: Ligero a moderado aroma a malta dulce, posiblemente con una ligera nota a pan o caramelo. Baja a moderada frutuosidad es opcional, pero aceptable. Puede tener un aroma a lúpulo de bajo a medio y puede reflejar casi cualquier variedad de lúpulo aunque son comunes notas cítricas, florales, frutales y especiadas.

Apariencia: Color amarillo suave a dorado profundo. Clara a brillante. Espuma blanca baja a media con regular a buena retención

Sabor: Suave dulzor maltoso inicial, pero opcionalmente con algún carácter ligero de sabor a malta (por ejemplo, pan, tostado, bizcocho, trigo) puede también estar presente. Sabores a caramelo típicamente ausentes; si están presentes, son típicamente notas a caramelo pálido. Ésteres frutales de bajos a medios son opcionales, pero bienvenidos. Sabor a lúpulo ligero a moderado (cualquier variedad), pero no debería ser demasiado agresivo. Amargor medio-bajo a medio, pero el balance es normalmente hacia la malta o aún entre malta y lúpulo. Final medio-seco a ligeramente dulce-maltoso. La impresión de dulzor es frecuentemente una expresión del bajo amargor más que del dulzor residual.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio. Carbonatación media a alta. Delicado sin ser intenso.

Comentarios: Alternativa de brewpub a la lager americana estándar, típicamente ofrecida como una cerveza artesanal de entrada.

Historia: Un estilo de cerveza artesanal americana producida por muchas microcervecerías y brewpubs, particularmente aquellos que no pueden producir lagers. Existen variaciones regionales (muchos brewpubs de la costa oeste de Estados Unidos son ejemplos más asertivos, como ales pálidas), pero en la mayoría de los lugares esta cerveza está diseñada como la menos desafiante de su tipo.

Ingredientes Característicos: Generalmente todo malta, pero puede incluir hasta un 25% de malta de trigo y algún azúcar como adjunto. Cualquier variedad de lúpulo puede ser usado. Levadura limpia americana, ligeramente frutal inglesa o Kölsch. También puede ser hecha con levadura lager o acondicionada en frío. Algunas versiones pueden tener miel, especias y/o añadir fruta, aunque si alguno de esos ingredientes es más fuerte que el sabor de fondo, debería ser registrada en la categoría de especialidades.

Comparación de Estilos: Típicamente tiene más sabor que una Lager Americana y una Ale Cremosa. Menos amargor que una Ale Americana Pálida (APA).

Estadísticas Vitales: OG: 1.038 – 1.054
IBUs: 15 – 28 FG: 1.008 – 1.013
SRM: 3 – 6 ABV: 3.8 – 5.5%

Ejemplos Comerciales: Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, cualquier-fermentación, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ale-pálida, balanceada.

18B. Ale Americana Pálida (APA)

Impresión General: Una ale pálida, refrescante y lupulada, todavía con suficiente soporte de malta para hacer la cerveza balanceada y bebible. La presencia limpia de lúpulo puede reflejar variedades clásicas o modernas, americanas o del Nuevo Mundo, con un amplio rango de características. Una cerveza artesanal americana pálida de intensidad promedio y orientada hacia el lúpulo, generalmente balanceada para ser más accesible que la moderna IPA Americana.

Aroma: Moderado a fuerte aroma a lúpulo de variedades americanas o del Nuevo Mundo con un amplio rango de características posibles, cítricas, florales, pináceas, resinosas, especiadas, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas o melón. Ninguna de estas características específicas es requerida, pero los lúpulos deberían ser evidentes. Baja a moderada maltosidad apoyando la presentación del lúpulo y que opcionalmente puede mostrar pequeñas cantidades de carácter a maltas especiales (pan, tostado, bizcocho, caramelo). Los ésteres frutales pueden variar desde moderado a ninguno. El dry-hopping (si es usado) puede añadir notas herbáceas, aunque este carácter no debería ser excesivo.

Apariencia: Dorado pálido a ámbar ligero. Espuma moderadamente grande, blanca a blanquecina, con buena retención. Generalmente bastante clara, aunque las versiones lupuladas con dry-hopping pueden ser ligeramente turbias.

Sabor: Moderado a alto sabor a lúpulo, típicamente mostrando un carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo (cítricos, florales, pináceos, resinosos, especiados, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas, melón, etc.). Bajo a moderado carácter maltoso-a grano limpio, que soporta la presencia del lúpulo, y que opcionalmente puede mostrar pequeñas cantidades de carácter a maltas especiales (pan, tostado, bizcocho). El balance es típicamente hacia los lúpulos finales y amargos, pero la presencia de la malta debería ser de soporte, no distractora. Los sabores a caramelo están

frecuentemente ausentes o bastante restringidos (pero son aceptables siempre y cuando no choquen con los sabores a lúpulo). Los ésteres frutales de la levadura pueden ser de moderados a ninguno, aunque muchas variedades de lúpulo son completamente frutales. Moderado a alto amargor de lúpulo con un final medio a seco. El sabor y amargor del lúpulo a menudo permanecen hasta el final, pero el retrogusto generalmente debería ser limpio y no áspero. El dry-hopping (si es usado) puede añadir notas herbáceas, aunque este carácter no debería ser excesivo.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio. Carbonatación moderada a alta. Final general suave sin astringencia ni asperezas.

Comentarios: Nuevas variedades de lúpulos y métodos de uso continúan desarrollándose. Los jueces deberían permitir características de lúpulos modernos en este estilo, como también variedades clásicas. Llegando a ser más un estilo artesanal internacional, con adaptaciones locales que aparecen en muchos países con un emergente mercado de cerveza artesanal. Los estilos lupulados pueden variar desde una gran adición de amargor clásica, a los modernos ejemplos explosivos en lúpulo, todas las variaciones son permitidas.

Historia: Una cerveza artesanal americana moderna adaptada de las Ales Pálidas Inglesas, pero reflejando ingredientes autóctonos (lúpulo, malta, levadura y agua). Previa a la explosión en popularidad de las IPA, fue tradicionalmente la cerveza artesanal americana más conocida y popular.

Ingredientes Característicos: Malta pale ale, típicamente norteamericana de dos hileras. Lúpulos americanos o del Nuevo Mundo con un amplio rango de características

permitidas. Levadura americana o inglesa (neutral o ligeramente frutal). Los granos especiales pueden añadir carácter y complejidad, pero generalmente forman una parte relativamente pequeña de la receta de granos. Son frecuentemente utilizados granos que añaden sabor a malta y riqueza, suave maltosidad y tostado o notas a pan (junto con lúpulos tardíos) para diferenciar marcas.

Comparación de Estilos: Típicamente ligera en color, más limpia en sub-productos de la fermentación y con menos sabor a caramelo que su contraparte inglesa. Puede haber cierta superposición de color entre la Ale Americana Pálida (APA) y la Ale Americana Ámbar. La Ale Americana Pálida (APA) generalmente es más limpia, con menos perfil a caramelo, menos cuerpo y frecuentemente más lúpulos de finalización. Menos amargor en el balance e intensidad de alcohol que una IPA Americana. Más balanceada y bebible, menos intensamente focalizada en el lúpulo y amarga que la IPA Americana con intensidad de sesión (conocidas como IPA de Sesión)

Estadísticas Vitales: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 5 – 10 ABV: 4.5 – 6.2%

Ejemplos Comerciales: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ale-pálida, amarga, lupulada.

19. CERVEZA AMERICANA ÁMBAR Y MARRÓN

Esta categoría contiene cervezas ámbar y marrones americanas modernas fermentadas a temperaturas cálidas de intensidad estándar que pueden estar balanceadas hacia lo amargo.

19A. Ale Americana Ámbar

Impresión General: Una cerveza artesanal americana de color ámbar, lupulada, de intensidad moderada, con un sabor maltoso a caramelo. El balance puede variar un poco, con algunas versiones siendo bastante maltosas y otras pueden ser agresivamente lupuladas. Las versiones lupuladas y amargas no deberían entrar en conflicto con los sabores a caramelo del perfil de la malta.

Aroma: Bajo a moderado aroma a lúpulo con características típicas de las variedades americanas o del Nuevo Mundo (cítricas, florales, pináceas, resinosas, especiadas, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas o melón). Un carácter cítrico es común, pero no obligatorio. Maltosidad moderadamente-baja a moderadamente-alta (por lo general con un carácter moderado a caramelo) que dará soporte, balance y a veces incluso podría enmascarar la presentación del lúpulo. Los ésteres varían de moderados a ninguno.

Apariencia: Color ámbar a cobrizo-marrón. Espuma moderadamente grande de color blanquecino con buena retención. En general bastante clara, aunque las versiones con dry-hopping pueden ser ligeramente turbias.

Sabor: Moderado a alto sabor a lúpulo con características típicas de las variedades americanas o del Nuevo Mundo (cítricas, florales, pináceas, resinosas, especiadas, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas o melón). Un carácter cítrico es común, pero no obligatorio. Sabores de malta moderados a

fuertes, por lo general mostrando un dulzor inicial a malta, seguido de un sabor a caramelo moderado (y a veces otras características de la malta en menores cantidades). La malta y el amargor del lúpulo están usualmente balanceados y se apoyan mutuamente, pero pueden variar de cualquier manera. Los ésteres frutales pueden ser de moderados a ninguno. Dulzor acaramelado y sabor/amargor de lúpulo pueden persistir a un final medio a pleno.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-pleno. Carbonatación media a alta. Final general suave sin astringencia. Las versiones más fuertes pueden tener una leve tibieza de alcohol.

Comentarios: Pueden superponerse en color con las Ales Pálidas Americanas oscuras, pero con un sabor a malta y balance diferente. Existen variaciones regionales, siendo algunas de ellas bastante promedio y otras muy agresivas en el lupulado. Las versiones más fuertes y más amargas están divididos en el estilo *IPA Roja*.

Historia: Un estilo de cerveza artesanal americana moderna, desarrollado como una variación de la Ale Americana Pálida (APA). Conocida simplemente como Ale Roja en algunas regiones, estas cervezas fueron popularizadas por los amantes del lúpulo del norte de California y las zonas del noroeste del Pacífico antes de su difusión a nivel nacional.

Ingredientes Característicos: Malta pale ale típicamente norteamericana de dos hileras. Maltas cristal de color medio a

oscuro. Puede contener también granos especiales que añaden carácter y singularidad adicional. Son comunes lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, a menudo con sabores cítricos, pero otras variedades también podrían ser utilizadas.

Comparación Estilos: Más oscura, más acaramelada, con más cuerpo y por lo general menos amarga en el balance que la Ale Americana Pálida (APA). Menos alcohol, amargor y carácter a lúpulo que la IPA Roja. Menos intensidad, malta y carácter de lúpulo que la Ale Americana Fuerte. No debe tener un fuerte carácter a chocolate o tostado que pueda sugerir una Ale Americana Marrón, aunque está bien en pequeñas cantidades.

Estadísticas Vitales: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 10 – 17 ABV: 4.5 – 6.2%

Ejemplos Comerciales: Deschutes Cinder Cone Red, Full Sail Amber, Kona Lavaman Red Ale, North Coast Ruedrich's Red Seal Ale, Rogue American Amber Ale, Tröegs HopBack Amber Ale.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ale-ámbar, balanceada, lupulada.

19B. California Common

Impresión General: Una cerveza ligera, frutal, con una maltosidad firme y granosa, interesantes sabores tostados y a caramelo, exhibiendo características rústicas y tradicionales a lúpulos americanos.

Aroma: Exhibe típicamente lúpulos americanos rústicos, tradicionales (a menudo con cualidades leñosas, rústicas o mentoladas) de moderada a alta intensidad. Frutosidad ligera aceptable. Bajos a moderados aromáticos de malta a caramelo y/o tostado apoyan los lúpulos.

Apariencia: Color ámbar medio a cobre suave. Generalmente clara. Espuma blanquecina con buena retención.

Sabor: Moderadamente maltosa, con pronunciado amargor de lúpulo. El carácter de la malta es generalmente tostado (no torrado) y acaramelado. Sabor a lúpulo bajo a moderadamente-alto, usualmente mostrando cualidades a lúpulos americanos rústicos tradicionales (con frecuencia leñosos, agrestes o mentolados). Final bastante seco y fresco, con un amargor persistente, y un firme y a grano sabor a malta. Ésteres frutales ligeros son aceptables, pero por lo demás limpios.

Sensación en Boca: Cuerpo medio. Carbonatación media a media-alta.

Comentarios: Este estilo está estrechamente definido alrededor del prototípico ejemplo Anchor Steam, aunque permitiendo otros ingredientes típicos de la época. Los lúpulos Northern Brewer no son un requisito estricto para el estilo; sin embargo los lúpulos americanos modernos o del Nuevo Mundo (especialmente los cítricos) son inapropiados.

Historia: La Americana de la Costa Oeste original, elaborada originalmente como Steam Beer durante la Fiebre del Oro. Tradicionalmente eran utilizados grandes fermentadores abiertos y poco profundos (coolships) para compensar la falta de refrigeración y para aprovechar la fresca temperatura ambiente del área de la Bahía de San Francisco. Fermentada con levadura lager, pero una que fue seleccionada para fermentar una cerveza relativamente limpia a temperaturas más cálidas. Las versiones modernas se basan en el relanzamiento del estilo elaborado por Anchor Brewing en la década de 1970.

Ingredientes Característicos: Malta pale ale, lúpulos no cítricos (a menudo Northern Brewer), pequeñas cantidades de malta tostada y/o maltas cristal. Levadura lager; sin embargo, normalmente se utilizan cepas (a menudo con la mención "California" en el nombre) que funcionan mejor que otras a temperaturas de fermentación más cálidas (13 a 16°C). Tenga en cuenta que algunas cepas de levadura alemana producen un inapropiado carácter sulfuroso.

Comparación de Estilos: Superficialmente similar a una Ale Americana Ámbar, pero con opciones específicas para malta y lúpulo, sabor/aroma a lúpulos americanos tradicionales (no modernos), sabores de malta más tostados, lupulado siempre asertivo y utilizando una levadura lager fermentando a temperaturas cálidas. Menos atenuada, menos carbonatada y menos frutal que una Ale Espumosa Australiana.

Estadísticas Vitales: OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 30 – 45 FG: 1.011 – 1.014
SRM: 10 – 14 ABV: 4.5 – 5.5%

Ejemplos Comerciales: Anchor Steam, Flying Dog Old Scratch Amber Lager, Schlafly Pi Common, Steamworks Steam Engine Lager.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, américa-del-norte, estilo-tradicional, familia-lager-ámbar, amarga, lupulada.

19C. Ale Americana Marrón (American Brown Ale)

Impresión General: Una cerveza maltosa, pero lupulada, frecuentemente con sabores a chocolate y caramelo. El sabor a lúpulo y los complementos de aroma mejoran la percepción de la malta en lugar de enfrentarse con ella.

Aroma: Moderada maltosidad dulce a rica en aromas, con cualidades a chocolate, caramelo, nuez y/o tostado. El aroma a lúpulo es típicamente bajo a moderado, de casi cualquier variedad que complemente a la malta. Algunas interpretaciones del estilo puede presentar un aroma más fuerte a lúpulo, un carácter americano o del Nuevo Mundo (cítrico, frutal, tropical, etc.) y/o un fresco aroma a dry-hopping (todos son opcionales). Los ésteres frutales son de moderados a muy bajos. El carácter de la malta oscura es más robusto que en otras Ales Marrones, pero no llega a ser demasiado similar a una Porter. La malta y el lúpulo están generalmente balanceados.

Apariencia: Color marrón suave a muy oscuro. Clara. Espuma blanquecina baja a moderada, de color blanquecino a canela suave.

Sabor: Media a moderadamente-alta maltosidad dulce o rica en sabores, con complejidades a chocolate, caramelo, nuez y/o tostado, con un amargor medio a medio-alto. El final medio a medio-seco ofrece un retrogusto que tiene tanto de malta como de lúpulo. El sabor a lúpulo puede ser de ligero a moderado y opcionalmente puede tener un carácter cítrico, frutal o tropical, aunque cualquier sabor a lúpulo que complemente la malta es aceptable. Ésteres frutales muy bajos a moderados.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-pleno. Versiones más amargas pueden tener una impresión seca y resinosa. Carbonatación moderada a moderadamente-alta.

Comentarios: La mayoría de las Americanas Marrones comerciales no son tan agresivas como las versiones caseras originales y algunos ejemplos de elaboración artesanal. Este estilo refleja la oferta comercial actual normalmente disponible como Ale Americana Marrón (American Brown Ale), en lugar de las más lupuladas y fuertes versiones caseras elaboradas en

sus inicios. Estas Ales Marrones de intensidad IPA se deben registrar en la categoría *IPA Especial* como IPA Marrón.

Historia: Un estilo americano de las modernas cervezas artesanales. Derivada de las Ales Marrones Inglesas, pero con más lúpulo. Pete's Wicked Ale fue una de los primeros y más conocidos ejemplos, e inspiró a muchas imitaciones. Popular entre los cerveceros caseros, donde las versiones muy lupuladas a veces son llamadas *Texas Brown Ales* (esto ahora es más apropiadamente una IPA Marrón).

Ingredientes Característicos: Malta pale bien modificada, además de maltas cristal y oscuras (normalmente chocolate). Lúpulos americanos son típicos, pero continentales o del Nuevo Mundo también pueden ser utilizados.

Comparación de Estilos: Más sabor a chocolate y caramelo que una Ale Americana Pálida (APA) o una Ale Ámbar, por lo general con un amargor menos prominente en el balance.

Menos amargor, alcohol y carácter a lúpulo que la IPA Marrón. Más amarga y generalmente más lupulada que la Ale Marrón Inglesa (Brown Ale), con una presencia más rica de malta, usualmente mayor alcohol y carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo.

Estadísticas Vitales: OG: 1.045 – 1.060
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 18 – 35 ABV: 4.3 – 6.2%

Ejemplos Comerciales: Anchor Brekle's Brown, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell's Best Brown, Cigar City Maduro Brown Ale, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscura, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ale-marrón, balanceada, lupulada.

20. PORTER Y STOUT AMERICANAS

Todas estas cervezas evolucionaron de sus homónimos ingleses para ser totalmente transformadas por los cerveceros artesanales americanos. En general, estos estilos son más intensos, fuertes, orientados al tostado y centrados en el lúpulo que sus primos anglosajones. Estos estilos se agrupan debido a una historia compartida y un perfil de sabor similar.

20A. Porter Americana

Impresión General: Una cerveza maltosa, oscura y sustancial, con carácter complejo y lleno de sabor a malta oscura.

Aroma: Medio-ligero a medio-fuerte aroma de malta oscura a menudo con un ligero carácter quemado. Opcionalmente también puede mostrar un poco de carácter adicional a malta en el soporte (a grano, a pan, como a toffee, acaramelado, chocolate, café, rico y/o dulce). Aroma a lúpulo de bajo a alto generalmente con carácter resinoso, terroso o floral. Puede tener dry-hopping. Ésteres frutales son de moderados a bajos.

Apariencia: Color marrón medio a muy oscuro, a menudo con reflejos rubí o granates. Puede acercarse al negro en color. La claridad puede ser difícil de discernir al tratarse de una cerveza oscura, pero cuando no es opaca debe ser clara (particularmente cuando es más ligera). Espuma plena, de color canela con moderadamente buena retención.

Sabor: Moderadamente fuerte sabor a malta generalmente con características ligeramente quemadas (y a veces sabores a chocolate y/o café), un poco granosas y una sequedad de la malta oscura en el final. El sabor general puede tener un final seco a medio-dulce. Puede tener un carácter fuerte de granos tostados oscuros, pero no debe ser excesivamente acre, quemado o áspero. Amargor medio a alto que puede ser acentuado por las maltas oscuras. El sabor a lúpulo puede variar de bajo a alto, con un carácter resinoso, terroso o floral, equilibrando los sabores de las maltas oscuras. La malta oscura y el lúpulo no deben entrar en conflicto. Las versiones con dry-hopping pueden tener un sabor resinoso. Los ésteres frutales son de moderados a ninguno.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-pleno. Carbonatación moderadamente-baja a moderadamente-alta. Las versiones más fuertes pueden tener una leve tibieza de alcohol. Puede tener una ligera astringencia de las maltas oscuras, aunque este carácter no debe ser fuerte.

Comentarios: Un estilo bastante amplio abierto a la interpretación del cervecero. La intensidad y sabor de las maltas oscuras pueden variar significativamente. Puede o no

tener un fuerte carácter a lúpulo y puede o no tener significativos productos de la fermentación, por lo tanto puede parecer tener un carácter "americano" o "británico".

Historia: Una versión más fuerte y agresiva de las Porter Pre-Prohibición y/o las Porter Inglesas desarrolladas en la era de la cerveza artesanal moderna. Existen versiones históricas, particularmente en la Costa Este de Estados Unidos, algunas de las cuales todavía se producen (ver *Cervezas Históricas, Porter Pre-Prohibición*). Este estilo describe la versión artesanal moderna.

Ingredientes Característicos: Puede contener una diversidad de maltas, prominentemente maltas oscuras, que a menudo incluyen malta black (malta chocolate también se utiliza a menudo). Son típicamente utilizados lúpulos americanos para el amargor, pero también se pueden utilizar lúpulos de finalización de Estados Unidos o del Reino Unido; una cualidad cítrica enfrentada es generalmente indeseada. Levadura ale, ya sean limpias versiones estadounidenses o inglesas llenas de carácter.

Comparación de Estilos: Más amarga y a menudo más fuerte, con más cualidades de malta oscura y sequedad que la Porter Inglesa o la Porter Pre-Prohibición. Menos fuerte y asertiva que la Stout Americana.

Estadísticas Vitales: OG: 1.050 – 1.070
IBUs: 25 – 50 FG: 1.012 – 1.018
SRM: 22 – 40 ABV: 4.8 – 6.5%

Ejemplos Comerciales: Anchor Porter, Boulevard Bully! Porter, Deschutes Black Butte Porter, Founders Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscura, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-porter, amarga, tostada, lupulada.

20B. Stout Americana

Impresión General: Una Stout oscura, bastante fuerte, altamente tostada, amarga y lupulada. Tiene el cuerpo y los

sabores oscuros típicos de las Stout, con un carácter a lúpulos americanos más agresivo y amargo.

Aroma: Moderado a fuerte aroma de maltas tostadas, a menudo con una cualidad a café tostado o chocolate oscuro. Aromas quemados o a carbón son aceptables en bajos niveles. Aroma a lúpulo de medio a muy bajo, a menudo con un carácter cítrico o resinoso. Ésteres medios o ausentes. Ligeros aromáticos derivados del alcohol también son opcionales.

Apariencia: Generalmente un color negro azabache, aunque en algunas puede parecer marrón muy oscuro. Espuma grande, persistente, de color canela suave a marrón claro. Usualmente opaca.

Sabor: Moderados a muy altos sabores a malta tostada, a menudo a degustación de café, granos de café tostados, chocolate oscuro o amargo. Puede tener sabor a granos de café molido ligeramente quemados, pero este carácter no debe ser destacado. Bajo a medio dulzor maltoso, a menudo con sabores a chocolate o caramelo. Amargor medio a alto. Sabor a lúpulo bajo a alto, generalmente cítrico o resinoso. Ésteres bajos a ninguno. Final medio a seco, ocasionalmente con una cualidad ligeramente quemada. Pueden estar presentes sabores a alcohol hasta niveles medios, pero deben ser suaves.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a pleno. Puede ser algo cremosa, particularmente si una pequeña cantidad de avena se ha utilizado para mejorar la sensación en boca. Puede tener un poco de astringencia derivada del tostado, pero este carácter no debe ser excesivo. Carbonatación media-alta a alta. Calidez de alcohol ligera a moderadamente fuerte, pero suave y no excesivamente caliente.

Comentarios: Las cervecerías expresan su individualidad a través de la variación del perfil tostado, dulzor y sabor de malta, y la cantidad de lúpulos de finalización. Generalmente tiene sabores más pronunciados a malta tostada y lúpulos que otras estilos tradicionales (excepto la Stout Imperial).

Historia: Una cerveza artesanal moderna de estilo casero que aplica un agresivo régimen de lupulado americano a una muy tradicional Stout Irlandesa o Inglesa. La versión casera era conocida como Stout de la Costa Oeste, que es un esquema de nombres común para una cerveza más altamente lupulada.

Ingredientes Característicos: Maltas base y levaduras americanas comunes. Variado uso de maltas oscuras y tostadas, así como maltas tipo caramelo. Pueden estar presentes adjuntos tales como avena en cantidades bajas. Variedades de lúpulos americanos.

Comparación de Estilos: Como una Extra Stout o Stout de Exportación lupulada, amarga y fuertemente tostada. Con mucho más tostado y cuerpo que una IPA Negra. Las versiones más fuertes e intensas pertenecen al estilo Stout Imperial. Más fuerte y asertiva, particularmente en las adiciones de malta/granos oscuros y carácter a lúpulo, que una Porter Americana.

Estadísticas Vitales: OG: 1.050 – 1.075
IBUs: 35 – 75 FG: 1.010 – 1.022
SRM: 30 – 40 ABV: 5.0 – 7.0%

Ejemplos Comerciales: Avery Out of Bounds Stout, Deschutes Obsidian Stout, North Coast Old No. 38, Rogue Shakespeare Stout, Sierra Nevada Stout.

Etiquetas: intensidad-alta, color-oscuro, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-stout, amarga, tostada, lupulada.

20C. Stout Imperial (Imperial Stout)

Impresión General: Una ale oscura intensamente saborizada, fuerte, con un amplio rango de balance e interpretaciones regionales. Malta torrada-quemada, con profundos sabores a frutos negros o secos y un final cálido y agridulce. A pesar de los sabores intensos, los componentes tienen que fundirse para crear juntos una cerveza compleja y armoniosa, no un caos.

Aroma: Rico y complejo, con cantidades variables de granos tostados, maltosidad, ésteres frutales, lúpulos y alcohol. El carácter a malta tostada puede adquirir tonos ligeros a moderadamente fuertes, a café, chocolate oscuro o ligeramente quemados. El aroma a malta puede ir desde sutil a intenso como un Barleywine. Puede mostrar un leve carácter opcional a maltas especiales (por ejemplo, caramelo), pero esto sólo debe añadir complejidad y no dominar. Los ésteres frutales pueden ser de bajos a moderadamente fuertes y pueden tornarse en un complejo carácter a frutas negras (por ejemplo, ciruelas, ciruelas pasas, uvas pasas). El aroma a lúpulo puede ser de muy bajo a bastante agresivo y puede contener cualquier variedad de lúpulo. Un carácter de alcohol puede estar presente, pero no debe ser agudo, caliente o a solvente. Las versiones envejecidas pueden tener una ligera cualidad vinosa o a Oporto, pero no debe ser ácida. El balance puede variar en función de alguno de los elementos de aroma tomando el centro de atención. No todos los posibles aromas descritos necesitan estar presentes; son posibles muchas interpretaciones. El envejecimiento afecta la intensidad, el balance y la suavidad de los aromas.

Apariencia: El color puede variar desde un muy oscuro marrón-rojizo a negro azabache. Opaca. Espuma color canela profundo a marrón oscuro. Generalmente tiene una espuma bien formada, aunque la retención puede ser baja a moderada. El alto alcohol y viscosidad pueden ser visibles en "piernas" cuando la cerveza se remolina en un vaso.

Sabor: Rico, profundo, complejo y con frecuencia muy intenso, con cantidades variables de malta/granos tostados, maltosidad, ésteres frutales, amargor, sabor de lúpulo y alcohol. Amargor medio a agresivamente alto. Sabor a lúpulo medio-bajo a alto (cualquier variedad). Sabores moderados a agresivamente altos a malta/granos tostados pueden sugerir chocolate amargo o sin azúcar, cacao y/o café fuerte. Un ligero carácter a granos quemados, grosellas quemadas o alquitranado puede ser evidente. Los ésteres frutales pueden ser bajos a intensos y puede tomar un carácter a frutas oscuras (papas, ciruelas pasas o pasas de uva). La columna vertebral de malta puede ser balanceada y de apoyo, a rica como en un barleywine y opcionalmente puede mostrar algo de caramelo de apoyo, pan o sabores tostados. El paladar y el final pueden variar de relativamente seco a moderadamente dulce, por lo general con un poco de tostado persistente, amargor de lúpulo y carácter cálido. El balance y la intensidad de los sabores pueden ser afectados por el envejecimiento, con algunos sabores cada vez más tenues con el tiempo y desarrollando algunas cualidades de añejamiento, vinosas o como a Oporto.

Sensación en Boca: Cuerpo pleno a muy pleno con una textura aterciopelada y deliciosa (aunque el cuerpo puede declinar con un largo acondicionamiento). Debe estar presente una suave tibieza de alcohol y ser evidente, pero no es una característica primaria; en las versiones bien acondicionadas, el alcohol puede ser engañoso. No debería ser almibarada o sub-atenuada. La carbonatación puede ser baja a moderada, dependiendo de la edad y el acondicionamiento.

Comentarios: Tradicionalmente un estilo inglés, pero en la actualidad es mucho más popular y ampliamente disponible en los Estados Unidos, donde es una de las cervezas artesanales favoritas, no una curiosidad. Existen variaciones, con interpretaciones inglesas y americanas (previsiblemente, las versiones americanas tienen más amargor, carácter tostado y lúpulos de finalización, mientras que las variedades inglesas reflejan un carácter más complejo de maltas especiales y un orientado perfil de ésteres). No todas las Stouts Imperiales tienen un carácter claramente 'inglés' o "americano"; cualquier variante intermedia está permitida, por esta razón es contraproducente designar un sub-tipo al ingresar en una competencia. La amplia gama de características admisibles permite la máxima creatividad cervicera. Los jueces deben ser conscientes de la amplia gama del estilo y no tratar de juzgar todos los ejemplos como clones de una cerveza comercial específica.

Historia: Un estilo con un largo, aunque no necesariamente continuo patrimonio. Sus raíces se extienden a las fuertes Porter Inglesas elaboradas para ser exportadas en los años 1700, que se dice que fueron populares entre la Corte Imperial Rusa. Después que las Guerras Napoleónicas interrumpieron el comercio, estas cervezas se vendieron cada vez más en Inglaterra. El estilo eventualmente se extinguió con el tiempo, hasta ser popularmente adoptado en la era de la cerveza

artesanal moderna, tanto en Inglaterra como un renacimiento, y en los Estados Unidos como una re-interpretación o re-imaginación a partir de la ampliación del estilo con características americanas.

Ingredientes Característicos: Malta pale bien modificada, con cantidades generosas de maltas y/o granos tostados. Puede tener una receta de granos compleja utilizando prácticamente cualquier variedad de malta. Cualquier tipo de lúpulo puede ser utilizado. Levadura ale americana o inglesa.

Comparación de Estilos: Como un Barleywine negro con todas las dimensiones de sabor entrando en juego. Más compleja, con una gama más amplia de sabores posibles que otras stouts de menor densidad.

Estadísticas Vitales: OG: 1.075 – 1.115
IBUs: 50 – 90 FG: 1.018 – 1.030
SRM: 30 – 40 ABV: 8.0 – 12.0%

Ejemplos Comerciales: Americanos – Bell's Expedition Stout, Cigar City Marshal Zhukov's Imperial Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; **Ingleses** – Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout.

Etiquetas: intensidad-muy-alta, color-oscuro, fermentación-alta, islas-británicas, américa-del-norte, estilo-tradicional, estilo-artesanal, familia-stout, maltosa, amarga, tostada.

21. IPA

IPA es una categoría para las moderna IPA Americana y sus derivadas. Esto no implica que la IPA Inglesa no sea IPA propiamente tal o que no haya una relación entre ellas. Es simplemente un método para agrupar estilos similares con fines de competencia. La IPA Inglesa se agrupa con otras cervezas inglesas derivadas y la más fuerte Doble IPA se agrupa con las cervezas americanas más fuertes. El término "IPA" intencionalmente no se explica como "India Pale Ale" ya que ninguna de estas cervezas históricamente fue a la India y muchas no son pálidas. Sin embargo, el término IPA ha llegado a ser un estilo que define la balanza en las cervezas artesanales modernas.

21A. IPA Americana

Impresión General: Una Ale Americana Pálida (APA) decididamente lupulada y amarga, moderadamente fuerte, exhibiendo variedades de lúpulos americanos modernos o del Nuevo Mundo. El balance es hacia el lúpulo, con un perfil de fermentación limpio, final seco y malta de soporte limpia, que permite a una creativa gama de carácter a lúpulo brillar a través de ella.

Aroma: Un prominente a intenso aroma a lúpulo con una o más características de lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, ya sean cítricas, florales, pináceas, resinosas, especiadas, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas, melón, etc. Muchas versiones utilizan dry-hopping y pueden tener un aroma a lúpulo fresco adicional; esto es deseable, pero no requerido. El carácter a césped, si está presente, debe ser mínimo. Un aroma a grano-maltoso, bajo a medio-bajo y limpio se puede encontrar en el fondo. Frutosidad por levadura también puede ser detectada en algunas versiones, aunque un carácter neutro de fermentación también es aceptable. Puede estar presente una nota de alcohol restringido, pero este carácter a lo más debe ser mínimo. Cualquier carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo es aceptable; nuevas variedades de lúpulo siguen apareciendo y no deben restringir este estilo.

Apariencia: El color varía de dorado medio a ligero ámbar-rojizo. Debe ser clara, aunque las versiones con dry-hopping no

filtradas pueden ser un poco turbias. Espuma media, blanca a blanquecina, con buena persistencia.

Sabor: El sabor a lúpulo es de medio a muy alto y debe reflejar un carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, cítrico, floral, pináceo, resinoso, especiado, a frutas tropicales, a fruta carozas, bayas, melón, etc. Amargor de lúpulo medio-alto a muy alto. El sabor a malta debe ser de bajo a medio-bajo, en general limpio y a grano-maltoso, aunque son aceptables algunos sabores a suaves caramelo o tostado. Baja frutosidad derivada de la levadura es aceptable, pero no requerida. Final seco a medio-seco; el dulzor residual debe ser bajo a ninguno. El amargor y el sabor a lúpulo pueden permanecer en el retrogusto, pero no deben ser ásperos. Puede observarse un sabor a alcohol limpio muy ligero en las versiones más fuertes. Puede ser ligeramente azufrada, pero la mayoría de los ejemplos no presentan este carácter.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, con una textura suave. Carbonatación media a media-alta. Sin astringencia áspera derivada del lúpulo. Una tibieza de alcohol suave, muy ligera, no es un falta si no se entromete en el balance general.

Comentarios: Una interpretación de la cerveza artesanal americana moderna del estilo histórico inglés, elaborada con ingredientes y actitud americanos. La base de muchas variaciones modernas, como la más fuerte Doble IPA, así como de IPAs con varios otros ingredientes. Las demás IPA deben generalmente introducirse en el estilo IPA Especial. El roble es

inapropiado en este estilo; si se percibe, debe registrarse en la categoría *Cervezas Añejadas en Madera*.

Historia: Generalmente se cree que el primer ejemplo de esta cerveza artesanal americana moderna fue Anchor Liberty, elaborada por primera vez en 1975 utilizando sólo lúpulo Cascade; luego, el estilo ha sido empujado más allá de la cerveza original, que en comparación ahora sabe más como una Ale Americana Pálida (APA). IPAs anteriores elaboradas en América no son desconocidas, (en particular la bien considerada Ballantine's IPA, una cerveza añejada en roble utilizando una vieja receta inglesa). Este estilo se basa en los ejemplos de cervezas artesanales actuales.

Ingredientes Característicos: Malta pale ale de dos hileras como base, lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, levadura americana o inglesa con un perfil limpio o ligeramente frutal. Generalmente todo malta, pero macerada a temperaturas más bajas para una alta atenuación. Adiciones de azúcar para ayudar la atenuación son aceptables. Utilización restringida de malta cristal, si así fuera, el uso de altas cantidades puede llevar a un final dulce y enfrentado con el carácter a lúpulo.

Comparación de Estilos: Más fuerte y altamente lupulada que una Ale Americana Pálida (APA). En comparación con una IPA Inglesa, tiene menos del carácter "inglés" a malta, lúpulo y levadura (menos caramelo, pan y tostado; más lúpulos americanos/del Nuevo Mundo; menos ésteres derivados de la levadura), menos cuerpo y a menudo tiene un balance mayor a lúpulo, es ligeramente más fuerte que la mayoría de los ejemplos. Menos alcohol que una Doble IPA, pero con un balance similar.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 7.5%

Ejemplos Comerciales: Alpine Duet, Bell's Two-Hearted Ale, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Lagunitas IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, amarga, lupulada.

21B. IPA Especial

IPA Especial no es un estilo distinto, pero se considera más apropiada como una categoría de entrada para competiciones. Las cervezas registradas en este estilo no son cervezas experimentales; son una colección de tipos de cerveza producidas actualmente que pueden o no tener antigüedad en el mercado. Esta categoría también permite la expansión a potenciales variantes (St. Patrick's Day, Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, etc.) y que así tengan un lugar para ser registradas sin tener que rehacer la Guía de Estilos. El único elemento común es que tienen el balance y la impresión general de una IPA (típicamente, una IPA Americana), pero con un ajuste menor.

El término "IPA" se utiliza como un descriptor singular de un tipo de cerveza lupulada y amarga. No está pensado para ser explicado como "India Pale Ale" cuando se utiliza en el contexto de IPA Especial. Ninguna de estas cervezas históricamente fue a la India y muchas no son pálidas, pero el mercado de la cerveza artesanal sabe qué esperar en balance cuando una cerveza se describe como "IPA" - por lo que los modificadores utilizados para diferenciarlos se basan sólo en ese concepto.

Impresión General: Reconocible como IPA por su balance - una cerveza orientada al lúpulo, amarga y seca- con alguna característica más actual para distinguirla de las categorías

estándar. Deben tener una buena tomabilidad, independientemente de la forma. Una excesiva aspereza y pesadez son típicamente defectos, como son los fuertes choques de sabor entre el lúpulo y los otros ingredientes de especialidad.

Aroma: Un detectable aroma a lúpulo es necesario; la caracterización del lúpulo depende del tipo específico de IPA Especial. Si bien otros compuestos aromáticos pueden estar presentes; el aroma a lúpulo es normalmente el elemento más fuerte.

Apariencia: El color depende del tipo específico de IPA Especial. La mayoría deben ser claras, aunque ciertos estilos con altas cantidades de adjuntos de almidón, o versiones sin filtrar con dry-hopping, pueden ser ligeramente turbias. Los tipos más oscuros pueden ser opacos, haciendo la claridad irrelevante. Destaca una buena espuma, persistente, con el color dependiendo del tipo específico de IPA Especial.

Sabor: El sabor a lúpulo es típicamente medio-bajo a alto, con cualidades que dependen de las variedades típicas utilizadas en la IPA Especial específica. El amargor es típicamente medio-alto a muy alto, con cualidades que dependen de las variedades típicas utilizadas en la IPA Especial específica. El sabor a malta generalmente es bajo a medio, con cualidades que dependen de las variedades típicas utilizadas en la IPA Especial específica. Comúnmente tendrá un final medio-seco a seco. Puede observarse algún sabor limpio a alcohol en las versiones más fuertes. Varios tipos de IPA Especial pueden mostrar características adicionales a malta y levadura, dependiendo de su tipo.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio-pleno, suave. Carbonatación media. Una suave tibieza de alcohol puede ser detectada en las versiones más fuertes.

Instrucciones de Entrada: El participante debe especificar la **intensidad** (sesión, estándar, doble); si no se especifica la intensidad, se asumirá estándar. El participante debe especificar el **tipo** específico de IPA Especial de la biblioteca de tipos conocidos que figuran en la Guía de Estilo, o en su versión modificada para el sitio web BJCP; o el participante debe describir el tipo de IPA Especial y sus características principales en un comentario para que los jueces sepan a qué atenerse. Los participantes pueden especificar las **variedades de lúpulo** utilizadas si sienten que los jueces podrían no reconocer las características varietales de nuevos lúpulos. *Los participantes pueden especificar una combinación de tipos definidos de IPA (por ejemplo, IPA de Centeno Negra) sin proporcionar descripciones adicionales.* Los participantes pueden utilizar esta categoría para una versión de IPA con diferente intensidad a la definida en su propia sub-categoría BJCP (por ejemplo, IPA Inglesa o Americana Suave) - excepto cuando ya existe una sub-categoría BJCP para ese estilo (por ejemplo, Doble IPA [Americana]).

Tipos Actualmente Definidos: IPA Negra, IPA Marrón, IPA Blanca, IPA de Centeno, IPA Belga, IPA Roja.

Estadísticas Vitales: Variables por tipo.

Clasificación de Intensidades:

Baja – ABV: 3.0 – 5.0%

Estándar – ABV: 5.0 – 7.5%

Doble – ABV: 7.5 – 10.0%

IPA Especial: IPA Belga

Impresión General: Una IPA con la frutuosidad y el carácter especiado derivados del uso de levadura belga. Los ejemplos de Bélgica tienden a ser de color más claro y más atenuados, similares a una Tripel que ha sido elaborada con más lúpulo.

Esta cerveza tiene un perfil de sabor más complejo y puede ser más alta en alcohol que una típica IPA.

Aroma: A lúpulo moderado a alto, a menudo tropical, a frutas de carozo, cítricos o como a pino, típicos de las variedades americanas o del Nuevo Mundo. También se encuentran aromas florales y especiados indicando lúpulos europeos. Aroma a césped debido al dry hopping puede estar presente. Aroma a malta a grano-dulce, gentil, con poco o nada de caramelo. Los ésteres frutados son de moderados a altos y pueden incluir aromas a bananas, peras y manzanas. Fenoles ligeros como a clavo de olor podrían ser detectados. Algunas veces están presentes aromas como a candi sugar belga.

Apariencia: Color dorado ligero a ámbar. Espuma blanquecina, moderada a grande, con buena retención. La claridad es de justa a bastante turbia en los ejemplos con dry-hopping.

Sabor: El sabor inicial es moderadamente especiado y esteroso asociado con cepas de levadura belga. Son comunes sabores como a clavo de olor o a pimienta. Sabores a banana, pera y manzana también son comunes. Los sabores a lúpulo son de intensidad moderada a alta y pueden reflejar variedades americanas o del Nuevo Mundo, a frutas tropicales, frutas de carozo, melón, cítricos, pináceos, o sabores a lúpulo floral y especiado tipo Saaz. El sabor a malta es ligero y a grano-dulce, a veces con bajo sabor a malta tostada o caramelo, pero no son necesarios. El amargor es alto y puede estar acentuado por los sabores especiados derivados de la levadura. El final es seco a medio-seco, aunque algunos ejemplos tienen un ligero sabor dulce mezclado con un amargor persistente.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a ligero, variando debido al nivel de carbonatación y el uso de adjuntos. El nivel de carbonatación es de medio a alto. Algunas versiones con más alcohol pueden tener algo de tibieza, aunque esto puede no ser evidente.

Comentarios: La elección de la cepa de levadura y las variedades de lúpulo es crítica, ya que muchas opciones presentarán un horrible conflicto.

Historia: Un estilo relativamente nuevo que comenzó a aparecer a mediados de la década de 2000. Los cerveceros caseros y las microcervecías simplemente utilizaron levadura belga en sus recetas de IPA Americana. Las cervecías belgas añaden más lúpulos a sus recetas Tripel y Ale Pálida.

Ingredientes Característicos: Cepas de levaduras belga usadas en la elaboración de Tripel y Ale Dorada Fuerte. Los ejemplos americanos tienden a utilizar lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, mientras que las versiones belgas tienden a usar lúpulos europeos y sólo malta pale.

Comparación de Estilos: Un cruce entre un IPA Americana/Imperial con una Tripel o una Ale Dorada Fuerte. Este estilo puede ser más especiado, más fuerte, más seco y más frutal que una IPA Americana.

Estadísticas Vitales: OG: 1.058 – 1.080
IBUs: 50 – 100 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 5 – 15 ABV: 6.2 – 9.5%

Ejemplos Comerciales: Brewery Vivant Triomphe, Houblon Chouffe, Epic Brainless IPA, Green Flash Le Freak, Stone Cali-Belgique, Urthel Hop It.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especial, amarga, lupulada.

IPA Especial: IPA Negra

Impresión General: Una cerveza con la sequedad, el balance hacia el lúpulo y las características de sabor de una IPA Americana, sólo que más oscura en color, pero sin sabores fuertemente torrados o quemados. El sabor de maltas más oscuras es suave y de apoyo, no un componente de sabor mayor. La tomabilidad es una característica clave.

Aroma: Un moderado a alto aroma a lúpulo, a menudo con un carácter a frutas de carozo, tropicales, cítricas, resinosas, pináceas, bayas o melón. Si utiliza dry-hopping, puede tener un aroma adicional floral, herbal o a césped, aunque esto no es requerido. Muy bajo a moderado aroma a malta oscura, que puede incluir opcionalmente notas a suave chocolate, café o tostado. Algo de dulzor maltoso limpio o ligeramente acaramelado se puede encontrar en el fondo. El carácter frutal, ya sea a partir de ésteres o de lúpulo, puede también ser detectado en algunas versiones, aunque un carácter neutro de fermentación también es aceptable.

Apariencia: El color varía de marrón oscuro a negro. Debe ser clara, aunque las versiones no filtradas con dry-hopping pueden ser un poco turbias; si es opaca no debe ser turbia. Destacan una buena espuma color canela claro a canela que debe persistir.

Sabor: Sabor a lúpulo medio-bajo a alto con notas a frutas tropicales, frutas de carozo, melón, cítricos, bayas, pináceas o resinosas. Medio-alto a muy alto amargor del lúpulo, aunque las maltas oscuras pueden contribuir al amargor percibido. El sabor a malta base es generalmente limpio y de baja a mediana intensidad, y opcionalmente puede tener bajos sabores a caramelo o toffee. Los sabores de malta oscura van de bajos a medio-bajos; y restringidos sabores a chocolate o café pueden estar presentes, pero las notas torradas no deben ser intensas, a ceniza o quemadas, y no deben entrar en conflicto con los lúpulos. Baja a moderada frutalidad (de la levadura o los lúpulos) es aceptable, pero no requerida. Final apenas seco a seco. El final puede incluir un ligero carácter tostado que contribuye a percibir la sequedad, aunque esto no es requerido. El amargor puede permanecer en el retrogusto, pero no debe ser áspero. Algo de suave sabor a alcohol limpio puede ser percibido en las versiones más fuertes.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, suave, sin astringencia significativa derivada del lúpulo o (especialmente) de la malta tostada. Las versiones con dry-hopping pueden ser un poco resinosas. Carbonatación media. Un poco de cremosidad puede estar presente, pero no es necesaria. Algo de suave tibieza a alcohol puede y debe ser detectada en las versiones más fuertes (pero no en todas).

Comentarios: La mayoría de los ejemplos son de intensidad estándar. Los ejemplos más fuertes a veces pueden parecer porters lupuladas y expandidas si son demasiado extremas, lo que perjudica su tomabilidad. El lúpulo y la malta pueden combinarse para producir interesantes interacciones.

Historia: Una variación del estilo IPA Americana elaborada primero comercialmente por Greg Noonan como Blackwatch IPA alrededor de 1990. Se popularizó en el Pacífico Noroeste y el Sur de California de los EE.UU. a partir de principios-mediados de la década de 2000. Este estilo a veces es conocido como Ale Oscura de Cascadia (Cascadian Dark Ale, CDA), principalmente en el Pacífico Noroeste.

Ingredientes Característicos: Maltas tostadas desamargadas para el color y un poco de sabor sin cualidades quemadas ni asperezas. Variedades de lúpulos americanos o del Nuevo Mundo que no entren en conflicto con las maltas tostadas. Las características citadas son típicas de estos tipos

de lúpulo; otras características son posibles, especialmente si proceden de nuevas variedades.

Comparación de Estilos: El balance y la impresión general de una IPA Americana o Doble IPA con un tostado restringido similar al encontrado en las Schwarzbier. Sin el carácter torrado-quemado de las Porter y Stout Americanas, con menos cuerpo y una aumentada suavidad y tomabilidad.

Estadísticas Vitales: OG: 1.050 – 1.085
IBUs: 50 – 90 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 9.0%

Ejemplos Comerciales: 21st Amendment Back in Black (estándar), Deschutes Hop in the Dark CDA (estándar), Rogue Dad's Little Helper (estándar), Southern Tier Iniquity (doble), Widmer Pitch Black IPA (estándar).

Etiquetas: intensidad-alta, color-oscuro, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especial, amarga, lupulada.

IPA Especial: IPA Marrón

Impresión General: Como una IPA Americana, lupulada, amarga y moderadamente fuerte, pero con algo de caramelo, chocolate, toffee y/o carácter a frutos negros de la malta, como en una Ale Americana Marrón (American Brown Ale). Conserva el final seco y el cuerpo magro que hace a las IPA tan bebibles, una IPA Marrón es un poco más sabrosa y maltosa que una IPA Americana sin ser dulce o pesada.

Aroma: Un aroma a lúpulo fresco, moderado a moderadamente fuerte, con una o más características de lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, como frutas tropicales, frutas de carozo, cítricos, florales, especiados, a bayas, melón, pináceos, resinosos, etc. Muchas versiones utilizan dry-hopping y pueden tener un fresco aroma a lúpulo adicional; esto es deseable, pero no es requerido. El carácter a césped, si está presente, debe ser mínimo. Un dulzor maltoso medio-bajo a medio bien mezclado con la selección del lúpulo, a menudo con un carácter a chocolate, nueces, caramelo oscuro, toffee, pan tostado y/o frutos negros. La frutuosidad por levadura también puede ser detectada en algunas versiones, aunque un carácter de fermentación neutro también es aceptable. Una nota de alcohol restringido puede estar presente, pero este carácter debe ser mínimo, como mucho. Cualquier carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo es aceptable; nuevas variedades de lúpulo siguen apareciendo y no deben restringir este estilo.

Apariencia: El color varía de marrón-rojizo a marrón oscuro, pero no negro. Con frecuencia opaca, pero debe ser clara si es visible. Las versiones sin filtrar con dry-hopping pueden ser un poco turbias. Espuma media, de color crema a canela, con buena persistencia.

Sabor: El sabor a lúpulo es de medio a alto, y debe reflejar un carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo cítricos, florales, pináceos, resinosos, especiados, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas, melón, etc. Amargor de lúpulo medio-alto a alto. El sabor a malta debe ser de medio-bajo a medio, en general limpio, pero con un dulzor maltoso en el frente, con sabores a chocolate de leche, cacao, toffee, nuez, bizcocho, caramelo oscuro, pan tostado y/o frutos secos. Las opciones del carácter a malta y la selección del lúpulo deben complementarse y mejorarse el uno al otro, no entrar en conflicto. El nivel de sabor a malta debe casi balancear el amargor del lúpulo y la presentación de sabor. Baja frutuosidad derivada de la levadura es aceptable, pero no requerida. Final medio a seco; el dulzor residual debe ser medio-bajo a ninguno. El sabor y amargor del lúpulo puede permanecer en el

retrogusto, pero no debe ser muy áspero. Un sabor a alcohol limpio y muy ligero puede observarse en las versiones más fuertes. Sin carácter a malta torrada, quemada o de amargor áspero.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, con una textura suave. Carbonatación media a media-alta. Sin astringencia áspera derivada del lúpulo. Muy ligera, la suave tibieza de alcohol no es una falta si no afecta el balance general.

Comentarios: Pudo haber sido un sub-género de la Ale Americana Marrón (American Brown Ale), más lupulada y fuerte que las versiones comunes, pero aun manteniendo la tomabilidad esencial evitando sabores dulces, o un cuerpo o final pesado. El lúpulo y la malta pueden combinarse para producir interesantes interacciones.

Historia: El nombre más moderno de cerveza artesanal para un estilo que ha sido largamente popular entre los cerveceros caseros estadounidenses, cuando era conocida como una Ale Americana Marrón (American Brown Ale) lupulada o a veces como Texas Brown Ale (a pesar de sus orígenes en California).

Ingredientes Característicos: Similar a una IPA Americana, pero con maltas cristal de color medio a oscuro, maltas tipo chocolate ligeramente tostadas u otras maltas con características de color intermedias. Puede utilizar adjuntos de azúcar, incluyendo azúcar morena. Lúpulos de finalización americanos o del Nuevo Mundo con características tropicales, frutales, cítricas, pináceas, bayas o melón; la elección del carácter del lúpulo y la malta es sinérgica, que tiene que ver mucho con complementarse y no entrar en conflicto.

Comparación de Estilos: Una versión más fuerte y más amarga de una Ale Americana Marrón (American Brown Ale), con el balance de una IPA Americana.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 11 – 19 ABV: 5.5 – 7.5%

Ejemplos Comerciales: Dogfish Head Indian Brown Ale, Grand Teton Bitch Creek, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale.

Etiquetas: intensidad-alta, color-oscuro, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especial, amarga, lupulada.

IPA Especial: IPA Roja

Impresión General: Como una IPA Americana lupulada, amarga y moderadamente fuerte, pero con carácter a malta con algo de caramelo, toffee y/o frutos secos. Conserva el final seco y el cuerpo magro que hace a las IPA tan bebibles, una IPA Roja es un poco más sabrosa y maltosa que una IPA Americana sin ser dulce o pesada.

Aroma: Un moderado a fuerte aroma a lúpulo fresco con una o más características a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo como frutas tropicales, frutas de carozo, cítricos, florales, especiados, bayas, melón, pináceos, resinosos, etc. Muchas versiones utilizan dry-hopping y pueden tener un fresco aroma a lúpulo; esto es deseable, pero no requerido. El carácter a césped debe ser mínimo, si está presente. Un dulzor maltoso medio-bajo a medio se mezcla bien con la selección de lúpulo, a menudo ofreciendo un carácter a caramelo, toffee, tostado y/o frutos negros. Frutuosidad de levadura también se puede detectar en algunas versiones, aunque un carácter neutro de fermentación también es aceptable. Una nota de alcohol restringido puede estar presente, pero este carácter debe ser mínimo a lo más. Cualquier carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo es aceptable; nuevas variedades de lúpulo siguen apareciendo y no deben restringir este estilo.

Apariencia: El color varía de ligero rojizo-ámbar a rojo-cobrizo oscuro. Debe ser clara, aunque las versiones no filtradas con dry-hopping pueden ser un poco turbias. Espuma mediana, de color blanquecino a crema, con buena persistencia.

Sabor: El sabor a lúpulo es de medio a muy alto, reflejando un carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, ya sean cítricos, florales, pináceos, resinosos, especiados, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas, melón, etc. Amargor de lúpulo medio-alto a muy alto. El sabor a malta debe ser medio-bajo a medio, en general limpio, pero con un dulzor maltoso en frente con sabores a caramelo claro, toffee, tostado y/o frutos oscuros. Las opciones del carácter a malta y la selección del lúpulo deben complementarse y realizarse el uno al otro, no entrar en conflicto. El nivel de sabor a malta no debe restringir de manera adversa el amargor del lúpulo y la presentación de sabor. Baja frutuosidad derivada de la levadura es aceptable, pero no es requerida. Final semi-seco a seco; el dulzor residual debe ser de medio-bajo a ninguno. El sabor y amargor del lúpulo pueden permanecer en el retrogusto, pero no deben ser ásperos. Un muy ligero y limpio sabor de alcohol puede notarse en las versiones más fuertes.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, con una textura suave. Carbonatación media a media-alta. Sin astringencia áspera derivada del lúpulo. Una tibieza de alcohol muy ligera y suave no es una falta si no se entromete con el balance general.

Comentarios: Anteriormente podría haber sido un sub-género de la Ale Americana Ámbar o la Ale Roja Doble, más lupuladas y más fuertes que las versiones comunes, pero aun manteniendo la tomabilidad esencial, evitando sabores dulces, o un cuerpo o final pesado.

Historia: Un estilo de cerveza artesanal americana moderno, basado en una IPA Americana, pero con los sabores a malta de una Ale Americana Ámbar.

Ingredientes Característicos: Similar a una IPA Americana, pero con maltas cristal de color medio a oscuro, posiblemente algo de carácter a malta con un aspecto tostado ligero. Puede utilizar adjuntos de azúcar. Lúpulos de finalización americanos o del Nuevo Mundo con características tropicales, frutales, cítricos, pináceos, bayas o melón; la elección del carácter del lúpulo y la malta es sinérgico, que tiene que ver mucho con complementarse y no entrar en conflicto.

Comparación de Estilos: Similar a la diferencia entre una Ale Americana Ámbar y una Ale Americana Pálida (APA), una IPA Roja diferirá de una IPA Americana por la adición de algunas maltas cristal más oscuras que dan un poco más de dulzor, caramelo y balance a base de frutas oscuras. Una IPA Roja difiere de una Ale Americana Fuerte en que el perfil de malta es menos intenso y tiene menos cuerpo; una IPA Roja todavía tiene un balance IPA y no tiende hacia un carácter a malta como un Barleywine. Una IPA Roja es como una Ale Americana Ámbar más fuerte y lupulada, con el característico final seco, cuerpo medio-ligero y fuerte carácter a lúpulo de finalización.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.070
IBUs: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 11 – 19 ABV: 5.5 – 7.5%

Ejemplos Comerciales: Green Flash Hop Head Red Double Red IPA (doble), Midnight Sun Sockeye Red, Sierra Nevada Flipside Red IPA, Summit Horizon Red IPA, Odell Runoff Red IPA.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especial, amarga, lupulada.

IPA Especial: IPA de Centeno

Impresión General: Una Ale Americana Pálida (APA) decididamente lupulada y amarga, moderadamente fuerte, exhibiendo variedades de lúpulos americanos y del Nuevo Mundo y malta de centeno. El balance es hacia el lúpulo, con un perfil de fermentación limpio, un final seco y limpio, con malta de apoyo que permite a una gama creativa de carácter a lúpulo brillar a través de ella.

Aroma: Un prominente a intenso aroma a lúpulo con una o más características de lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, cítricos, florales, pináceos, resinosos, especiados, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas, melón, etc. Muchas versiones tienen dry-hopping y pueden tener un aroma a lúpulo fresco adicional; esto es deseable, pero no requerido. El carácter a césped, si está presente, debe ser mínimo. Puede tener bajo aroma pimentado a malta de centeno. Un limpio aroma maltoso-a grano se puede encontrar en el fondo, bajo a medio-bajo. Frutuosidad de la levadura también se puede detectar en algunas versiones, aunque un carácter de fermentación neutro también es aceptable. Una restringida nota de alcohol puede estar presente, pero este carácter debe ser mínimo a lo más. Cualquier carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo es aceptable; nuevas variedades de lúpulo siguen apareciendo y no deben restringir este estilo.

Apariencia: El color varía de dorado medio a rojizo-ámbar suave. Debe ser clara, aunque las versiones sin filtrar con dry-hopping pueden ser un poco turbias. Espuma de tamaño medio, de color blanco a blanquecino, con buena persistencia.

Sabor: El sabor a lúpulo es de medio a muy alto, reflejando un carácter a lúpulos americanos o del Nuevo Mundo, cítricos, florales, pináceos, resinosos, especiados, a frutas tropicales, frutas de carozo, bayas, melón, etc. Medio-alto a muy alto amargor del lúpulo. El sabor a malta debe ser de bajo a medio-bajo, en general limpio y maltoso-a grano, aunque algunos ligeros sabores a caramelo o tostado son aceptables. Un ligero especiado a grano de malta de centeno debe estar presente. Una baja frutuosidad derivada de levadura es aceptable, pero no requerida. La malta de centeno contribuye a un final seco; el dulzor residual debe ser de bajo a ninguno. El sabor y amargor del lúpulo y la sequedad pueden persistir en el retrogusto, pero no deben ser muy ásperos. Un sabor de alcohol limpio muy ligero puede observarse en las versiones más fuertes.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, con una textura suave. Carbonatación media a media-alta. Sin astringencia áspera derivada del lúpulo. Muy ligera. Una calidez suave por alcohol no es una falta si no se entromete en el balance general.

Comentarios: Una variación moderna de la IPA Americana. El carácter a malta de centeno debe ser notable, de otra forma ingresarla como IPA Americana. El roble es inapropiado en este estilo; y si es notable, registrar en la categoría *Cervezas Añejadas en Madera*.

Historia: Observando como agregar complejidad y variedad a sus IPA, los cerveceros artesanales y caseros sustituyeron con malta de centeno una parte de su malta base. IPA de Centeno (Rye IPA), Pale Ale de Centeno (RyePA) o RIPA han encontrado un lugar en muchas rotaciones estacionales de cervecerías artesanales.

Ingredientes Característicos: Malta pale de dos hileras como base, 15-20% de malta de centeno, lúpulos americanos o

del Nuevo Mundo, levadura americana o inglesa con un perfil limpio o ligeramente frutal. Generalmente todo malta, pero macerada a temperaturas más bajas para una alta atenuación. Adiciones de azúcar para ayudar la atenuación son aceptables. El carácter del agua varía de suave a moderadamente sulfatado. Utilización restringida de maltas cristal, si es el caso, altas cantidades pueden llevar a un final dulce que se verá enfrentado con el carácter a lúpulo.

Comparación de Estilos: Más seca y ligeramente más especiada que una IPA Americana. El amargor y el especiado del centeno persisten más que en una IPA Americana. No tiene el carácter intenso a malta de centeno de un Roggenbier. Algunos ejemplos son tan fuertes como una Doble IPA.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.075
IBUs: 50 – 75 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 8.0%

Ejemplos Comerciales: Arcadia Sky High Rye, Bear Republic Hop Rod Rye, Founders Reds Rye, Great Lakes Rye of the Tiger, Sierra Nevada Ruthless Rye.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especial, amarga, lupulada.

IPA Especial: IPA Blanca

Impresión General: Una versión de IPA Americana frutal, especiada y refrescante, pero con un color más claro, menos cuerpo y ofreciendo cualquier adición distintiva de levaduras y/o especies típicas de un Witbier belga.

Aroma: Ésteres frutales moderados a banana, cítricos y quizás durazno. Puede tener un ligero a moderado aroma a especias como coriandro o pimienta ya sea de adiciones reales de especias y/o la levadura belga. El aroma a lúpulo es moderadamente-bajo a medio, por lo general de tipo americano o del Nuevo Mundo con aromas a frutas de carozo, cítricas y tropicales. Los ésteres y especias pueden reducir la percepción de aroma a lúpulo. Ligeros fenoles como a clavo de olor pueden estar presentes.

Apariencia: Color pálido a dorado profundo, típicamente turbio. Espuma moderada a grande, blanca y densa que persiste.

Sabor: Ligero sabor a malta, tal vez un poco a pan. Los ésteres frutales son de moderados a altos, con sabores cítricos similares a pomelo, naranja o a frutas de carozo como durazno. A veces, sabores como a banana están presentes. El sabor a lúpulo es de medio-bajo a medio-alto, con cualidades cítricas o frutales. Algunos sabores especiados como a clavo de olor de la levadura belga pueden estar presentes. También se pueden encontrar sabores a coriandro y cáscara de naranja. El amargor es alto, lo que conduce a un final refrescante moderadamente seco.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-liviano con carbonatación media a medio-alta. Normalmente sin astringencia, aunque los ejemplos muy especiados pueden presentar una ligera astringencia que no es distractiva.

Comentarios: Una interpretación de cerveza artesanal de una IPA Americana cruzada con una Witbier.

Historia: Los cerveceros artesanales americanos desarrollaron el estilo como una cerveza estacional tardía de invierno/primavera para atraer a los bebedores de Witbier e IPA por igual.

Ingredientes Característicos: Maltas pale y de trigo, levadura belga, lúpulos americanos de tipo cítrico.

Comparación de Estilos: Similar al estilo Wit belga exceptuando el alto lupulado a nivel de una IPA Americana. Amarga y lupulada como una IPA, pero frutal, especiada y ligera como una Wit. Normalmente, el aroma y sabor a lúpulo no es tan prominente como en una IPA Americana.

Estadísticas Vitales: OG: 1.056 – 1.065
IBUs: 40 – 70 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 5 – 8 ABV: 5.5 – 7.0%

Ejemplos Comerciales: Blue Point White IPA, Deschutes Chainbreaker IPA, Harpoon The Long Thaw, New Belgium Accumulation.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especial, amarga, lupulada, especiada.

22. ALE AMERICANA FUERTE

Esta categoría incluye la moderna Ale Americana Fuerte con un balance que varía entre la malta y el lúpulo. La categoría es definida mayormente por la fuerza alcohólica y la falta de tostado.

22A. Doble IPA

Impresión General: Una Ale Pálida bastante fuerte, intensamente lupulada, sin la gran, rica y compleja maltosidad, dulzor residual y cuerpo del Barleywine Americano.

Fuertemente lupulada, pero limpia, seca y sin aspereza. La tomabilidad es una característica importante; esta no debería ser una cerveza pesada que se tome a sorbos.

Aroma: De prominente a intenso aroma a lúpulo, que típicamente demuestra características de lúpulos americanos o del Nuevo Mundo (cítricos, florales, pináceos, resinosos, especiados, a frutas tropicales, berries, frutas de carozo, melón, etc.). La mayoría de las versiones utiliza dry-hopping y pueden tener un aroma adicional resinoso o herbal, aunque esto no es absolutamente necesario. Algo de limpia maltosidad dulce puede encontrarse en el fondo. El carácter frutal, ya sea a partir de ésteres o lúpulo, también puede detectarse en algunas

versiones, aunque un carácter de fermentación neutro es típico. Usualmente puede tener algunas notas de alcohol, pero no debe tener un carácter “caliente”.

Apariencia: El rango de color es de dorado a un naranja-cobre suave; muchas de las versiones modernas son más bien pálidas. Buena claridad, aunque las versiones sin filtrar con dry-hopping pueden presentar leve turbidez. Espuma de tamaño moderado, persistente y de color blanco a blanquecino.

Sabor: El sabor a lúpulo es fuerte y complejo, pudiendo reflejar características de variedades modernas de lúpulos americanos o del Nuevo Mundo (cítricos, florales, pináceos, resinosos, especiados, a frutas tropicales, berries, frutas de carozo, melón, etc.). Alto a absurdamente-alto amargor de lúpulo. Bajo a medio sabor a malta, generalmente limpio y a grano-maltoso, aunque niveles bajos de sabor a caramelo o tostado son aceptables. Una frutalidad baja a media es

aceptable, pero no requerida. Un largo y persistente amargor usualmente está presente en el retrogusto, pero no debe ser áspero. Final seco a medio-seco; no debe terminar dulce ni ser pesada/empalagosa. Un sabor a alcohol ligero, suave y limpio no es una falta. El roble es inapropiado en este estilo. Puede estar levemente sulfurada, pero la mayoría de los ejemplos no muestra esta característica.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, con textura suave. Carbonatación media a media-alta. Sin astringencia áspera derivada de los lúpulos. Una tibieza alcohólica contenida y suave es aceptable.

Comentarios: Una fiesta de lúpulos, pero permaneciendo muy tomable. El adjetivo “doble” es arbitrario y simplemente implica una versión más fuerte de una IPA; “imperial”, “extra”, “extrema” o cualquier otra variedad de adjetivos es igualmente válida, aunque el mercado americano actual parece tener un acuerdo momentáneo por el término “doble”.

Historia: Una innovación de la cerveza artesanal americana desarrollada por primera vez a finales de la década de 1990, reflejando la tendencia de los cerveceros artesanales americanos de “presionar el límite”, satisfaciendo las necesidades de los aficionados al lúpulo en su búsqueda de productos intensos. Se volvió más común y popular durante la década de 2000 e inspiró aún más la creatividad de las IPA.

Ingredientes Característicos: El grano base es típicamente de dos hileras; una excesiva y compleja mezcla de granos puede ser distractora. Las maltas tipo cristal usualmente opacan el sabor a lúpulo, y generalmente se consideran indeseadas en cantidades significativas. Azúcares y otros adjuntos altamente fermentables son usados habitualmente para incrementar la atenuación, al igual que descansos a bajas temperaturas durante la maceración. Se puede utilizar una compleja mezcla de variedades de lúpulo, típicamente americanos o del Nuevo Mundo, casi siempre con perfiles notorios, otorgando una diferencia distintiva. Los lúpulos modernos con características inusuales no están fuera de estilo. La levadura americana utilizada puede otorgar un perfil limpio o levemente frutal.

Comparación de Estilos: Más robusta que una IPA Americana o una IPA Inglesa en fuerza alcohólica y nivel de lúpulo en general (amargor y final). Menos maltosidad, cuerpo, riqueza e intensidad de lúpulos, en general, que un Barleywine Americano. Típicamente no tan alta en alcohol y densidad como una Barleywine, ya que un alto alcohol y maltosidad tienden a disminuir la tomabilidad.

Estadísticas Vitales: OG: 1.065 – 1.085
IBUs: 60 – 120 FG: 1.008 – 1.018
SRM: 6 – 14 ABV: 7.5 – 10.0%

Ejemplos Comerciales: Avery Maharaja, Fat Heads Hop Juju, Firestone Walker Double Jack, Port Brewing Hop 15, Russian River Pliny the Elder, Stone Ruination IPA, Three Floyds Dreadnaught.

Etiquetas: intensidad-muy-alta, color-pálido, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ipa, amarga, lupulada.

22B. Ale Americana Fuerte

Impresión General: Una Ale Americana Fuerte y llena de sabor, que desafía y recompensa el paladar con sabores a malta y lúpulo que satisfacen, con un amargor substancial. Los sabores son pronunciados pero complementarios, más fuertes y ricos que en una típica Ale Americana Pálida (APA) o una Ale Americana Ámbar.

Aroma: Medio a alto aroma a lúpulo, comúnmente exhibiendo notas resinosas o cítricas, aunque se pueden encontrar características asociadas a otras variedades americanas o del Nuevo Mundo (tropicales, frutas de carozo, melón, etc.). Moderada a pronunciada maltosidad que soporta el perfil lupulado, comúnmente con una presencia de caramelo medio a oscuro, posibles notas a pan o tostado y con notas de fondo ligeramente torradas y/o a perceptible chocolate en algunos ejemplos. Generalmente posee un perfil limpio a moderado de ésteres frutales. Un moderado aroma a alcohol puede ser percibido, pero no debe ser caliente, áspero o a solvente.

Apariencia: Color ámbar-medio a cobre profundo, o café claro. Espuma moderadamente-baja a media de color blanquecino a canela suave; puede tener una baja retención de espuma. Buena claridad. Un alto alcohol y viscosidad se ven reflejados en “piernas” cuando el vaso es agitado en remolino.

Sabor: Mediano a alto sabor a malta dextrina con un amplio rango de sabores a caramelo, toffee, frutos negros. Tostado bajo a medio o sabores maltosos ricos a reacciones de Maillard son opcionales y pueden añadir complejidad. Medio-alto a alto amargor de lúpulo. La malta entrega una media a alta impresión de dulzor en el paladar, aunque el final puede ser ligeramente dulce a algo seco. Moderado a alto sabor a lúpulo. Bajos a moderados ésteres frutales. El sabor a lúpulo es similar a los de aroma (tropicales, frutas de carozo, melón, etc.). La presencia de alcohol puede ser percibida, pero sabores pungentes o a solvente son indeseables. Los sabores a malta tostada son permitidos como una nota de fondo; son inapropiados los sabores a malta quemada. A pesar de ser fuertemente maltosa en el paladar, el final debe ser de amargo a agritudle. No debe ser almibarado ni sub-atenuado. El retrogusto típicamente tiene malta, lúpulo y alcohol perceptible.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a alto. Una tibieza alcohólica puede estar presente, pero no ser excesivamente caliente. Cualquier astringencia debe ser atribuida al amargor del lúpulo y no debe ser objetable al paladar. Carbonatación media-baja a media.

Comentarios: Un estilo bastante amplio que puede describir etiquetas de varias maneras, incluyendo las modernas Ales Doble/Imperial Roja/Ámbar y otras cervezas fuertes, maltosas pero lupuladas, que no están en la clase del Barleywine. Suficientemente diversas como para incluir lo que puede ser visto como una fuerte Ale Americana Ámbar, con mayor espacio para la interpretación que otras versiones “Imperial” de estilos ale americanos con menor densidad. Muchas IPA del estilo “Costa Este” podrían pertenecer mejor a esta categoría si exhibieran una considerable malta cristal o un final maltosamente más dulce.

Historia: A pesar que las versiones artesanales modernas fueron catalogadas como “Imperial”, las versiones fuertes de Ale Americana Ámbar o Roja de este estilo tienen mucho en común con las históricas ales de guarda americanas. Cervezas fuertes y maltosas que eran altamente lupuladas para mantenerlas como provisión, antes de la Prohibición. No existe un legado de producción continuo de estas ales de guarda, al menos no de la manera en que se producían, pero la semejanza es considerable. La Stone Arrogant Bastard nació por un batch de Ale Pálida que fue erróneamente producido con un exceso de ingredientes, así se creó lo que puede haber sido el prototipo de una Ámbar Imperial/Roja. La compañía Great Lakes fue la primera en producir la Nosferatu en los inicios de 1990 y la llamó ale de guarda (stock ale), aunque ahora la llaman Ale Roja Imperial. Así que ya sea por accidente o por inspiración histórica, el estilo se ha desarrollado en la era de cerveza

artesanal y subsecuentemente se ha transformado en bastante popular.

Ingredientes Característicos: Malta pale altamente modificada como base; algunas maltas con carácter pueden ser apropiadas, maltas cristal de tostado medio a oscuro son típicas. Lúpulos americanos cítricos o pináceos son comunes, aunque cualquier variedad americana o del Nuevo Mundo puede ser utilizada en cantidad, aunque si se utilizan no deben enfrentarse con el carácter de la malta. Generalmente utiliza levadura americana atenuante.

Comparación de Estilos: Generalmente no tan fuerte ni rica como un Barleywine Americano. Más balanceada hacia la malta que una IPA Americana o Doble IPA, con más intensidad de lúpulos americanos que lo que una Ale Fuerte Inglesa pudiera tolerar.

Estadísticas Vitales: OG: 1.062 – 1.090
IBUs: 50 – 100 FG: 1.014 – 1.024
SRM: 7 – 19 ABV: 6.3 – 10.0%

Ejemplos Comerciales: Bear Republic Red Rocket Ale, Great Lakes Nosferatu, Terrapin Big Hoppy Monster, Port Brewing Shark Attack Double Red, Stone Arrogant Bastard.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ale-fuerte, amarga, lupulada.

22C. Barleywine Americano

Impresión General: Una interpretación americana bien lupulada de la más fuerte y rica de las Ales Inglesas. La característica a lúpulo debe ser evidente en todo momento, pero no debe ser desbalanceada. La fuerza alcohólica y amargor de lúpulo a menudo se combinan para dar un final muy largo.

Aroma: Moderado a asertivo carácter a lúpulo que a menudo demuestra una amplia gama de variedades cítricas, frutales o resinosas de lúpulos del Nuevo Mundo (aunque otras variedades inglesas, como florales, terrosas o especiadas e incluso mezclas de variedades pueden ser usadas). Rica maltosidad, con un carácter que puede ser dulce, a caramelo, pan o bastante neutral. Ésteres bajos a moderadamente fuertes y aromas alcohólicos, sin embargo, la intensidad de los aromas usualmente decae con el tiempo. Los lúpulos tienden a casi igualar la malta en aroma, con el alcohol y los ésteres mucho más atrás.

Apariencia: El color puede variar desde ámbar claro a cobre medio; raramente es tan oscura como el café claro.

Generalmente con reflejos rubíes. Espuma moderada-baja a grande de color blanquecino a canela suave, que puede tener baja retención de espuma. Puede ser nublada y presentar turbiedad a bajas temperaturas (“chill haze”), pero a medida que se entibia generalmente alcanza una claridad de buena a brillante. El color puede parecer que tiene una gran profundidad, como si se viera a través de un lente con un vidrio grueso. El alto alcohol y viscosidad pueden ser visibles en las “piernas” que se crean al agitar el vaso.

Sabor: Fuerte y rico sabor a malta, con notable sabor a lúpulo y amargor en el balance. Moderadamente-baja a moderadamente-alta maltosidad dulce en el paladar, aunque el final puede ser de algo dulce a bastante seco (dependiendo del añejado). El amargor del lúpulo puede variar de moderadamente fuerte a agresivo. A pesar de ser fuertemente maltosa, el balance siempre debiera ser hacia lo amargo. Moderado a alto sabor a lúpulo (cualquier variedad, pero en general mostrando un rango de características a lúpulos del Nuevo Mundo). Bajos a moderados ésteres frutales. Presencia alcohólica notable, pero bien integrada. Los sabores se

suavizan y decaen con el tiempo, pero cualquier carácter oxidado debe ser enmudecido (y generalmente enmascarado por el carácter del lúpulo). Puede tener sabores de malta a pan o caramelo, pero éstos no deben ser altos; son inapropiados los sabores a malta torrada o quemada.

Sensación en Boca: Cuerpo pleno y masticable, con una textura aterciopelada (sin embargo, el cuerpo puede decaer con un largo acondicionamiento). La tibieza alcohólica debe notarse, pero ser suave. No debe ser almibarada ni sub-atenuada. La carbonatación debe ser entre baja a moderada, dependiendo del añejamiento y acondicionamiento.

Comentarios: A veces se le conoce como “Barley Wine” o “Ale estilo Barleywine” (la última debido a requerimientos legales, no por preferencia de los cerveceros).

Historia: Usualmente la cerveza más fuerte ofrecida por una cervecería, generalmente asociada al invierno o temporadas festivas (Navidad) y épocas pasadas. Como muchos estilos de cerveza artesanal americana, se derivó de ejemplos ingleses, pero usando ingredientes americanos y mostrando un perfil más orientado hacia el lúpulo. Una de las primeras versiones de esta cerveza artesanal americana fue la Anchor Old Foghorn, producida por primera vez en 1975. Sierra Nevada Bigfoot fue producida por primera vez en 1983, estableciendo el estándar para el estilo con prominencia hacia los lúpulos. La historia cuenta que cuando Sierra Nevada mandó por primera vez a analizar al laboratorio su Bigfoot, el laboratorio llamó y les dijo “su Barleywine es muy amarga” – a lo que Sierra Nevada contestó, “gracias”.

Ingredientes Característicos: El pilar de la receta de granos debe ser una malta pale bien modificada. Puede utilizar un poco de maltas especiales o de carácter. Las maltas oscuras deben ser usadas con alta restricción, si es que se utilizan, ya que la mayor parte del color se consigue mediante un largo hervor. Comúnmente son usados lúpulos del Nuevo Mundo, sin embargo, cualquier variedad puede ser utilizada en cantidad. Generalmente se utiliza una levadura ale americana atenuante.

Comparación de Estilos: La versión americana del Barleywine tiende a tener un gran énfasis en el amargor, sabor y aroma a lúpulo, mayor que en un Barleywine Inglés, a menudo con características de variedades de lúpulo americano. Típicamente más pálidas que un Barleywine Inglés (y por lo mismo sin los sabores maltosos profundos), pero más oscuras que los Barleywine Dorados Ingleses. Se diferencian de la Doble IPA en que los lúpulos no son extremos, las maltas relucen más y el cuerpo es más pleno y rico en general. Un Barleywine Americano tiene típicamente más azúcares residuales que una Doble IPA, lo que afecta su tomabilidad (sorbeteo versus tomar).

Estadísticas Vitales: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 50 – 100 FG: 1.016 – 1.030
SRM: 10 – 19 ABV: 8.0 – 12.0%

Ejemplos Comerciales: Avery Hog Heaven Barleywine, Anchor Old Foghorn, Great Divide Old Ruffian, Rogue Old Crustacean, Sierra Nevada Bigfoot, Victory Old Horizontal.

Etiquetas: intensidad-muy-alta, color-ámbar, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ale-fuerte, amarga, lupulada.

22D. Wheatwine

Impresión General: Cerveza de rica textura, de alto alcohol, para tomar a sorbos, con significativo sabor a granos, pan y con un cuerpo limpio. El énfasis está primero en los sabores a pan y trigo con interesantes complejidades debido a la malta, el

lúpulo, las características frutales de la levadura y la complejidad del alcohol.

Aroma: El aroma a lúpulo es moderado y puede representar cualquier lúpulo aromático de uso final. Moderado a moderadamente-fuerte carácter a trigo, malta y pan, usualmente con una complejidad maltosa adicional, como a miel y caramelo. Un aroma ligero y limpio a alcohol puede ser percibido. Notas frutales bajas a media-bajas pueden ser percibidas. Niveles muy bajos de diacetilo son aceptables, pero no requeridos. El carácter a levadura Weizen (banana/clavo de olor) es inapropiado.

Apariencia: El color va de dorado a ámbar oscuro, a menudo con reflejos granate o rubí. Espuma baja a media de color blanquecino. La espuma puede tener una textura cremosa y buena retención. La turbidez por frío (chill haze) es aceptable, pero usualmente se vuelve clara cuando la cerveza se entibia. El alto alcohol y viscosidad se ven reflejados en “piernas” cuando el vaso es agitado.

Sabor: Moderado a moderadamente-alto sabor a trigo malteado, que predomina en el balance del sabor sobre cualquier carácter lupulado. Notas bajas a moderadas a pan, tostado, caramelo o miel son complejidades bienvenidas, pero no requeridas. El sabor a lúpulo es de bajo a medio y puede reflejar cualquier variedad. Moderada a moderadamente-alta frutalidad, usualmente con un carácter a frutos secos. El amargor del lúpulo varía de bajo a moderado. El balance varía desde maltoso a bastante balanceado. No debe ser almibarada ni sub-atenuada. Pueden estar presentes algunos sabores vinosos u oxidados, al igual que ligeras notas de alcohol que son limpias y suaves, pero complejas. Un carácter complementario y de soporte a roble es bienvenido, pero no requerido.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-pleno a pleno y masticable, usualmente con una textura succulenta y aterciopelada. Baja a moderada carbonatación. Una ligera a moderadamente suave tibieza alcohólica puede estar presente.

Comentarios: Las maltas oscuras deben usarse con restricción. Gran parte del color resulta del largo hervido. Algunos ejemplos comerciales pueden sobrepasar las estadísticas esenciales (ver más abajo) y algunas puede que no se produzcan todos los años.

Historia: Un estilo de cerveza artesanal americana relativamente nuevo que fue producido por primera vez por Rubicon Brewing Company en 1988. Generalmente una cerveza de época invernal, vintage o de edición única. Las cervecerías experimentan frecuentemente con este estilo, lo que resulta en una amplia gama de interpretaciones.

Ingredientes Característicos: Típicamente producida con una combinación de malta americana de dos hileras y trigo americano. El estilo usa comúnmente 50% o más de trigo malteado. Cualquier variedad de lúpulo puede ser usado. Puede ser añejada en roble.

Comparación de Estilos: Más que simplemente un Barleywine basado en trigo, muchas versiones son bastante expresivas en notas frutales y lupuladas, mientras que otras desarrollan complejidades mediante el añejamiento en barrica. Menos énfasis en los lúpulos de última adición que un Barleywine Americano. Sus raíces se relacionan más con las Cervezas de Trigo Americanas que con cualquiera de los estilos alemanes que utilizan trigo, así es que no debe tener ningún carácter a levaduras de trigo alemanas.

Estadísticas Vitales: OG: 1.080 – 1.120
IBUs: 30 – 60 FG: 1.016 – 1.030
SRM: 8 – 15 ABV: 8.0 – 12.0%

Ejemplos Comerciales: Rubicon Winter Wheat Wine, Two Brothers Bare Trees Weiss Wine, Smuttynose Wheat Wine, Portsmouth Wheat Wine.

Etiquetas: intensidad-muy-alta, color-ámbar, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-artesanal, familia-ale-fuerte, familia-cerveza-trigo, balanceada, lupulada.

23. ALE ÁCIDA EUROPEA

Esta categoría incluye a los tradicionales estilos europeos de cervezas agria que todavía se producen, muchos (pero no todos) con un componente de trigo. La mayoría tiene bajo amargor, con la acidez de la cerveza proporcionando el balance que de otra forma otorgaría el amargor del lúpulo. Algunas están edulcoradas o saborizadas, ya sea en la cervecería o al momento del servicio.

23A. Berliner Weisse

Impresión General: Una cerveza de trigo alemana muy pálida, refrescante, de bajo contenido alcohólico con una acidez láctica limpia y un nivel muy alto de carbonatación. Un ligero sabor a masa de pan apoya la acidez, que no debe parecer artificial. Cualquier carácter *Brettanomyces* funky está restringido.

Aroma: Un carácter marcadamente ácido es dominante (moderado a moderadamente-alto). Puede tener hasta un carácter moderadamente frutal (a menudo a limón o manzana ácida). La frutalidad puede aumentar con la edad y puede desarrollarse un ligero carácter floral. Sin aroma a lúpulo. El trigo puede presentarse como masa de pan sin cocer en las versiones más frescas, y combinado con la acidez, puede sugerir pan de masa madre. Puede opcionalmente tener un restringido carácter *Brettanomyces* funky.

Apariencia: Color pajizo muy pálido. La claridad varía de transparente a un tanto turbia. Espuma blanca, voluminosa y densa con pobre retención. Siempre efervescente.

Sabor: Domina una limpia acidez láctica que puede ser muy fuerte. Algunos sabores complementarios como a masa, grano o pan son generalmente perceptibles. El amargor del lúpulo es indetectable; la acidez proporciona el equilibrio en lugar del lúpulo. Nunca avinagrado. Puede ser detectada una restringida frutalidad cítrica a limón o manzana ácida. Final muy seco. Balance dominado por la acidez, pero un poco de sabor de malta debe estar presente. Sin sabor a lúpulo. Puede opcionalmente tener un restringido carácter *Brettanomyces* funky.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero. Muy alta carbonatación. Sin sensación de alcohol. Chispeante, de jugosa acidez.

Comentarios: En Alemania, se clasifica como un *schankbier* denotando una cerveza de densidad inicial en el rango de 7-8°P. A menudo se sirve con la adición de un chorro de jarabe de azúcar (*mit schuss*) con sabor a frambuesa (*himbeer*), asperilla (*waldmeister*) o licor de comino (*Kümmel*) para contrarrestar la acidez sustancial. Ha sido descrita por algunos como la cerveza más puramente refrescante del mundo.

Historia: Una especialidad regional de Berlín; mencionada por las tropas de Napoleón en 1809 como “el Champagne del Norte” debido a su carácter alegre y elegante. En un punto, se ahumaba y solía haber una versión de intensidad Märzen (14°P). Cada vez más rara en Alemania, algunas cervecerías artesanales americanas ahora producen regularmente el estilo.

Ingredientes Característicos: El contenido de malta de trigo es típicamente el 50% de la receta de granos (como ya es tradición con todas las cervezas de trigo alemanas), siendo el resto normalmente malta Pilsner. Una fermentación simbiótica con levadura de fermentación alta y *Lactobacillus* (diversas cepas) proporciona una fuerte acidez, que puede ser mejorada mediante la mezcla de cervezas de diferentes edades durante la fermentación y por el envejecimiento prolongado en frío. El amargor del lúpulo es inexistente. Es tradicional la maceración por decocción adicionando lúpulo. Los científicos cerveceros alemanes creen que el *Brettanomyces* es esencial para obtener el perfil de sabor correcto, pero este carácter nunca es fuerte.

Comparación de Estilos: Comparada con una Lambic, generalmente no es tan ácida y tiene una acidez láctica limpia, con un restringido y menor umbral sensorial funky. También tiene un menor contenido de alcohol.

Estadísticas Vitales: OG: 1.028 – 1.032
IBUs: 3 – 8 FG: 1.003 – 1.006
SRM: 2 – 3 ABV: 2.8 – 3.8%

Ejemplos Comerciales: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, The Bruery Hottenroth.

Etiquetas: intensidad-baja, color-pálido, fermentación-alta, europa-central, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, agria.

23B. Flanders Red Ale (Ale Roja de Flandes)

Impresión General: Una ale de estilo belga, ácida, frutal, como a vino tinto, con interesantes sabores a malta de apoyo y complejidad de fruta. El final seco y tanino completa la imagen mental de un buen vino tinto.

Aroma: Complejo perfil ácido-frutal con soporte de malta que a menudo da una impresión similar al vino. La frutalidad es alta y recuerda a cerezas negras, naranjas, ciruelas o grosellas rojas. Hay a menudo notas bajas a medio-bajas a vainilla y/o chocolate. Fenoles especiados pueden estar presentes en cantidades bajas para dar complejidad. El aroma agrio varía de balanceado a intenso. Un carácter acético avinagrado prominente es inapropiado. Sin aroma a lúpulo. El diacetilo es percibido sólo en muy pequeñas cantidades, si está presente, como aroma complementario.

Apariencia: De color rojo profundo, de borgoña a marrón-rojizo. Buena claridad. Espuma blanca a canela muy claro. Retención de espuma de promedio a buena.

Sabor: Frutalidad intensa que comúnmente incluye sabores a ciruela, naranja, cereza negra o grosella. Un carácter medio a vainilla y/o chocolate a menudo están presentes. Los fenoles especiados pueden estar presentes en bajas cantidades para dar complejidad. El sabor ácido oscila entre complementario a intenso, pudiendo tener un punto agrio. Los sabores a malta varían desde complementarios a prominentes y con frecuencia tienen una suave cualidad rica-tostada. Generalmente a medida que el carácter ácido se incrementa, el carácter de la malta se mezcla a más de un sabor de fondo (y viceversa). Sin sabor a lúpulo. Amargor de lúpulo restringido. Un amargor tánico y agrio a menudo está presente en cantidades bajas a moderadas, añadiendo un carácter y final como a vino tinto

añejado. Un carácter avinagrado acético prominente es inapropiado. El diacetilo es percibido sólo en cantidades muy pequeñas, en todo caso, como un sabor complementario. Balanceada hacia la malta, pero dominada por una impresión frutal, ácida, como a vino.

Sensación en Boca: Cuerpo medio. Carbonatación baja a media. Astringencia baja a media, como un vino tinto bien añejado, a menudo con una acidez punzante. Engañosamente ligera y fresca en el paladar, aunque un final un tanto dulce no es infrecuente.

Comentarios: Puede ocurrir un largo envejecimiento, y una mezcla de cerveza joven y añejada, añadiendo suavidad y complejidad, aunque el producto envejecido se libera a veces como una cerveza para conocedores. Conocida como el Borgoña de Bélgica, es más parecida al vino que cualquier otro estilo de cerveza. El color rojizo es producto de la malta, aunque una extendida ebullición puede ayudar en menor parte a agregar una atractiva tonalidad de Borgoña. El envejecimiento también oscurece la cerveza. La Roja de Flandes es más acética (pero nunca parecida al vinagre) y con sabores frutales que recuerdan más a un vino tinto que una Oud Bruin. Puede tener una atenuación aparente de hasta 98%.

Historia: Una cerveza autóctona de Flandes Occidental, tipificada por los productos de la cervecería Rodenbach, establecida en 1820, pero siendo un reflejo de tradiciones cerveceras anteriores. La cerveza es envejecida durante un máximo de dos años, a menudo en grandes barricas de roble que contienen las bacterias residentes necesarias para agriar la cerveza. Alguna vez fue común en Bélgica e Inglaterra mezclar cervezas de edad con cervezas jóvenes para equilibrar la agria y acidez que se encuentra en la cerveza envejecida. Mientras que la mezcla de lotes para la consistencia es ahora común entre las cervecerías más grandes, este tipo de mezcla es un arte en desaparición.

Ingredientes Característicos: Una base de malta Vienna y/o Munich, se utilizan cara-maltas de ligeras a medias y una pequeña cantidad de Special B con hasta un 20% de maíz. Lúpulos continentales de bajos alfa-ácidos se usan generalmente (evite altos alfa-ácidos o lúpulos americanos distintivos). *Saccharomyces*, *Lactobacillus* y *Brettanomyces* (y acetobacterias) contribuyen a la fermentación y eventual sabor.

Comparación de Estilos: Menos riqueza maltosa que una Oud Bruin, a menudo con más de un perfil a fruta ácida.

Estadísticas Vitales: OG: 1.048 – 1.057
IBUs: 10 – 25 FG: 1.002 – 1.012
SRM: 10 – 16 ABV: 4.6 – 6.5%

Ejemplos Comerciales: Cuvée des Jacobins Rouge, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Grand Cru, Rodenbach Klassiek, Vichtenaar Flemish Ale.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-ale-agria, balanceada, agria, madera.

23C. Oud Bruin

Impresión General: Una Ale Marrón estilo belga maltosa, frutal, añejada y algo ácida.

Aroma: Una compleja combinación de ésteres frutales y rico carácter a malta. Ésteres medios a medio-altos que con frecuencia recuerdan pasas, ciruelas, higos, dátiles, cerezas negras o ciruelas pasas. Medio-bajo a medio-alto carácter de malta a caramelo, toffee, naranja, jarabe de melaza o chocolate. Fenoles especiados pueden estar presentes en cantidades bajas

para dar complejidad. Un carácter a Jerez puede estar presente y generalmente denota un ejemplo envejecido. Puede estar presente un bajo aroma ácido, que puede aumentar ligeramente con la edad, pero que no debe aumentar hasta un carácter avinagrado/acético notable. Aroma a lúpulo ausente. El diacetilo es percibido sólo en cantidades muy pequeñas, en todo caso, como un aroma complementario.

Apariencia: Color rojizo-marrón oscuro a marrón. Buena claridad. Retención de espuma de media a buena. Espuma de color marfil a canela claro.

Sabor: Maltosa con complejidades frutales y por lo general un poco de carácter a caramelo. Frutosidad media a medio-alta que comúnmente incluye frutas negras o secas como pasas, ciruelas, higos, dátiles, cerezas negras o ciruelas pasas. Medio-bajo a medio-alto carácter de malta a caramelo, toffee, naranja, jarabe de melaza o chocolate. Fenoles especiados pueden estar presentes en cantidades bajas para dar complejidad. Una ligera acidez a menudo se hace más pronunciada en los ejemplos bien añejados, junto con un poco de carácter a Jerez, produciendo un perfil “dulce y amargo”. La acidez no debe elevarse hacia un carácter avinagrado/acético notable. Sabor a lúpulo ausente. Amargor del lúpulo restringido. Una baja oxidación es apropiada como un punto de complejidad. El diacetilo es percibido sólo en cantidades muy pequeñas, en todo caso, como un sabor complementario. El equilibrio es maltoso, pero con frutosidad y acidez presente. Final dulce y ácido.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-pleno. Baja a moderada carbonatación. Sin astringencia.

Comentarios: Puede ocurrir un largo envejecimiento y mezcla de una cerveza joven y otra envejecida, agregando suavidad, complejidad y equilibrio a cualquier carácter áspero, agrio. Este estilo fue diseñado para establecer ejemplos con un carácter añejado moderado considerado superior a los ejemplos más jóvenes. Al igual que la Lambic de Fruta, la Oud Bruin puede ser usada como base para cervezas saborizadas con frutas como *kriek* (cerezas) o *frambozen* (frambuesas), aunque éstas se deben registrar en la categoría de Estilo Clásico *Cerveza Frutada*.

Historia: Una “old ale” originaria de Flandes Oriental, tipificada por los productos de la cervecería Liefmans (ahora propiedad de Riva) con raíces por el año 1600. Históricamente elaborada como una “cerveza de provisión” que desarrollaría alguna acidez con la edad. Estas cervezas eran típicamente más amargas que los ejemplos comerciales actuales. Mientras las cervezas Rojas de Flandes son envejecidas en barricas de roble, las cervezas Marrones son añejadas cálidamente en acero inoxidable.

Ingredientes Característicos: Una base de malta Pils con cantidades juiciosas de maltas caraoscura y un poco de malta negra o tostada. A menudo incluye maíz. Son típicos los lúpulos continentales de bajos alfa-ácidos (evite altos alfa-ácidos o lúpulos americanos distintivos). *Saccharomyces* y *Lactobacillus* (y acetobacterias) contribuyen a la fermentación y eventual sabor. El *Lactobacillus* reacciona mal a niveles elevados de alcohol. Agua alta en carbonatos es típica de su región de origen y amortigua la acidez de las maltas más oscuras y la acidez láctica. El magnesio en el agua acentúa la acidez.

Comparación de Estilos: Un carácter a malta más profundo distingue estas cervezas de la Ale Roja de Flandes. La Oud Bruin es menos acética y maltosa que una Roja de Flandes, con los sabores frutales presentando una mayor orientación a la malta.

Estadísticas Vitales: OG: 1.040 – 1.074
IBUs: 20 – 25 FG: 1.008 – 1.012

SRM: 15 – 22

ABV: 4.0 – 8.0%

Ejemplos Comerciales: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Riva Vondel, Vanderghinste Bellegems Bruin.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscuro, fermentación-alta, europa-oriental, estilo-tradicional, familia-ale-agria, maltosa, agria.

23D. Lambic

Impresión General: Una cerveza salvaje belga de trigo bastante agria, a menudo moderadamente funky, con la acidez tomando el lugar del lúpulo en el balance. Tradicionalmente fermentada espontáneamente en el área de Bruselas y servida sin carbonatar, la acidez refrescante la convierte en una bebida de cafetería muy agradable.

Aroma: Un aroma decididamente ácido es a menudo dominante en los ejemplos jóvenes, pero puede llegar a ser más tenue con la edad, ya que se mezcla con aromas descritos como a establo, terroso, caprino, heno, a caballo o pelero de montura. Un suave aroma cítrico-frutal se considera favorable. Un aroma entérico, a humo, como a cigarro o queso es desfavorable. Las versiones más antiguas son comúnmente frutales con aromas de manzanas o incluso miel. Sin aroma a lúpulo.

Apariencia: Color amarillo pálido a dorado profundo; la edad tiende a oscurecer la cerveza. La claridad es de buena a turbia. Las versiones más jóvenes son a menudo nubladas, mientras que las de más edad suelen ser claras. Espuma coloreadamente blanca por lo general de pobre retención.

Sabor: Los ejemplos jóvenes son a menudo notablemente lácticos-agrios, pero el envejecimiento puede llevar este carácter a un mayor balance con la malta, el trigo y las características a establo. Los sabores frutales son más simples en lambic jóvenes y más complejos en los ejemplos de más edad, donde hay una reminiscencia a manzanas u otras frutas ligeras, ruibarbo o miel. Ocasionalmente algunos sabores cítricos (a menudo pomelo) son percibidos y son deseables. El carácter a malta y trigo son típicamente bajos con algunas notas a grano-pan. Un carácter entérico, ahumado o como a cigarro no es deseable. El amargor del lúpulo es de bajo a ninguno, generalmente no detectable; la acidez proporciona el equilibrio. Normalmente tiene un final seco. Sin sabor a lúpulo.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio-ligero. A pesar de la baja densidad de final, los muchos sabores llenadores de boca previenen que la cerveza se sienta como agua. Como regla general, las lambic se vuelven secas con la edad, lo que lo convierte en un indicador razonable de ella. Tiene una cualidad agria que provoca un fruncimiento de medio a alto, sin ser marcadamente astringente. Las versiones tradicionales están virtualmente descarbonatadas, pero los ejemplos embotellados pueden adquirir una carbonatación moderada con la edad.

Comentarios: Las cervezas straight lambic son de batch único y sin mezclar. Puesto que no están mezcladas, la straight lambic a menudo son un verdadero producto del “carácter de la casa” de una cervecería y serán más variables que una gueuze. Por lo general se sirven jóvenes (6 meses) y de barril como cervezas económicas, fáciles de beber y sin carbonatación adicional. Las versiones más jóvenes tienden a ser unidimensionalmente agrias ya que el complejo carácter Brett a menudo toma más de un año en desarrollarse. Un carácter entérico es a menudo indicativo de una lambic que es demasiado joven. Un carácter avinagrado o asidrado notable se considera como una falta por los cerveceros belgas. Dado que la levadura salvaje y las bacterias fermentarán TODOS los

azúcares, por lo general son embotelladas sólo cuando han fermentado por completo.

Historia: Ales salvajes fermentadas espontáneamente en Bruselas y sus alrededores (El Valle de la Senne) provenientes de una tradición de cervecías de granja (farmhouse) con varios siglos de antigüedad. El número de productores está constantemente disminuyendo.

Ingredientes Característicos: Se utilizan trigo sin maltear (30-40%), malta Pilsner y lúpulo añejo (3 años). Los lúpulos añejos se utilizan por sus efectos conservantes más que para amargor, haciendo que los niveles de amargor reales sean difíciles de estimar. Tradicionalmente estas cervezas son fermentadas espontáneamente con levaduras de origen natural y bacterias en barricas predominantemente de roble. Las barricas utilizadas son neutrales con un carácter mínimo a roble, así que no se espera un carácter fresco u orientado al roble, lo más neutro es típico. Las versiones caseras y artesanales son típicamente elaboradas con cultivos puros de levaduras que comúnmente incluyen *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* y *Lactobacillus* en un intento de recrear los efectos de la microbiota dominante en Bruselas y los alrededores del Valle del Río Senne. A veces se utilizan cultivos tomados de las botellas, pero no hay forma sencilla de saber qué organismos aún son viables.

Comparación de Estilos: Generalmente tienen una acidez y complejidad más sencilla que una Gueuze. Se sirve tradicionalmente sin carbonatar desde pitchers, mientras que la Gueuze se embotella y está muy altamente carbonatada.

Estadísticas Vitales: OG: 1.040 – 1.054
IBUs: 0 – 10 FG: 1.001 – 1.010
SRM: 3 – 7 ABV: 5.0 – 6.5%

Ejemplos Comerciales: La única versión embotellada fácilmente disponible es Cantillon Grand Cru Bruocsella de cualquier batch antiguo que el cervecero considere digno de embotellar. De Cam a veces embotella su Lambic más antigua (5 años). En los alrededores de Bruselas hay cafés de especialidad que a menudo tienen proyectos Lambic de cerveceros tradicionales o mezcladores como Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans y Girardin.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-salvaje, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, agria.

23E. Gueuze

Impresión General: Una compleja cerveza salvaje belga de trigo, agradablemente ácida pero balanceada, altamente carbonatada y muy refrescante. El carácter de la fermentación espontánea puede proporcionar una complejidad muy interesante, con una amplia gama de características a establo, pelero de montura o cuero se entremezclan con sabores frutales-cítricos y acidez.

Aroma: Una mezcla moderadamente ácida con aromas descritos como a establo, cuero, terroso, caprino, heno, caballo y pelero de montura. Mientras que algunas pueden ser predominantemente agrias, el equilibrio es la clave y denota una mejor gueuze. Comúnmente frutal con aromas cítricos (a menudo pomelo), manzanas u otras frutas ligeras, ruibarbo o miel. Un aroma a madera de roble muy suave se considera favorable. Un aroma entérico, a humo, como a cigarro o queso es desfavorable. Sin aroma a lúpulo.

Apariencia: Color dorado, con excelente claridad y una espuma blanca gruesa, rocosa, como a mousse, que parece durar para siempre. Siempre efervescente.

Sabor: Un carácter moderadamente ácido está clásicamente en balance con la malta, el trigo y las características a establo. Un dulzor complementario bajo puede estar presente pero los niveles más altos no son tradicionales. Mientras que algunas pueden ser predominantemente agrias, el balance es la clave y denota una mejor gueuze. Un variado sabor a fruta es común y puede tener un carácter similar a la miel. Un sabor suave a vainilla y/o roble es ocasionalmente detectable. La malta es generalmente baja y a pan-grano. Un carácter entérico, ahumado o como a cigarro es indeseable. El amargor del lúpulo está generalmente ausente, pero un amargor muy bajo puede ser percibido en ocasiones; La acidez proporciona la mayor parte del balance. Final refrescante, seco y ácido. Sin sabor a lúpulo.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio-ligero. A pesar de la baja densidad final, los muchos sabores llenadores de boca impiden que la cerveza se sienta como agua. Tiene una cualidad agria que provoca un fruncimiento de labios de bajo a alto, sin ser marcadamente astringente. Algunas versiones tienen un carácter tibio. Altamente carbonatada.

Comentarios: Una Gueuze es producida tradicionalmente a partir de la mezcla de Lambics de uno, dos y tres años de edad. La Lambic “joven” contiene azúcares fermentables mientras que la Lambic de mayor edad tiene el sabor “salvaje” característico del Valle del Río Senne. Un carácter notable avinagrado o asidrado es considerado como falta por los cerveceros belgas. Una buena Gueuze no es la más punzante, pero posee un bouquet lleno y tentador, un aroma agudo y un sabor suave y aterciopelado. La Lambic se sirve sin carbonatar, mientras que la Gueuze se sirve efervescente. Los productos marcados “oude” o “ville” son considerados los más tradicionales.

Historia: Ales salvajes espontáneamente fermentadas de la zona y los alrededores de Bruselas (El Valle del Río Senne) provenientes de una tradición de cervecías de granja y mezcladores (blenders) con varios siglos de antigüedad. El número de productores está constantemente disminuyendo y algunos están endulzando de forma no tradicional sus productos (post-fermentación) para hacerlos más apetecibles a un público más amplio. Estas directrices describen el producto tradicional seco.

Ingredientes Característicos: Se utilizan trigo sin maltear (30-40%), malta Pilsner y lúpulos añejos (3 años). Los lúpulos añejos se utilizan más por sus efectos conservantes que para amargor, haciendo que los niveles reales sean difíciles de estimar. Tradicionalmente estas cervezas son fermentadas espontáneamente con levaduras de origen natural y bacterias, predominantemente en barricas de roble. Las barricas utilizadas son viejas y tienen poco carácter a roble, así que no espere un carácter a roble fresco o en esa línea, lo más neutral es típico. Las versiones caseras y artesanales son típicamente elaboradas con cultivos puros de levaduras que comúnmente incluyen *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* y *Lactobacillus* en un intento de recrear los efectos de la microbiota dominante en Bruselas y los alrededores del Valle del Río Senne. A veces se utilizan cultivos tomados de botellas, pero no hay forma sencilla de saber qué organismos aún son viables.

Comparación de Estilos: Más compleja y carbonatada que una Lambic. La acidez no es necesariamente más alta, pero tiende a tener más de un carácter salvaje bien desarrollado.

Estadísticas Vitales: OG: 1.040 – 1.060
IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.006
SRM: 3 – 7 ABV: 5.0 – 8.0%

Ejemplos Comerciales: Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, Cantillon Gueuze, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Girardin Gueuze (Black Label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Mort Subite (Unfiltered) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, fermentación-salvaje, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, envejecida, agria.

23F. Lambic de Fruta

Impresión General: Una cerveza de trigo salvaje compleja, frutal, agradablemente ácida, fermentada por una variedad de microbiota belga, exhibiendo las contribuciones de las frutas mezcladas con el carácter salvaje. El tipo de fruta a veces puede ser difícil de identificar como características fermentadas y añejadas que pueden ser diferentes a los aromas y sabores reconocibles de la fruta fresca.

Aroma: El fruto especificado debe ser el aroma dominante. Un carácter ácido de bajo a moderado mezclado con aromas descritos como a establo, terroso, caprino, heno, caballo y pelero de montura (y por lo tanto debe ser reconocible como un lambic). El aroma a frutas comúnmente está bien mezclado con los otros aromas. Un aroma entérico, ahumado, como a cigarro es desfavorable. Sin aroma a lúpulo.

Apariencia: La variedad de fruta generalmente determina el color, aunque frutas de colores suaves puede tener poco efecto sobre el color. La intensidad del color puede desaparecer con la edad. La claridad a menudo es buena, aunque un poco de fruta no quitará brillo. Una espuma densa, gruesa, como a mousse, a veces con sombras de la fruta, generalmente de larga duración (dependiendo de la carbonatación). La carbonatación es típicamente alta, pero debe ser especificada.

Sabor: El fruto especificado debe ser evidente. Sabor ácido de bajo a moderado, a menudo con una acidez mordaz en el final. Las clásicas características a establo pueden ser de bajas a altas. Cuando joven, la cerveza presentará un sabor frutal pleno. A medida que envejece, el sabor lambic se convertirá en dominante a expensas del carácter de la fruta, estas Lambic de Fruta no están diseñadas para un largo envejecimiento. El final es habitualmente seco y agrio, pero un dulzor bajo y complementario puede estar presente. Niveles superiores de dulzor no son tradicionales, pero pueden ser agregados por gusto personal (el nivel de dulzor se debe especificar). Un sabor suave a vainilla y/o roble es ocasionalmente apreciable. Un carácter entérico, ahumado o como a cigarro es indeseable. El amargor del lúpulo está generalmente ausente; la acidez proporciona el equilibrio. Sin sabor a lúpulo.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio-ligero. A pesar de la baja densidad final, los muchos sabores llenadores de boca previenen que la cerveza se sienta como agua. Tiene una cualidad agria que provoca un fruncimiento de bajo a alto. Algunas versiones tienen un ligero carácter tibio. La carbonatación puede variar de espumante a casi quieta (se debe especificar).

Comentarios: Lambics a base de fruta se producen a menudo como Gueuze mezclando Lambics de uno, dos y tres años de edad. Una Lambic “joven” contiene azúcares fermentables mientras una Lambic de mayor edad tiene el sabor “salvaje” característico del valle del Río Senne. La fruta es comúnmente añadida a la mitad del envejecimiento para que la levadura y

las bacterias fermenten todos sus azúcares. La fruta también se puede añadir a Lambics sin mezclar. Los estilos más tradicionales de Lambic de Frutas incluyen *kriek* (cerezas), *framboise* (frambuesa) y *druivenlambik* (uva moscatel). Los IBU son aproximados ya que se utilizan lúpulos añejos; Los belgas utilizan el lúpulo por sus propiedades anti-bacterianas más que para amargor.

Historia: Ales salvajes espontáneamente fermentadas de la zona y los alrededores de Bruselas (El Valle del Río Senne) que provienen de una tradición de cervecías de granja y mezcladores con varios siglos de antigüedad. El número de productores está constantemente disminuyendo y algunos están endulzando de forma no tradicional sus productos (post-fermentación) con azúcar o fruta dulce para hacerlos más apetecibles a un público más amplio. La fruta fue tradicionalmente añadida a Lambics y Gueuzes, ya sea por los mezcladores o los taberneros, para aumentar la variedad de cervezas disponibles en los cafés locales.

Ingredientes Característicos: Se utilizan trigo sin maltear (30-40%), malta Pilsner y lúpulos añejos (3 años). Los lúpulos añejos se utilizan más por sus efectos conservantes que por amargor, haciendo que los niveles reales de amargor sean difíciles de estimar. Los productos tradicionales utilizan 10-30% de fruta (25% si es cereza). Las frutas utilizadas tradicionalmente incluyen cerezas ácidas (con carozo), frambuesas o uva moscatel. Los ejemplos más recientes incluyen duraznos, damascos o uvas merlot. Tradicionalmente se utilizan frutas agrias o ácidas pero su propósito no es endulzar la cerveza sino añadir una nueva dimensión. Tradicionalmente estas cervezas son fermentadas espontáneamente con levaduras y bacterias de origen natural predominantemente en barricas de roble. Las barricas utilizadas son viejas y tienen un bajo carácter a roble, así que no se espera un carácter fresco u orientado al roble, lo más neutro es típico. Las versiones caseras y artesanales son típicamente elaboradas con cultivos puros de levaduras que comúnmente incluyen *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* y *Lactobacillus* en un intento de recrear los efectos de la microbiota dominante en Bruselas y los alrededores del Valle del Río Senne. A veces se utilizan cultivos tomados de botellas, pero no una hay forma sencilla de saber qué organismos aún son viables.

Comparación de Estilos: Un Lambic de Fruta, no sólo una cerveza de fruta; el carácter salvaje Lambic debe ser evidente.

Instrucciones de Entrada: El *tipo de fruta* utilizada **debe** ser especificado. El cervecero **debe** declarar un nivel de *carbonatación* (bajo, medio, alto) y un nivel de *dulzor* (bajo/ninguno, medio, alto).

Estadísticas Vitales: OG: 1.040 – 1.060
IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.010
SRM: 3 – 7 (varia c/fruta) ABV: 5.0 – 7.0%

Ejemplos Comerciales: Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou' Founé, Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus, Cantillon Vigneronne, De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-salvaje, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, agria, frutal.

24. ALE BELGA

Esta categoría contiene ales belgas y francesas altamente saborizadas, maltosas a balanceadas.

24A. Witbier

Impresión General: Una ale basada en trigo refrescante, elegante, sabrosa, de moderada intensidad.

Aroma: Moderada maltosidad dulce (a menudo con ligeras notas a miel y/o vainilla) con aromáticos de trigo ligeros, especiados y a granos, a menudo con un poco de acidez. Moderado perfume a coriandro, a menudo con una compleja nota herbal, especiada o pimentada en el fondo. Moderada frutuosidad vivaz cítrica a naranja. Un bajo aroma a lúpulo especiado-herbal es opcional, pero nunca debe sobreponer a las otras características. Aromas vegetales, como a apio o jamón son inapropiados. Las especias deben mezclarse con aromas frutales, florales y dulces y no deben ser demasiado fuertes.

Apariencia: Color pajizo muy pálido a muy ligero dorado. La cerveza es muy nublada por la bruma del almidón y/o la levadura, lo que le da una apariencia lechosa, de aspecto blanquecino-amarillo. Espuma densa, blanca, como a mousse. La retención de espuma debe ser bastante buena.

Sabor: Agradable sabor a grano maltoso-dulce (a menudo con un carácter a miel y/o vainilla) y una frutuosidad vivaz cítrica-anaranjada. Refrescante y chispeante, con un seco y a menudo ácido final. Puede tener un bajo sabor a pan de trigo.

Opcionalmente tiene un muy ligero gusto a acidez láctica. Los sabores herbales-especiados, que pueden incluir coriandro y otras especias, son comunes pero deben ser sutiles y balanceados, no agobiantes. Un sabor a lúpulo especiado-terroso bajo a ninguno es detectable, pero nunca se interpone en el camino de las especias. El amargor del lúpulo es bajo a medio-bajo y no interfiere con los refrescantes sabores a frutas y especias, ni persiste en el final. El amargor de la piel de naranja no debe estar presente. Sabores vegetales, como a apio, jamón o jabonosas son inapropiados.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-bajo a medio, a menudo con una suavidad y ligera cremosidad del trigo no malteado y la ocasional avena. A pesar del cuerpo y la cremosidad, finaliza seca y a menudo un poco agria. Carácter efervescente por la alta carbonatación. Refrescante, por la carbonatación, ligeramente ácida y la falta de amargor al final. Sin aspereza o astringencia de la piel de naranja. No debe ser demasiado seca y delgada, no debe ser gruesa y pesada.

Comentarios: La presencia, el carácter y grado de condimentación y acidez láctica varían. Las cervezas excesivamente especiadas y/o agrias no son buenos ejemplos del estilo. El coriandro de ciertos orígenes podría dar un inapropiado carácter a apio o jamón. La cerveza tiende a ser frágil y no envejece bien, así que las más jóvenes, frescas y adecuadamente manejadas son las más deseables. La mayoría de los ejemplos parecen ser de aproximadamente 5% ABV.

Historia: Un estilo de cerveza con 400 años de edad que desapareció en 1950. Más tarde fue revivida por Pierre Celis en Hoegaarden y ha crecido de manera constante en popularidad con el tiempo, tanto con los cerveceros artesanales modernos y los productores para mercados masivos, que la ven como una cerveza estacional de verano algo frutal.

Ingredientes Característicos: Alrededor de 50% de trigo sin maltear y 50% de malta de cebada pálida (usualmente malta Pils) constituyen la receta de granos. En algunas

versiones, se usa hasta 5-10% de avena cruda. Especies de coriandro recién molido y Curazao o a veces cáscara de naranja dulce complementan el aroma dulce y son muy característicos. Otras especias (por ejemplo, manzanilla, comino, canela, granos del paraíso) se pueden utilizar para la complejidad, pero son mucho menos prominentes. Levadura ale propensa a la producción de sabores suaves y especiados son muy características. En algunos casos se realiza una fermentación láctica muy limitada, o se añade ácido láctico.

Comparación de Estilos: Bajo nivel de amargor con un balance similar a una Weissbier, pero con las especias y el carácter de los cítricos procedentes de las adiciones en lugar de la levadura.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.052
IBUs: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012
SRM: 2 – 4 ABV: 4.5 – 5.5%

Ejemplos Comerciales: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, especiada.

24B. Pale Ale Belga

Impresión General: Una ale belga moderadamente maltosa, algo frutal, fácil de beber, de color cobrizo que es algo menos agresiva en el perfil de sabor que muchas otras cervezas belgas. El carácter a malta tiende a ser un poco a bizcocho con un ligero tostado, similar a la miel o al caramelo. El carácter frutal es notable y complementario al carácter de la malta. El nivel de amargor es generalmente moderado, pero puede no parecer tan alto debido al perfil sabroso de la malta.

Aroma: Moderado a malta, que puede ser una combinación de tostado, bizcocho o nuez, posiblemente con un toque de caramelo ligero o miel. Frutuosidad moderada a moderadamente alta con un carácter como a naranja o pera. La intensidad del carácter a lúpulo es baja a moderada (especiada, herbal o floral), opcionalmente mezclada con un trasfondo fenólico a pimienta, especiado. El carácter a lúpulo es más bajo en el balance que la malta y la frutuosidad.

Apariencia: Color ámbar a cobrizo. La claridad es muy buena. Espuma blanca, cremosa, rocosa, que a menudo se desvanece más rápido que en otras cervezas belgas.

Sabor: Tiene un sabor inicial suave, blando, con moderado sabor a malta con un perfil variable a tostado, bizcocho, nuez, ligero caramelo y/o notas de miel. Carácter a lúpulo relativamente ligero (medio-bajo a bajo) especiado, herbal o floral. El amargor del lúpulo es medio-alto a medio-bajo y está opcionalmente reforzado por bajas a muy bajas cantidades de fenoles pimentados. Final seco a equilibrado, con el lúpulo cada vez más pronunciado en el retrogusto de aquellas con un final más seco. Bastante bien equilibrada en general, sin un solo componente que sea de alta intensidad; la malta y la frutuosidad son más acentuadas inicialmente con un carácter amargo y seco de soporte hacia el final.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-ligero. Paladar suave. Nivel de alcohol restringido, cualquier carácter tibio debe ser bajo si está presente. Carbonatación media a media-alta.

Comentarios: Se encuentra comúnmente en las provincias flamencas de Amberes y Brabante. Son cervezas consideradas “para todos los días” (Categoría I). En comparación con sus primas superiores en alcohol Categoría S, son cervezas belgas “de sesión” para beber fácilmente. Nada debe ser demasiado pronunciado o dominante; el equilibrio es la clave. El carácter de la levadura en general es más sutil que en muchas cervezas belgas, con algo de la frutuosidad en la dirección del lúpulo.

Historia: Producida por cervecías con raíces que se remontan a mediados de la década de 1700, los ejemplos más conocidos se perfeccionaron después de la Segunda Guerra Mundial con cierta influencia de Gran Bretaña, incluyendo lúpulos y cepas de levadura.

Ingredientes Característicos: Malta Pilsner o pale ale contribuye a la mayor parte de la receta de granos con maltas (cara) Vienna y Munich añadiendo color, cuerpo y complejidad. El azúcar no se usa comúnmente ya que no se desea una alta densidad. Comúnmente se utilizan lúpulos tipo Saaz, Styrian Goldings, East Kent Goldings o Fuggles. Levaduras propensas a la producción moderada de fenoles se utilizan a menudo pero las temperaturas de fermentación deben mantenerse moderadas para limitar este carácter.

Comparación de Estilos: Bastante similar a las Ale Pálida de Inglaterra (categoría *Bitter Fuerte*), típicamente con un carácter ligeramente diferente a levadura y un perfil de malta más variado. Sin embargo, menos carácter de levadura que muchas otras cervezas belgas.

Estadísticas Vitales: OG: 1.048 – 1.054
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 8 – 14 ABV: 4.8 – 5.5%

Ejemplos Comerciales: De Koninck, De Ryck Special, Palm Dobbie, Palm Speciale.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-ale-pálida, balanceada.

24C. Bière de Garde

Impresión General: Una cerveza artesanal almacenada en frío (lagered) bastante fuerte, acentuada a la malta, con una gama de sabores a malta apropiados para el color. Todas son maltosas pero todavía secas, con sabores limpios y un carácter suave.

Aroma: Prominente dulzor maltoso, a menudo con un complejo carácter a malta, de intensidad ligera a moderada a rico pan tostado. Ésteres bajos a moderados. Poco o ningún aroma a lúpulo (puede ser un poco especiado, pimentado o herbal). Las versiones más pálidas aún serán maltosas, pero carecerán de los ricos aromáticos más profundos y pueden tener un poco más de lúpulo. En general bastante limpia, aunque las versiones más fuertes pueden tener una nota ligera de alcohol especiado a medida que se entibia.

Apariencia: Existen tres variantes principales (rubia, ámbar y marrón), por lo que el color puede variar de dorado-rubio a rojizo-bronce a castaño-marrón. La claridad es brillante a justa, a pesar que la turbidez no es inesperada en este tipo de cerveza a menudo sin filtrar. Espuma bien formada, generalmente de color blanco a blanquecino (varía según el color de la cerveza), de persistencia media.

Sabor: Medio a alto sabor a malta a menudo con un rico carácter tostado, a bizcocho, como a toffee o ligero caramelo dulce. Los sabores y la complejidad de la malta tienden a aumentar con el color de la cerveza. Bajos a moderados sabores a ésteres y alcohol. Un amargor medio-bajo proporciona cierto apoyo, pero el balance siempre se inclina hacia la malta. Las versiones más oscuras tendrán más de una impresión a malta dulce inicial que las versiones más pálidas, pero todas deben ser maltosas en el paladar y en el final. El sabor a malta dura hasta el final, que es semi-seco a seco, no empalagoso. Poco a nulo sabor a lúpulo (especiado, pimentado o herbal), aunque las versiones más pálidas pueden tener niveles ligeramente más altos de sabor a lúpulo herbales o especiados (que también pueden provenir de la levadura). Carácter suave y lager bien logrado, incluso si es elaborada con levadura ale. Retrogusto a malta (carácter apropiado para el color) con cierta sequedad y ligero alcohol.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-ligero (inclinado), a menudo con un carácter suave, cremoso y sedoso. Moderada a alta carbonatación. Moderada tibieza de alcohol, pero debe ser muy suave y nunca caliente.

Comentarios: Tres variaciones principales se incluyen en el estilo: **marrón** (*brune*), **rubia** (*blonde*) y **ámbar** (*ambrée*). Las versiones más oscuras tendrán más carácter a malta, mientras que las versiones más pálidas pueden tener más lúpulo (pero todavía son cervezas orientadas a la malta). Un estilo relacionado es Bière de Mars, que se elabora en Marzo (Mars) para consumo fresco ya que no envejece bien. Las tasas de atenuación están en el rango de 80-85%. Existen algunos ejemplos con mayor cuerpo, pero son algo raros. La edad y la oxidación producto de las importaciones a menudo aumentan la frutuosidad, los sabores a caramelo y añaden notas a corcho y humedad; todos estos son signos de mal manejo y no elementos característicos del estilo.

Historia: El nombre significa literalmente “la cerveza que se ha mantenido o almacenado en frío (lagered)”. Una cerveza artesanal tradicional del norte de Francia elaborada a principios de primavera y conservada en bodegas frías para consumo en un clima más cálido. En la actualidad se elabora durante todo el año.

Ingredientes Característicos: El carácter a “bodega” que comúnmente se describe en la literatura es más una característica del mal manejo en las exportaciones comerciales que de los productos frescos y auténticos. El carácter algo mohoso proviene de los corchos y/o la oxidación en las versiones comerciales, y es incorrectamente identificado como “humedad” o “como a bodega”. Las maltas base varían según el color de la cerveza, pero incluyen generalmente tipos pale, Vienna y Munich. Las versiones más oscuras tendrán una mayor y rica complejidad de malta y un dulzor de maltas tipo cristal. El azúcar se puede utilizar para agregar sabor y ayudar en el final seco. Se utilizan levaduras ale o lager fermentadas a temperaturas bajas de ale, seguido de un largo acondicionamiento frío. Lúpulos continentales florales, herbales o especiados.

Comparación de Estilo: Relacionada con el estilo belga Saison, la principal diferencia es que la Bière de Garde es más redonda, más rica, centrada en la malta y carente de las características especiadas y amargas de la Saison.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe especificar** si es una Bière de Garde *rubia, ámbar o marrón*. Si no se especifica el color, el juez debe tratar de juzgar sobre la base de la observación inicial, esperando un sabor a malta y balance que coincida con el color.

Estadísticas Vitales: OG: 1.060 – 1.080
IBUs: 18 – 28 FG: 1.008 – 1.016
SRM: 6 – 19 ABV: 6.0 – 8.5%

Ejemplos Comerciales: Ch'Ti (Marrón y Rubia), Jenlain (Ámbar y Rubia), La Choulette (las 3 versiones), St. Amand

(Marrón), Saint Sylvestre 3 Monts (Rubia), Russian River Perdition.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, color-ámbar, cualquier-fermentación, lagered, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-ale-ámbar, maltosa.

25. ALE BELGA FUERTE

Esta categoría contiene cervezas pálidas, bien atenuadas, balanceadas hacia lo amargo, a menudo más impulsadas por el carácter a levadura que los sabores de malta, con alcohol generalmente más alto (aunque existe un rango dentro de los estilos).

25A. Ale Belga Rubia

Impresión General: Una ale dorada de moderada intensidad que tiene una complejidad sutil frutal-especiada a levadura belga, un poco de sabor a malta dulce y un final seco.

Aroma: Lúpulo en nariz ligeramente terroso o especiado, junto con un carácter a malta ligeramente a grano-dulce. Muestra un carácter a levadura sutil que puede incluir fenoles especiados, alcohol perfumado o como a miel, levadura y ésteres frutales (comúnmente similares a naranja o limón). Dulzor ligero que puede tener un carácter ligeramente similar al azúcar. Sutil pero complejo.

Apariencia: Ligero a profundo color dorado. En general muy clara. Espuma alta, densa y cremosa de color blanco a blanquecino. Buena retención con encaje belga (Belgian lace); espuma adherida en las paredes del vaso mientras ésta se desvanece.

Sabor: Ligero a moderado sabor a malta a grano-dulce al principio, pero con un final medio-seco a seco con un poco de alcohol suave cada vez más evidente en el retrogusto. Amargor medio a lúpulo y alcohol para balancear. Sabor a lúpulo ligero, especiado o terroso. Carácter de levadura muy suave (ésteres y alcoholes, que a veces son perfumados o como a naranja/limón). Ligeros fenoles especiados son opcionales. Un poco de dulzor a azúcar ligeramente caramelizada como a miel en el paladar.

Sensación en Boca: Una carbonatación media-alta a alta puede producir una llenadora sensación burbujeante en boca. Cuerpo medio. Ligera a moderada tibieza de alcohol, pero suave. Puede ser algo cremosa.

Comentarios: A menudo tiene un carácter casi lager, que le da un perfil más limpio en comparación con muchos otros estilos belgas. Los belgas usan el término *Blond*, mientras que los franceses lo deletrean *Blonde*. La mayoría de los ejemplos comerciales están en el rango de 6,5-7% ABV. Muchas cervezas Trapenses o artesanales belgas son llamadas *Rubias* pero no son representativas de este estilo.

Historia: De relativamente reciente desarrollo apela más a los bebedores de Pils europea, cada vez más popular, ya que está muy comercializada y ampliamente distribuida.

Ingredientes Característicos: Malta Pils belga, maltas aromáticas, azúcar, cepas de levadura belga que producen alcoholes complejos, compuestos fenólicos y ésteres perfumados, lúpulos nobles tipo Saaz, Styrian Goldings y East Kent Goldings. Tradicionalmente no se utilizan especias, aunque los ingredientes y sub-productos de la fermentación pueden dar una impresión de condimentos (a menudo una reminiscencia de naranjas o limones). Si las especias están presentes, sólo debe ser como un carácter de fondo.

Comparación de Estilos: Intensidad similar a una Dubbel, carácter similar a una Ale Dorada Fuerte Belga o una Tripel, aunque un poco más dulce y no tan amarga.

Estadísticas Vitales: OG: 1.062 – 1.075
IBUs: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.018
SRM: 4 – 7 ABV: 6.0 – 7.5%

Ejemplos Comerciales: Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, balanceada.

25B. Saison

Impresión General: Comúnmente una ale belga pálida, refrescante, altamente atenuada, moderadamente amarga, de intensidad moderada y con un final muy seco. Por lo general altamente carbonatada, utilizando granos de cereales no-cebada y especias opcionales para la complejidad, como complemento del expresivo carácter de la levadura, que es frutal, especiado y no demasiado fenólico. Las variaciones menos comunes incluyen versiones con menor o mayor contenido de alcohol, así como las versiones más oscuras con un carácter a malta adicional.

Aroma: Muy aromática, con características frutales, especiadas y lupuladas evidentes. Los ésteres pueden ser bastante altos (moderados a altos), a menudo con reminiscencias de frutas cítricas como naranjas o limones. Los lúpulos son de bajos a moderados, a menudo especiados, florales, terrosos o frutales. Las versiones más fuertes pueden tener una nota suave y especiada a alcohol (en baja intensidad). Las notas especiadas son típicamente a pimienta, en lugar de a clavo de olor, pudiendo ser de altas a moderadamente fuertes (normalmente derivadas de la levadura). La adición de hierbas o especias sutiles complementarias es admisible, pero no deben dominar. Típicamente, el carácter de la malta es ligeramente a grano y bajo en intensidad. Las versiones más oscuras y más fuertes tendrán malta más evidente, con las versiones más oscuras mostrando características asociadas con granos de ese color (tostado, bizcocho, caramelo, chocolate, etc.). En las versiones donde la acidez está presente en lugar del amargor, se puede detectar algo de carácter agrio (de bajo a moderado).

Apariencia: Las versiones pálidas son a menudo de un color naranja pálido distintivo, pero pueden ser de doradas a ámbar (dorado a ámbar-dorado es lo más común). Las versiones más oscuras pueden ir desde el cobrizo hasta el marrón oscuro. Espuma de larga duración, densa y rocosa de color blanco a marfil, que resulta en un característico encaje belga (Belgian lace) en el cristal a medida que se desvanece. La claridad es de pobre a buena, aunque la turbidez no es inesperada en este tipo de cerveza sin filtrar. Efervescente.

Sabor: Sabores frutales y especiados medio-bajos a medio-altos, apoyados por un bajo a medio suave carácter a malta, a menudo con algunos sabores a grano. El amargor es típicamente moderado a alto, aunque la acidez puede estar presente en lugar del amargor (ambos no deben ser sabores fuertes al mismo tiempo). La atenuación es extremadamente alta, lo que da como resultado un final seco característico esencial para el estilo; una Saison nunca debe terminar dulce. El carácter frutal es frecuentemente cítrico (naranja o limón) y las especias son típicamente pimentadas. Permite un rango de balance en las características frutales-especiadas; a menudo impulsado por la selección de la levadura. El sabor a lúpulo es de bajo a moderado, generalmente con un carácter especiado o terroso. El equilibrio es hacia el carácter frutal, especiado, lupulado, con cualquier amargor o acidez no sobreponiéndose a estos sabores. Las versiones más oscuras tendrán más carácter a malta, con una gama de sabores derivados de las maltas oscuras (tostado, pan, bizcocho, chocolate, etc.) que apoyan el carácter frutal-especiado de la cerveza (los sabores tostados no son típicos). Las versiones más fuertes tendrán más sabor a malta, en general, así como una impresión ligera de alcohol. Las hierbas y especias son completamente opcionales, pero si están presentes deben utilizarse con moderación y no en detrimento del carácter de la levadura. El final es muy seco y el retrogusto es típicamente amargo y especiado. El amargor del lúpulo puede ser restringido, aunque puede parecer acentuado debido a los altos niveles de atenuación.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio. La sensación de alcohol varía con la intensidad, desde ninguna en la versión de mesa, a ligera en las versiones estándar, a moderada en las versiones más altas. Sin embargo, cualquier carácter tibio debe ser bastante bajo. Muy alta carbonatación con una cualidad efervescente. Hay suficiente acidez punzante en la lengua para equilibrar el final muy seco. En las versiones con agrura, un carácter ácido bajo a moderado puede agregar un toque refrescante, pero no debe provocar fruncimiento (opcional).

Comentarios: Existen variaciones en intensidad y color, pero todas ellas tienen características similares y balance, en particular el carácter refrescante, muy atenuado y seco, con una alta carbonatación. No existe una correlación entre la intensidad y el color. El balance puede cambiar un poco con las variaciones de intensidad y color, pero el parecido familiar con la cerveza artesanal original debe ser evidente. Las versiones pálidas son probablemente más amargas y tienen más carácter a lúpulo, mientras que las versiones más oscuras tienden a tener más carácter a malta y dulzor, dando una presentación más balanceada. Las versiones más fuertes a menudo tendrán más sabor a malta, riqueza y cuerpo, simplemente debido a su densidad mayor. A pesar de que tienden a estar muy bien atenuadas, pueden no ser percibidas tan secas como las saisons de intensidad estándar. El carácter de la levadura Saison es una necesidad, aunque las versiones maltosas y más ricas tienden a enmascarar este carácter. A menudo llamadas *Farmhouse Ales* en USA, este término no es común en Europa, donde no son más que parte de un grupo más grande de *Ales Artesanales*.

Historia: Una ale de provisión originalmente elaborada en Valonia, la francófona parte de Bélgica, para consumo durante la temporada activa de cultivo. Originalmente un producto de menor alcohol a fin de no debilitar a los trabajadores del campo, pero también existían productos con intensidad de taberna. Los productos de mayor intensidad y diferentes colores aparecieron después de la Segunda Guerra Mundial. La Saison moderna más conocida, Saison Dupont, fue elaborada por primera vez en la década de 1920. Originalmente una

cerveza ale artesanal rústica, elaborada con ingredientes agrícolas producidos en granjas locales, ahora se elabora principalmente en grandes cervecerías que todavía conservan la imagen de sus orígenes humildes.

Ingredientes Característicos: Típicamente no es especiada, con la levadura, el lúpulo y el grano proporcionando el carácter; aunque las especias se permiten si proporcionan un carácter complementario. Maltas base continentales son típicas, pero la receta de granos contiene con frecuencia otros granos como trigo, avena, centeno o espelta. Adjuntos tales como azúcar y miel también pueden servir para añadir complejidad y secar la cerveza. Las versiones más oscuras normalmente utilizarán maltas más ricas, más oscuras, pero no de tipos tostados. Lúpulos tipo Saaz, Styriana o East Kent Golding se utilizan comúnmente. Una amplia gama de hierbas o especias puede agregar complejidad y singularidad, pero siempre deben combinar bien con el carácter de la levadura y lúpulo. *Brettanomyces* no es típico para este estilo; Saisons con Brett se deben ingresar en la categoría *Ale Salvaje Americana*.

Comparación de Estilos: De intensidad estándar y color pálido (las variedades más comunes), como una Ale Belga Rubia más atenuada, lupulada y amarga con un carácter más fuerte de la levadura. De intensidad muy alta y color pálido, similar a un Tripel belga, pero a menudo con más cualidades a grano, rústicas y a veces con un carácter de levadura más especiado.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar la *intensidad* (de mesa, estándar, muy alta) y el *color* (pálido, oscuro).

Estadísticas Vitales:	OG: 1.048 – 1.065 (<i>estándar</i>)
IBUs: 20 – 35	FG: 1.002 – 1.008 (<i>estándar</i>)
SRM: 5 – 14 (<i>pálida</i>)	ABV: 3.5 – 5.0% (<i>de mesa</i>)
15 – 22 (<i>oscura</i>)	5.0 – 7.0% (<i>estándar</i>)
	7.0 – 9.5% (<i>muy alta</i>)

Ejemplos Comerciales: Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación alta, europa-occidental, estilo-tradicional, amarga.

25C. Ale Belga Dorada Fuerte

Impresión General: Una ale de estilo belga, compleja efervescente y fuerte, altamente atenuada y con características notas frutales y lupuladas con preferencia a los compuestos fenólicos.

Aroma: Complejo con ésteres frutales significativos, moderadamente especiada, bajo a moderado alcohol y aromas a lúpulo. Los ésteres son una reminiscencia de frutas más ligeras como peras, naranjas o manzanas. Moderado a moderadamente-bajo especiado y fenoles pimentados. Un bajo a moderado perfume y un distintivo carácter a lúpulo floral a menudo están presente. Los alcoholes son suaves, especiados, perfumados y de baja a moderada intensidad. No hay aromas a alcohol caliente o a solvente. El carácter de la malta es ligero y suavemente a grano-dulce a casi neutro.

Apariencia: Color amarillo a dorado medio. Buena claridad. Efervescente. Espuma masiva, blanca, de larga duración, rocosa, a menudo como a lentejuelas resultando en un característico encaje belga (Belgian lace) en el cristal a medida que se desvanece.

Sabor: Un matrimonio de sabores frutales, especiados y a alcohol con el apoyo de un carácter a malta suave. Los ésteres

son una reminiscencia de peras, naranjas o manzanas. Bajos a moderadamente bajos fenoles de carácter pimentado. Un bajo a moderado carácter a lúpulo especiado a menudo está presente. Los alcoholes son suaves y especiados, de intensidad baja a moderada. El amargor es típicamente de medio a alto a partir de una combinación del amargor del lúpulo y los compuestos fenólicos producidos por la levadura.

Carbonatación y amargor sustancial conducen a un final seco con retrogusto bajo a moderadamente amargo.

Sensación en Boca: Muy altamente carbonatada; efervescente. Cuerpo ligero a medio, aunque más ligero que lo que la densidad sustancial podría sugerir. Suave pero notable calidez de alcohol. Nada de alcohol caliente o con carácter a solvente.

Comentarios: Las referencias al diablo se incluyen en los nombres de muchos ejemplos comerciales de este estilo, en referencia a su grado alcohólico potente y como un tributo al ejemplo original (Duvel). Los mejores ejemplos son complejos y delicados. La alta carbonatación ayuda a poner de manifiesto los muchos sabores y a aumentar la percepción de un final seco. Tradicionalmente acondicionada en botella (*o refermentada en botella*).

Historia: Originalmente desarrollada por la cervecería Moortgat después de la Primera Guerra Mundial como una respuesta a la creciente popularidad de las cervezas Pilsner.

Ingredientes Característicos: Malta Pilsner con adjuntos azucarados sustanciales. Se utilizan comúnmente lúpulos tipo Saaz o Styrian Goldings. Se utilizan cepas de levadura belga que producen ésteres frutales, fenoles especiados y alcoholes superiores, a menudo con la ayuda de temperaturas de fermentación ligeramente más cálidas. Agua bastante blanda. El uso de condimentos no es tradicional; si están presentes, debe ser únicamente un carácter de fondo.

Comparación de Estilos: Se parece mucho a una Tripel, pero puede ser incluso más pálida, más ligera de cuerpo e incluso más nítida y más seca; el final más seco y el cuerpo más ligero también sirven para hacer prominente el asertivo carácter a lúpulo y levadura. Tiende a utilizar levaduras que favorecen el desarrollo de ésteres (particularmente frutas de semilla) por sobre el especiado en el balance.

Estadísticas Vitales: OG: 1.070 – 1.095
IBUs: 22 – 35 FG: 1.005 – 1.016
SRM: 3 – 6 ABV: 7.5 – 10.5%

Ejemplos Comerciales: Brigand, Delirium Tremens, Dulle Teve, Duvel, Judas, Lucifer, Piraat, Russian River Damnation.

Etiquetas: intensidad-muy-alta, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, amarga.

26. ALE TRAPISTA

Trapense es una denominación legalmente protegida y no puede ser utilizada comercialmente, excepto por auténticos monasterios Trapenses que elaboran su propia cerveza. Sin embargo, podemos usarla para describir el tipo o estilos de cerveza producidos por estas cervecerías y quienes elaboran cervezas de un estilo similar. Las cervezas tipo Trapense se caracterizan por una muy alta atenuación, una alta carbonatación a través de acondicionamiento en botella y un interesante (y a menudo agresivo) carácter de la levadura.

26A. Trapista Simple

Impresión General: Una ale Trapense pálida, amarga, muy atenuada y bien carbonatada, que muestra un carácter a levadura Trapense frutal-especiado, un perfil de lúpulo especiado-floral, y un suave y sostenedor paladar a malta a grano-dulce.

Aroma: Carácter a levadura Trapense medio-bajo a medio-alto, mostrando un carácter frutal-especiado, junto a un lúpulo medio-bajo a medio, especiado o floral, a veces reforzado por ligeras adiciones de especias herbales y cítricas. Fondo a malta bajo a medio-bajo a grano-dulce, que puede tener una cualidad ligera a miel o azúcar. La expresión frutal puede variar ampliamente (cítricos, frutas de semilla, frutas de carozo). Ligeramente especiada, con una tendencia fenólica de la levadura encontrada en los mejores ejemplos. Características a goma de mascar son inadecuadas.

Apariencia: Color amarillo pálido a dorado medio. Generalmente con buena claridad, con una espuma blanca de tamaño moderado, persistente, ondulante con un encaje característico.

Sabor: Frutal, lupulada, amarga y seca. Impresión dulce-maltosa, con un suave paladar a grano-dulce y un final seco y lupulado. La malta puede tener una ligera impresión a galletas de miel o tipo cracker. Sabor a lúpulo moderadamente especiado o floral. Los ésteres pueden ser cítricos (naranja, limón, pomelo), a frutas de semilla (manzana, pera) o a frutas de carozo (durazno, damasco). Ligeros a moderados fenoles especiados, a pimienta o clavo de olor. El amargor se eleva

hacia un final fresco, seco, con un retrogusto ligero a malta, a moderado lúpulo y carácter a levadura.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio. Suave. Carbonatación medio-alta a alta, puede ser algo punzante. No debe tener una tibieza de alcohol notable.

Comentarios: A menudo no etiquetada o disponible fuera del monasterio, o elaborada con poca frecuencia. También podría ser llamada cerveza del monje o cerveza del hermano. Muy atenuada, por lo general un 85% o más.

Historia: Mientras las cervecerías Trapenses tienen la tradición de elaborar una cerveza de menor intensidad como ración diaria del monje, la cerveza amarga y pálida que describe este estilo es un invento relativamente moderno que refleja los gustos actuales. Westvleteren elaboró primero las suyas en 1999, pero reemplazó los antiguos productos de menor densidad.

Ingredientes Característicos: Malta Pilsner, levadura Trapense belga, lúpulos tipo Saaz.

Comparación de Estilos: Como una interpretación belga/trapense de fermentación alta de una Pilsner alemana, pálida, lupulada y bien atenuada, pero mostrando el carácter prototípico de la levadura belga. Tiene menos dulzor, mayor atenuación, menos carácter a malta y está más centrada en el lúpulo que una Pale Ale Belga. Más como una disminuida y más altamente lupulada Tripel que una disminuida Ale Belga Rubia.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.054
IBUs: 25 – 45 FG: 1.004 – 1.010

SRM: 3 – 5

ABV: 4.8 – 6.0%

Ejemplos Comerciales: Achel 5° Blond, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-artesanal, amarga, lupulada.

26B. Dubbel Belga

Impresión General: Una ale Trapense de profundo rojo-cobrizo, moderadamente fuerte, maltosa, compleja, con ricos sabores de malta, ésteres a frutas oscuras o secas, y ligero alcohol mezclados juntos en una presentación que aunque maltosa termina bastante seca.

Aroma: Complejos y ricamente dulces aromas a malta, posiblemente con toques a chocolate, caramelo y/o tostado (pero nunca aromas torrados o quemados). Ésteres frutales moderados (generalmente incluyendo pasas y ciruelas, a veces también cerezas secas). Los ésteres incluyen a veces banana o manzana. Los fenoles especiados y los alcoholes superiores son comunes (pueden incluir ligero clavo de olor y especias, pimienta y notas como a rosas y perfume). Las cualidades especiadas pueden ser de moderadas a muy bajas. El alcohol, si está presente, es suave y nunca caliente o a solvente. Bajo a ningún aroma a lúpulo especiado, herbal o floral, por lo general ausente. La malta es más prominente en el balance con ésteres y un toque de alcohol en el soporte mezclados juntos para una armoniosa presentación.

Apariencia: Color ámbar oscuro a cobre, con una atractiva profundidad de color rojizo en color. Generalmente clara. Espuma beige, grande, densa y cremosa de larga duración.

Sabor: Cualidades similares al aroma. Complejo sabor de malta medio a medio-pleno que aunque ricamente dulce en el paladar, termina moderadamente seco. Compleja interacción de malta, ésteres, alcohol y fenoles (sabores a pasas son comunes; sabores a frutas secas son bienvenidos; clavo de olor o pimienta especiada son opcionales). El balance es siempre hacia la malta. Amargor medio-bajo que no persiste en el retrogusto. Bajo sabor a lúpulo especiado, floral o herbal es opcional y no suele estar presente.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-pleno. Carbonatación media-alta, la cual puede influir en la percepción del cuerpo. Baja tibieza de alcohol. Suave, nunca caliente o a solvente.

Comentarios: La mayoría de los ejemplos comerciales están en el rango de 6,5-7% ABV. Tradicionalmente acondicionada en botella (o *refermentada en botella*).

Historia: Originada en los monasterios de la Edad Media, fue revivida a mediados del 1800 después de la era Napoleónica.

Ingredientes Característicos: Se utilizan comúnmente cepas de levadura belga propensas a la producción de alcoholes superiores, ésteres y compuestos fenólicos. Una impresión de receta de granos compleja, aunque las versiones tradicionales utilizan típicamente malta Pils belga con jarabe de azúcar caramelizado u otros azúcares sin refinar que proporcionan gran parte del carácter. Lúpulos tipo Saaz, tipo inglés o Styrian Goldings son comúnmente utilizados. Tradicionalmente no se usan especias, aunque el uso restringido está permitido (sólo para reforzar la intensidad de fondo).

Comparación de Estilos: No debería ser tan maltosa como un Bock y no debería tener dulzor a maltas tipo cristal. Similar en intensidad y equilibrio a una Rubia Belga, pero con perfil de malta y ésteres más ricos. Menos fuerte e intensa que una Ale Belga Oscura Fuerte.

Estadísticas Vitales:

OG: 1.062 – 1.075

IBUs: 15 – 25

FG: 1.008 – 1.018

SRM: 10 – 17

ABV: 6.0 – 7.6%

Ejemplos Comerciales: Affligem Dubbel, Chimay Première, Corsendonk Pater, Grimbergen Double, La Trappe Dubbel, St. Bernardus Pater 6, Trappistes Rochefort 6, Westmalle Dubbel.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, maltosa.

26C. Tripel Belga

Impresión General: Una ale Trapense algo especiada, seca y fuerte con un agradable sabor redondeado a malta y un amargor firme. Muy aromática, con notas especiadas, frutales y ligero alcohol que se combinan con el limpio carácter sostenedor de la malta para producir una bebida sorprendentemente bebible considerando el alto nivel de alcohol.

Aroma: Complejo bouquet con un carácter especiado de moderado a significativo, ésteres frutales moderados y aromas bajos de alcohol y lúpulo. Generosamente especiada, pimentada y a veces con fenoles como a clavo de olor. Los ésteres tienen reminiscencias a frutas cítricas como naranjas, pero a veces pueden tener un carácter suave a banana. Usualmente se encuentra un bajo pero distintivo carácter a lúpulo floral, especiado y a veces perfumado. Los alcoholes son suaves, especiados y de baja intensidad. El carácter de la malta es ligero, con una impresión suave y ligeramente a grano-dulce o similar a la miel. Los mejores ejemplos tienen una interacción sin fisuras, armoniosa entre el carácter de la levadura, los lúpulos, la malta y el alcohol.

Apariencia: Color amarillo profundo a dorado profundo. Buena claridad. Efervescente. Espuma blanca, cremosa y rocosa de larga duración, que resulta en un característico *encaje belga* en el cristal a medida que se desvanece.

Sabor: Un matrimonio de sabores especiados, frutales y alcohol con el soporte de una suave y redondeada impresión maltosa a grano-dulce, ocasionalmente con una nota de miel muy ligera. Bajos a moderados fenoles a pimienta en el carácter. Los ésteres son una reminiscencia de frutas cítricas como naranja o a veces limón, de bajos a moderados. Un bajo a moderado carácter a lúpulo especiado se encuentra usualmente. Los alcoholes son suaves, especiados y de baja intensidad. El amargor es típicamente de medio a alto con una combinación de amargor de lúpulo y compuestos fenólicos producidos por la levadura. La carbonatación sustancial y el amargor tienden a un final seco con un retrogusto moderadamente amargo y con un carácter sustancial de levadura especiado-frutal. El sabor a malta a grano-dulce no implica ningún dulzor residual.

Sensación en Boca: Cuerpo medio-ligero a medio, aunque más ligero de lo que la densidad sustancial podría sugerir. Altamente carbonatada. El contenido de alcohol es engañoso y tiene poca o ninguna sensación de tibieza obvia. Siempre efervescente.

Comentarios: Alta en alcohol, sin sabores fuertes a alcohol. Los mejores ejemplos son elusivos, no obvios. La alta carbonatación y atenuación ayudan a poner de manifiesto los muchos sabores y a incrementar la percepción de un final seco. La mayoría de las versiones Trapenses tiene por lo menos 30 IBUs y son muy secas. Tradicionalmente acondicionada en botella (o *refermentada en botella*).

Historia: Originalmente popularizada por el monasterio Trapense de Westmalle.

Ingredientes Característicos: Malta Pilsner, típicamente con adjuntos de azúcar pálida. Lúpulos tipo Saaz o Styrian

Goldings son comúnmente utilizados. Se utilizan cepas de levadura belga, que producen ésteres frutales, fenoles especiados y alcoholes superiores, a menudo ayudada por las temperaturas de fermentación ligeramente más cálidas. Las adiciones de especias, en general si se utilizan, no son tradicionales, sólo como un carácter de fondo. Agua bastante blanda.

Comparación de Estilos: Puede parecerse a una Ale Belga Dorada Fuerte, pero es un poco más oscura y un poco más plena de cuerpo, con más énfasis en los compuestos fenólicos y menos en los ésteres. Por lo general, tiene un sabor a malta más redondeado, pero nunca debe ser dulce.

Estadísticas Vitales: OG: 1.075 – 1.085
IBUs: 20 – 40 FG: 1.008 – 1.014
SRM: 4.5 – 7 ABV: 7.5 – 9.5%

Ejemplos Comerciales: Affligem Tripel, Chimay Cinq Cents, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Unibroue La Fin Du Monde, Val-Dieu Triple, Watou Tripel, Westmalle Tripel.

Etiquetas: intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, amarga.

26D. Ale Belga Oscura Fuerte

Impresión General: Una ale belga oscura, compleja y muy fuerte, con una deliciosa mezcla de riqueza de malta, sabores a frutos negros y elementos especiados. Compleja, rica, suave y peligrosa.

Aroma: Complejo aroma, con una ricamente dulce presencia de malta, ésteres significativos, alcohol y una cualidad especiada ligera a moderada. La malta es rica, fuerte y puede tener una profunda cualidad a pan tostado, a menudo con una profunda complejidad a caramelo. Los ésteres frutales van de fuertes a moderadamente bajos y pueden contener notas a pasas de uva, ciruelas, cerezas secas, higos o pasas de ciruela. Fenoles especiados pueden estar presentes, pero por lo general tienen una cualidad a pimienta, no a clavo de olor; ligera vainilla es posible. Los alcoholes son suaves, especiados, perfumados y/o como a rosas, de bajos a moderados en intensidad. El lúpulo no suele estar presente (pero un muy bajo aroma especiado, floral o herbal es aceptable). Sin aromas a malta oscura/tostada. Sin aromas a alcoholes cálidos o a solvente.

Apariencia: Color ámbar profundo a cobrizo-marrón profundo (*oscuro* en este contexto implica *mayor profundidad de color que el dorado*). Espuma enorme, densa, muy cremosa y persistente, de suave color canela. Puede ir desde clara a algo turbia.

Sabor: Similar al aroma (aplican los mismos comentarios sobre la malta, ésteres, fenoles, alcohol y lúpulo). Rica maltosidad moderada en el paladar, que puede dar una impresión dulce si el amargor es bajo. Por lo general el final es moderadamente seco a seco, aunque puede ser hasta moderadamente dulce. Amargor medio-bajo a moderado; con el alcohol proporcionando algo de balance a la malta. Generalmente con un balance ricamente maltoso, bastante incluso con amargor. Los sabores complejos y variados deben mezclarse suave y armoniosamente. El final no debe ser pesado o a jarabe.

Sensación en Boca: Alta carbonatación pero no aguda. Suave pero evidente alcohol. El cuerpo puede variar de medio-ligero a medio-pleno y cremoso. La mayoría es de cuerpo medio.

Comentarios: Las versiones Trapenses auténticas tienden a ser más secas (los belgas dirían *más digeribles*) que las versiones de Abadía, que pueden ser más dulces y de cuerpo pleno. Tradicionalmente acondicionada en botella (o *refermentada en botella*). A veces conocida como Trapense Quadruple, la mayoría son simplemente conocidas por su intensidad o designación de color.

Historia: La mayoría de las versiones son únicas en carácter reflejando las características de cervecerías individuales, producida en cantidades limitadas y a menudo altamente codiciadas.

Ingredientes Característicos: Comúnmente son utilizadas cepas de levadura belga propensas a la producción de alcoholes superiores, ésteres y a veces compuestos fenólicos. Da la impresión de utilizar una compleja receta de granos, aunque muchas versiones tradicionales son muy simples, con jarabe de azúcar o azúcares caramelizados sin refinar y levaduras que proporcionan gran parte de la complejidad. Comúnmente se utilizan lúpulos tipo Saaz, tipo inglés o Styrian Goldings. Generalmente no se utilizan especias, y si se utilizan, se mantienen sutiles y en el trasfondo.

Comparación de Estilos: Como una Dubbel más intensa, con un cuerpo más pleno y una mayor riqueza de malta. No es tan amarga o lupulada como una Tripel, pero si de similar intensidad.

Estadísticas Vitales: OG: 1.075 – 1.110
IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024
SRM: 12 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%

Ejemplos Comerciales: Achel Extra Brune, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Grande Réserve, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Rochefort 8 & 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12.

Etiquetas: intensidad-muy-alta, color-ámbar, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, maltosa.

27. CERVEZAS HISTÓRICAS

La categoría Cervezas Históricas contiene estilos que o bien han desaparecido del todo en la actualidad, o que fueron mucho más populares en el pasado y ahora son conocidos sólo por recreaciones. Esta categoría puede también ser usada para cervezas tradicionales o autóctonas y de importancia cultural en ciertos países. El poner a una cerveza en la categoría histórica no implica que no esté siendo producida actualmente, solamente significa que su estilo es una minoría, o que quizás, está en proceso de redescubrimiento por los cerveceros artesanales.

Instrucciones de Entrada: El participante deberá, o bien especificar un estilo con una descripción proporcionada por el BJCP del listado a continuación, o especificar un estilo diferente de cerveza histórica que no esté descrito a lo largo de estas directrices. En el caso de un estilo que ha cambiado considerablemente a lo largo de los años (como Porter o Stout), el participante puede especificar un estilo BJCP existente, así como también un periodo de tiempo (por ejemplo, Porter Inglesa de 1820). Cuando el participante especifique cualquier estilo que no esté en la lista suministrada del BJCP, deberá proveer una descripción del estilo para los jueces,

con suficiente detalle para permitir que la cerveza sea juzgada. Si una cerveza es ingresada sólo con un nombre de estilo y sin ninguna descripción, es muy poco probable que los jueces entiendan como juzgarla. Los ejemplos definidos actualmente son: Gose, Piwo Grodziskie, Lichtenhainer, Roggenbier, Sahti, Kentucky Common, Lager Pre-Prohibición, Porter Pre-Prohibición, Ale Marrón Londinense.

Cerveza Histórica: Gose

Impresión General: Cerveza de trigo altamente carbonatada, ácida y frutal, con un carácter restringido de sal y coriandro y bajo amargor. Muy refrescante, con sabores vivos y alta atenuación.

Aroma: Ligero a moderado aroma a frutas de carozo. Ligera acidez un tanto aguda. Notable aroma a coriandro, que puede tener un característico aroma a limonada y una intensidad alta a moderada. Un carácter ligero a pan, a levadura como a masa de pan fermentada sin cocinar. La acidez y el coriandro pueden provocar una impresión brillante y viva. La sal, si es apreciable, puede ser percibida ligeramente, con un carácter a brisa marina o sólo como frescura general.

Apariencia: Sin filtrar, con una turbidez moderada a plena. Espuma blanca de altura moderada a alta con definidas burbujas y buena retención. Efervescente. Color amarillento.

Sabor: Moderada a restringida, pero notable acidez, como unas gotas de limón en un té helado. Moderado sabor a malta como a masa/pan. Ligero a moderado carácter a frutas de carozo, frutas de semillas o limones. Ligero a moderado sabor a sal hasta el umbral del gusto. La sal debería ser notoria (particularmente en el gusto inicial) pero no debería tener un sabor muy salado. Bajo amargor, sin sabor a lúpulo. Final seco, completamente atenuado con la acidez y no los lúpulos balanceando la malta. La acidez puede ser más notoria al final y así realzar la refrescante cualidad de la cerveza. La acidez debería ser balanceada y no sobrepasarse (aunque las versiones históricas han sido bastante agrias).

Sensación en Boca: Alta a muy alta carbonatación, efervescente. Cuerpo medio-ligero a medio-pleno. La sal, si es percibida, puede provocar un ligero hormigueo, con una cualidad de hacer agua la boca. La levadura y el trigo pueden darle un poco de cuerpo, pero no debería ser una sensación pesada.

Comentarios: Servida en vasos de vidrio tradicionales, cilíndricos. Las versiones históricas pueden haber sido más ácidas que los ejemplos modernos dada la fermentación espontánea, pudiendo haber sido mezclada con jarabes tal como se hace con la Berliner Weisse, o el *Kümmel*, un licor saborizado con alcaravea, comino e hinojo. Los ejemplos modernos son inoculados con *Lactobacillus*, están más balanceados y generalmente no necesitan endulzantes. Se pronuncia *GOH-zeh*.

Historia: Un estilo menor asociado con Leipzig pero originado en la Edad Media en la ciudad de Goslar en el río Gose. Está documentado que existía en Leipzig en el año 1740. Se decía que Leipzig tenía 80 casas de Gose en el año 1900. La producción declinó significativamente luego de la Segunda Guerra Mundial y terminó por completo en 1966. La producción moderna fue revivida en 1980, pero no se encuentra ampliamente disponible.

Ingredientes Característicos: Malta Pilsner y de trigo, restringido uso de sal, semillas de coriandro y *Lactobacillus*. El coriandro debe ser fresco, tiene un carácter cítrico (limón o naranja amarga), notas brillantes, no vegetales o similares al apio o al jamón. La sal debe tener un carácter a sal marina o a sal fresca, no metálica o a yodo.

Comparación de Estilos: La acidez percibida no es tan intensa como una Berliner Weisse o una Gueuze. Restringido

uso de sal, coriandro y *Lactobacillus*, no debería saber muy salada. El aroma a coriandro puede ser muy similar al de una Witbier. Turbidez similar a una Weissbier.

Estadísticas Vitales: OG: 1.036 – 1.056
IBUs: 5 – 12 FG: 1.006 – 1.010
SRM: 3 – 4 ABV: 4.2 – 4.8%

Ejemplos Comerciales: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, europa-central, estilo-histórico, familia-cerveza-trigo, agria, especiada.

Cerveza Histórica: Kentucky Common

Impresión General: Una cerveza de color oscuro, sabor ligero y un acentuado sabor a malta con un final seco e interesante carácter de sabores de malta. Refrescante debido a su alta carbonatación y con sabores suaves, es muy bebible debido a que es servida muy fresca y con bajos niveles de alcohol.

Aroma: Bajo a medio aroma a grano, similar al maíz o a la malta dulce con un ligero carácter tostado, a grano, bizcocho, pan o con acento a malta caramelo. Mediano a moderadamente-bajo aroma a lúpulo, usualmente con un carácter floral o especiado. Carácter de fermentación limpia, con posibles ésteres débiles a bayas. Bajos niveles de DMS son aceptables. Sin acidez. Balanceada hacia la malta.

Apariencia: De color naranja-ámbar a marrón claro. Usualmente clara, puede tener una ligera turbidez debido a su acondicionamiento. La espuma no suele ser de larga duración, usualmente de color blanco a beige.

Sabor: Moderada maltosidad a grano-dulce con bajo a mediano-bajo sabor a caramelo, toffee, a pan y/o notas a bizcocho. Generalmente con sabores ligeros al paladar típicos de cervezas con adjuntos; un bajo sabor a grano, el sabor a maíz dulce es común. De mediano a bajo sabor a lúpulo floral o especiado. De mediano a bajo amargor, el cual no debería ser nunca tosco ni tener un retrogusto áspero. Puede mostrar un ligero sabor frutal. El balance final está orientado a la malta. Puede tener un suave sabor a mineral o mineral-sulfatado al final. El final es bastante seco, incluyendo las contribuciones de los granos tostados y minerales. Sin acidez.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-ligero con una sensación en boca relativamente suave. Altamente carbonatada. Puede tener una textura cremosa.

Comentarios: Las caracterizaciones modernas de este estilo usualmente mencionan una acidez láctica o una maceración ácida, sin embargo, extensos registros de grandes cervecerías de fines de siglo no tienen indicación alguna acerca de restos ácidos extensos, maceración ácida o acondicionamiento extenso. Esto es probablemente una invención de los cerveceros caseros modernos, basados en la suposición de que los destiladores autóctonos de Bourbon usaron una maceración ácida, los cerveceros deben también haber utilizado este proceso. No existen registros contemporáneos que indiquen maceración ácida o que la cerveza tuviera un perfil agrio; más bien lo opuesto, que la cerveza era elaborada como una ale económica y de consumo fresco. Ingresar las versiones ácidas como *Ale Salvaje Americana*.

Historia: Un estilo original americano, la Kentucky Common fue casi exclusivamente producida y vendida alrededor del área metropolitana de Louisville, Kentucky, un tiempo después que la Guerra Civil levantara la Prohibición. Su distintivo fue que era bastante económica y de rápida producción, usualmente entre 6 a 8 días desde la maceración a la distribución. La cerveza era almacenada en barriles mientras fermentaba activamente (1.020-1.022) y tapada herméticamente para permitir la gasificación en la bodega de almacenamiento. Hay algunas especulaciones de que fue una variante de la más ligera Common o una Ale Cremosa producida a través de gran parte del Este antes de la Guerra Civil y que los granos más oscuros fueron agregados en su mayoría por cerveceros alemanes para ayudar a acidificar la típica agua gasificada del área de Louisville, o que tuvieron una preferencia por los granos más oscuros. Hasta fines del siglo XIX, la Kentucky Common no era elaborada en los meses de verano a menos que las bodegas, usualmente usadas para el malteado, fueran usadas para la fermentación. Con la llegada de las máquinas de hielo, las fábricas más grandes fueron capaces de producir a lo largo de todo el año. En el período desde 1900 hasta la Prohibición, alrededor del 75% de las cervezas vendidas en el área de Louisville eran Kentucky Common. Con la Prohibición, el estilo murió por completo ya que las pocas grandes cervecías que sobrevivieron fueron casi exclusivamente productores de lager.

Ingredientes Característicos: Se utiliza cebada malteada de seis hileras con un 35% de maíz para poder diluir los excesivos niveles de proteína junto con 1 a 2% de malta caramelo y negra. Lúpulos nativos americanos, usualmente .2 libras por barril de lúpulos del Oeste para añadir amargor y una similar cantidad de lúpulos de Nueva York (como Cluster) para el sabor (15 minutos antes). Lúpulos importados continentales tipo Saaz (.1 libras por barril) eran agregados al final para el aroma. El agua en Louisville usualmente era de mediana a muy alta en carbonatos. El agua de maceración por lo general era pre-hervida para precipitar los carbonatos y comúnmente era añadido yeso. Considerando que el tiempo entre el macerado hasta el embarrilado para entrega era frecuentemente de 6 a 8 días, era usada una levadura bastante agresiva de fermentación alta.

Comparación de Estilos: Como una Ale Cremosa más oscura enfatizada en el maíz, pero con un carácter ligero de sabor a malta. Los sabores a malta y el balance están probablemente más cercanos a los modernos adjuntos que definen a la Ámbar Internacional, la Lager Oscura, la Ale Irlandesa Roja o la Pale Ale Belga.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.055
IBUs: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.018
SRM: 11 – 20 ABV: 4.0 – 5.5%

Ejemplos Comerciales: Apocalypse Brew Works Ortel's 1912.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, américa-del-norte, estilo-histórico, balanceada.

Cerveza Histórica: Lichtenhainer

Impresión General: Una cerveza histórica de trigo alemana ácida, ahumada y de baja densidad. Con un carácter complejo aunque refrescante debido a la alta atenuación y carbonatación, junto a un bajo amargor y moderada acidez.

Aroma: Moderadamente fuerte y fresco aroma ahumado, con ligeros toques de acidez, ésteres frutales medio-bajos, posiblemente a manzanas o limones, moderada malta a pan y grano. El carácter ahumado es más fuerte que las notas a pan y

tiene un carácter 'seco', como el remanente de una fogata vieja, mas no como un humo "graso".

Apariencia: Espuma blanca y alta, rocosa y persistente. Amarillo intenso a un claro color dorado. Bastante clara, puede tener algo de turbidez.

Sabor: Moderadamente fuerte sabor frutal, posiblemente a limones o manzanas. Intensidad moderada, acidez láctica limpia (no funky). Carácter ahumado similar al aroma (madera seca de fogata) de mediana intensidad. Final seco, con acidez y humo en el retrogusto. Bajo amargor, la acidez proporciona el balance, no el lúpulo. Paladar fresco, limpio y retrogusto ligeramente astringente. El carácter de trigo es bajo; el ahumado y la acidez son más predominantes en el balance. El sabor a limón-ácido/manzana verde es más fuerte al final, con el ahumado a continuación. Complejo.

Sensación Boca: Hormigueo por acidez. Altamente carbonatada. Cuerpo medio a medio-bajo.

Comentarios: Servida joven. El ahumado y la acidez son una combinación inusual que no es para todo el mundo.

Historia: Originado en Lichtenhain, Thüringen (Alemania Central). Su mayor popularidad se produjo a fines de la década de 1800 y estuvo disponible ampliamente en todo Thüringen. Como una Berliner Weisse pre-1840.

Ingredientes Característicos: Malta de cebada ahumada. Malta de trigo, Lactobacillus, levadura de fermentación alta. La receta de granos varía, pero el trigo usualmente es de 30-50%.

Comparación de Estilos: En la misma familia general de cervezas históricas de trigo de fermentación alta y bajo alcohol de Europa Central como Gose, Grodziskie y Berliner Weisse, tiene elementos de todas las anteriores, pero con su propio y único balance, la acidez y el ahumado no se encuentran en ninguna de ellas. No tan ácida como una Berliner Weisse, probablemente más como un Gose ahumada sin el coriandro y la sal, o como una Grodziskie con la acidez de una Gose.

Estadísticas Vitales: OG: 1.032 – 1.040
IBUs: 5 – 12 FG: 1.004 – 1.008
SRM: 3 – 6 ABV: 3.5 – 4.7%

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, europa-central, estilo-histórico, familia-cerveza-trigo, agria, ahumada.

Cerveza Histórica: Ale Marrón Londinense

Impresión General: Una ale marrón oscuro, deliciosa, dulce y orientada hacia a la malta, con una complejidad de malta a caramelo, toffee y un final dulce.

Aroma: Moderado aroma a malta dulce que suele estar acompañado por un rico carácter a caramelo o toffee. Ésteres frutales bajos a medios, generalmente a frutas oscuras como ciruelas. Muy bajo a ningún aroma a lúpulo, con cualidades florales o terrosas.

Apariencia: Mediano a muy oscuro color marrón, pero puede ser casi negro. Casi opaca, aunque debería ser relativamente clara si es visible. Espuma baja a moderada de color beige a canela.

Sabor: Maltosidad profunda, como a caramelo o toffee, con un dulce sabor en el paladar que dura hasta el final. Son comunes toques de galleta y café. Algunos ésteres frutales pueden estar presentes (típicamente frutas de color oscuro); fermentación relativamente limpia con un perfil semejante al de una Ale Inglesa. Bajo amargor de lúpulo. Sabor a lúpulo de bajo a ninguno, posiblemente de carácter terroso o floral. Moderadamente bajo a no perceptible sabor tostado o amargo

a malta oscura. Final moderadamente dulce con un retrogusto suave y maltoso. Puede tener un sabor dulce azucarado.

Sensación en Boca: Cuerpo medio, aunque el dulzor residual puede dar una impresión más pesada. Carbonatación medio-baja a media. Bastante cremosa y suave en textura, especialmente por su densidad.

Comentarios: Realmente rara; Mann's tiene más del 90% de participación de mercado en Gran Bretaña, pero en un segmento que se hace cada vez más pequeño. Siempre embotellada. Frecuentemente usada en los bares como un mezclador dulce para cervezas Mild y Bitter de barril. Las versiones comerciales pueden ser pasteurizadas y endulzadas, lo cual le da un sabor más azucaradamente dulce.

Historia: Desarrollada por Mann's como un producto embotellado en 1902. Declarada en ese tiempo como "la cerveza más dulce de Londres". Las versiones previas a la Primera Guerra Mundial rondaban los 5% ABV, pero con el mismo balance general. Declinó en popularidad durante la segunda mitad del siglo XX y hoy en día está casi extinta.

Ingredientes Característicos: Malta pale ale inglesa como base con una adecuada proporción de maltas caramelo oscuras y usualmente algo de malta tostada (negra) y malta de trigo (esta es la receta de granos tradicional de Mann's, otros pueden utilizar azúcares oscuras para el color y sabor). Agua con carbonatos moderados a altos. Las variedades de lúpulo inglés son las más auténticas, aunque con bajo sabor y amargor, casi cualquier tipo de lúpulo puede ser usado. Endulzada luego de la fermentación con lactosa o endulzantes artificiales, o sacarosa (si es pasteurizada).

Comparación de Estilos: Puede parecer una versión menos tostada de una Stout Dulce (y de menor densidad, al menos para los ejemplos Stout Dulce de USA) o una versión dulce de una Mild Oscura.

Estadísticas Vitales: OG: 1.033 – 1.038
IBUs: 15 – 20 FG: 1.012 – 1.015
SRM: 22 – 35 ABV: 2.8 – 3.6%

Ejemplos Comerciales: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale.

Etiquetas: intensidad-baja, color-oscuro, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-histórico, familia-ale-marrón, maltosa, dulce.

Cerveza Histórica: Piwo Grodziskie

Impresión General: Una ale de baja densidad, altamente carbonatada y de cuerpo ligero que combina un sabor ahumado a roble con un limpio amargor de lúpulo. Altamente consumible.

Aroma: Bajo a moderado ahumado a madera de roble es el componente aromático prominente, pero puede ser sutil y difícil de detectar. Comúnmente están presentes bajos aromas a lúpulo especiado, herbal o floral, pero estos deberían ser menores o iguales a la intensidad del ahumado. Toques de definido sabor a grano de trigo también son detectados en los mejores ejemplos. El aroma es bastante limpio, aunque con ligeros toques de ésteres a frutas de semilla (especialmente manzanas rojas inmaduras o pera) son bienvenidas. Sin acidez. Ligeras notas sulfúricas derivadas del agua pueden estar presentes.

Apariencia: Color amarillo pálido a dorado medio con excelente claridad. Una espuma blanca alta, ondulante y muy unida con excelente retención es su distintivo. La opacidad es una falta.

Sabor: Moderado-bajo a medio sabor a roble ahumado en primera instancia, el cual se mantiene hasta el final; el ahumado puede ser más fuerte en sabor que en aroma. El carácter ahumado es gentil, no debería ser acre y puede dar una impresión de dulzor. Un moderado a fuerte amargor es bastante evidente hasta el final. El balance general es básicamente amargo. Bajo pero perceptible sabor a lúpulo especiado, herbal o floral. Bajo carácter a grano de trigo de fondo. Ésteres ligeros a frutas de semilla (manzana roja o pera) pueden estar presentes. Final seco y chispeante. Sin acidez.

Sensación en Boca: Ligeras de cuerpo, con un final seco y chispeante. La carbonatación es bastante alta y puede añadir un ligero toque gaseoso o una sensación punzante. Ningún signo notable de calentamiento por alcohol.

Comentarios: En inglés se pronuncia como "pivo grow-JESSE-kee-uh" (significa: cerveza Grodzisk). Conocida como Grätzer (pronunciado "GRATE-sir") en los países de habla alemana y en alguna literatura de cerveza. Tradicionalmente usando una maceración de múltiples pasos, un hervido largo (~2 horas) y múltiples cepas de levadura ale. Nunca filtrada, pero utilizando Isinglas para clarificarla antes de acondicionarla en botella. Tradicionalmente servida en vasos cónicos altos de vidrio para acomodar el soporte de la espuma vigorosa.

Historia: Desarrollada como un estilo único hace siglos en la ciudad polaca de Grodzisk (conocida como Grätz cuando fue gobernada por Prusia y Alemania). Su fama y popularidad rápidamente se extendió a otras partes del mundo a fines del siglo XIX y principios del XX. La producción comercial regular bajó luego de la Segunda Guerra Mundial y cesó por completo a principios-mediados de los 90'. Esta descripción del estilo describe la versión tradicional durante sus períodos de gran popularidad.

Ingredientes Característicos: La receta de granos consiste enteramente de malta de trigo ahumada en roble. La malta de trigo ahumada en roble tiene un diferente (y menos intenso) carácter ahumado que la malta de cebada alemana ahumada en madera de haya; tiene un sabor más seco, fresco y más delgado; un sabor a tocino/jamón ahumado es inapropiado. Lúpulos tipo Saaz (polacos, checos, alemanes), moderada dureza de agua sulfatada y una relativamente limpia y atenuante levadura ale continental fermentada a temperaturas ale moderadas es lo tradicional. Levadura Hefeweizen alemana u otras cepas con fenoles o características esterosas fuertes son inapropiadas.

Comparación de Estilos: Similar en fuerza a la Berliner Weisse, pero nunca ácida. Tiene un carácter ahumado pero menos intenso que en una Rauchbier.

Estadísticas Vitales: OG: 1.028 – 1.032
IBUs: 20 – 35 FG: 1.006 – 1.012
SRM: 3 – 6 ABV: 2.5 – 3.3%

Etiquetas: intensidad-baja, color-pálido, fermentación-alta, europa-central, estilo-histórico, familia-cerveza-trigo, amarga, ahumada.

Cerveza Histórica: Lager Pre-Prohibición

Impresión General: Una Lager Pálida limpia y refrescante, pero amarga, a menudo mostrando un sabor a granos de maíz dulce. Todas las versiones de malta o a base de arroz tienen un carácter más chispeante y neutral. El alto nivel de amargor es el más grande diferenciador entre este estilo y las modernas y masivas Lager Pálidas, sin embargo, el perfil de sabor más robusto las diferencia de igual manera.

Aroma: Bajo a mediano sabor a grano, como a maíz o dulzor de malta puede ser evidente (aunque las cervezas a base de

arroz son más neutrales). Aroma a lúpulo medio a moderadamente-alto, con un rango que va desde rústico a floral, a hierbas/especias. Un carácter frutal o cítrico a lúpulos modernos es inapropiado. Carácter lager limpio. Es aceptable un bajo DMS. Puede mostrar un poco de carácter a levadura, así como las modernas lagers americanas; que permite una gama de sutiles toques de levadura.

Apariencia: Color amarillo a dorado intenso. Espuma substancial de larga duración. Claridad brillante.

Sabor: Maltosidad media a medianamente-alta con un sabor marcado a grano y ocasionalmente una redondez como la del maíz y una impresión de dulzor. Un amargor notorio a lúpulo destaca y hace notar la malta hasta el final. Todas las versiones a base de malta o arroz suelen ser más frescas, secas y suelen carecer de sabores a maíz. El sabor a lúpulo va de medio a alto, con un carácter rústico, floral, especiado/herbal. Amargor de lúpulo de medio a alto, el cual no debería ser ni excesivamente tosco, ni tener un retrogusto áspero. Permite un rango de carácter a levadura lager, como con las modernas Lagers Americanas, pero generalmente bastante neutral.

Sensación en Boca: Cuerpo medio, con una moderadamente rica y cremosa sensación en boca. Suave y bien acondicionada en frío (lagered). Niveles de carbonatación medios a altos.

Comentarios: La clásica Pilsner Americana que fue elaborada tanto en la época de la Pre-Prohibición como en la Post-Prohibición, con algunas diferencias. Densidad inicial de 1.050-1.060 hubieran sido las cifras apropiadas para el periodo Pre-Prohibición mientras que la densidad bajaba a 1.044-1.048 luego de la Prohibición. Los correspondientes IBUs bajaron de un nivel de 30-40 en la Pre-Prohibición a unos 25-30 luego de la Prohibición.

Historia: Una versión de Pilsner elaborada en USA por inmigrantes alemanes quienes trajeron el proceso y la levadura con ellos, pero que tuvieron que adaptar su receta para que pudiera trabajar con maltas y lúpulos nativos. Este estilo murió luego de la Prohibición pero fue revivido por cerveceros caseros en los 90'. Se han elaborado pocas versiones comerciales, así que el estilo más que nada prevalece como un fenómeno de elaboración de cerveza casera.

Ingredientes Característicos: Cebada de seis hileras con un 20% a 30% de maíz en copos o arroz para diluir los excesivos niveles de proteína; las versiones actuales pueden ser todo malta. Lúpulos nativos americanos como Cluster, lúpulos continentales tradicionales o modernos con cruces del tipo noble también son apropiados. Lúpulos modernos americanos como Cascade son inapropiados. El agua con contenido alto en minerales puede llevar a una desagradable aspereza en sabor y en el retrogusto. Puede exhibir una amplia gama de características a levaduras lager, aunque las versiones modernas tienden a ser bastante limpias.

Comparación de Estilos: Similar balance y amargor a las modernas Lager Pálidas Premium Checas, pero exhibiendo granos nativos de América y lúpulos del periodo antes de la Prohibición en USA. Más robusta, amarga y con más sabor que las modernas Lager Americanas Pálidas, usualmente con mayores niveles de alcohol.

Estadísticas Vitales: OG: 1.044 – 1.060
IBUs: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015
SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6.0%

Ejemplos Comerciales: Anchor California Lager, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, lagered, américa-del-norte; estilo-histórico, familia-pilsner, amarga, lupulada.

Cerveza Histórica: Porter Pre-Prohibición

Impresión General: Un adaptación americana de la Porter Inglesa usando ingredientes americanos, incluyendo adjuntos.

Aroma: Una base a grano de malta con bajos niveles de malta oscura (ligeramente quemado o con notas a chocolate). Bajo aroma a lúpulo. Bajo a moderadamente bajos niveles de DMS son aceptables. Puede mostrar bajos niveles de aroma a caramelo y galletas. Ésteres muy bajos a ninguno. Ligeros aromas a adjuntos (como a regaliz, melaza) son aceptables. Diacetilo bajo a ninguno. Es aceptable un limpio perfil lager.

Apariencia: Color marrón medio a oscuro, sin embargo, algunos ejemplos pueden ser casi negros en apariencia, con reflejos rubí o caoba. Relativamente clara. Espuma ligera a media, color canela, que persiste en el vaso.

Sabor: Definido sabor a malta base a grano, con bajos niveles de chocolate o notas quemadas de malta negra, junto con bajos niveles de caramelo, galleta, regaliz y tostado. Un sabor a maíz/DMS es aceptable en niveles bajos a moderados. Amargor de lúpulos americanos en niveles bajos a moderados y sabor de lúpulos americanos de bajo a ninguno. El balance es generalmente equivalente entre la malta y el lúpulo, con un moderado final seco.

Sensación en Boca: Cuerpo ligero a medio, carbonatación moderada, cremosidad baja a moderada. Puede tener una ligera astringencia causada por las maltas oscuras.

Comentarios: También conocida a veces como Porter de Pennsylvania o Porter de la Costa Este.

Historia: Elaborada comercialmente en Filadelfia durante el período revolucionario, la cerveza ganó gran aceptación en los recientemente formados Estados del medio Atlántico y fue aprobada por el Presidente George Washington.

Ingredientes Característicos: Son usadas maltas de 2 y 6 hileras (o una combinación), junto a un bajo porcentaje de malta oscura que incluyen maltas negras, chocolate y marrón (no suele usar cebada tostada). El uso de adjuntos es aceptable, incluyendo maíz, regaliz para cerveza, melaza y porterine. Las versiones más históricas tendrán hasta 20% de adjuntos. Levadura ale o lager. Amargor con énfasis en lúpulos americanos históricos o tradicionales (Cluster, Willamette, Cascade), aunque el final y el sabor a lúpulo pueden variar.

Comparación de Estilos: Más suave y menos lupuladamente amarga que una (moderna) Porter Americana, menos acaramelada que una Porter Inglesa con mayor carácter a lager y adjuntos.

Estadísticas Vitales: OG: 1.046 – 1.060
IBUs: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016
SRM: 18 – 30 ABV: 4.5 – 6.0%

Ejemplos Comerciales: Stegmaier Porter, Yuengling Porter.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-oscuro, cualquier-fermentación, américa-del-norte, estilo-histórico, familia-porter, maltosa.

Cerveza Histórica: Roggenbier

Impresión General: Una Dunkelweizen hecha con centeno en vez de maíz, pero con mayor cuerpo y ligero final a lúpulo

Aroma: Ligero a moderadamente especiado aroma a centeno mezclado con un suave a moderado aroma a levadura weizen (clavo de olor y ésteres frutales, a banana y cítricos). Suaves lúpulos especiados, florales o herbales son aceptables.

Apariencia: Va desde un suave color naranja-cobrizo a un muy oscuro rojizo o marrón-cobrizo. Espuma grande y cremosa de color beige a canela, bastante densa y persistente (suelen ser espesas y rocosas). Apariencia nublada y turbia.

Sabor: A grano, moderadamente-bajo a moderadamente-fuerte sabor especiado a centeno, a menudo con un sabor reminiscente a centeno o a pan integral de centeno. Amargor medio a medio-bajo que permite un dulzor maltoso al inicio (a veces con un toque de caramelo) antes que los sabores del centeno y la levadura aparezcan. Bajo a moderado carácter de levadura de Weizen (banana, clavo de olor), sin embargo el balance puede variar. Medianamente seco, final a grano con ligero amargor (del centeno) en el retrogusto. Es aceptado un sabor a lúpulo moderado a bajo, especiado, herbal o floral, que puede permanecer hasta el retrogusto.

Sensación en Boca: Cuerpo medio a medio-pleno. Altamente carbonatada. Moderada cremosidad.

Comentarios: El centeno es un grano sin cáscara y es difícil de macerar, resultando generalmente en una mezcla gomosa que es propensa a pegarse. El centeno ha sido caracterizado como el que tiene el sabor más asertivo de todos los granos de cereal. Es inapropiado agregar semillas de comino a una cerveza Roggenbier (como algunos cerveceros americanos lo hacen); el carácter a centeno proviene tradicionalmente sólo del grano de centeno.

Historia: Una cerveza de especialidad alemana originalmente elaborada en Regensburg, Bavaria. Nunca ha sido un estilo ampliamente popular, actualmente casi ha desaparecido.

Ingredientes Característicos: El centeno malteado usualmente consiste de 50% o más de la receta de granos (algunas versiones tienen entre 60-65%). El remanente puede incluir malta pale, malta Munich, malta de trigo, malta cristal y/o pequeñas cantidades de malta desamargada oscura para ajustes de color. La levadura Weizen provee distintivos ésteres a banana y fenoles a clavo de olor. Ligero uso de lúpulos tipo Saaz para amargor, sabor y aroma. Bajas temperaturas de fermentación acentúan el clavo de olor ya que suprimen la formación de ésteres. El método más frecuentemente utilizado es la maceración por decocción (así como con la weissbiers)

Comparación de Estilos: Muy distintiva variante de una Dunkelweizen usando malta de centeno en vez de trigo. Las cervezas de centeno americanas no tendrán el carácter de la levadura Weizen y usualmente tendrán más lúpulos.

Estadísticas Vitales: OG: 1.046 – 1.056
IBUs: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.014
SRM: 14 – 19 ABV: 4.5 – 6.0%

Ejemplos Comerciales: Thurn und Taxis Roggen.

Etiquetas: intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, europa-central, estilo-histórico, familia-cerveza-trigo.

Cerveza Histórica: Sahti

Impresión General: Una cerveza finlandesa tradicional dulce, pesada y fuerte con un sabor a centeno, enebro y bayas de enebro y también un fuerte carácter a banana y clavo de olor de la levadura.

Aroma: Altos ésteres a banana con fenoles a clavo de olor moderados a moderadamente altos. No es ácida. Puede tener un bajo a moderado carácter a enebro. Aromas a granos a

malta, caramelo y centeno en el fondo. Bajo aroma a alcohol. Impresión de dulzor a malta.

Apariencia: Color amarillo pálido a marrón oscuro; la mayoría son de ámbar medio a oscuro. Generalmente son bastante nubladas (sin filtrar). Espuma pequeña debido a la baja carbonatación.

Sabor: Fuerte carácter a banana y moderado a moderadamente-alto carácter a clavo de olor por la levadura. Moderado sabor a grano de centeno. Bajo amargor. Un final relativamente dulce. El enebro puede causar un sabor como a pino y las bayas de enebro pueden añadir un sabor parecido a la ginebra; ambos deberían ser complementarios, no dominantes. Ningún sabor a lúpulo notorio. Moderado sabor a caramelo pero sin tostado. Estratificada y compleja, con un poco de carácter a mosto, lo cual es inusual en otros estilos de cerveza. No es ácida.

Sensación en Boca: Gruesa, viscosa y cargada de proteínas (sin hervir significa que no ha estado en ningún momento sin calor). Poca a medio-baja carbonatación. Fuertemente cálida debido a los niveles de alcohol, pero usualmente enmascarado por el dulzor.

Comentarios: El uso del centeno no significa que debería saber parecido al comino (un sabor dominante en el pan de centeno). El uso de bayas de enebro dará un sabor como a ginebra (de manera similar a las bayas de enebro). El enebro actúa un poco como el lúpulo en el sentido del balance y el sabor, proporcionando así, contrapeso a la dulce malta.

Historia: Un estilo tradicional y autóctono de Finlandia; una tradición granjera de por lo menos 500 años, que usualmente era fabricada para ocasiones festivas como bodas de verano, y consumida a la semana o dos de haber sido elaborada. Una costumbre parecida existe en Estonia, donde la cerveza es llamada *koduolu*.

Ingredientes Característicos: Cebada malteada junto con malta y granos sin maltear, usualmente centeno. Bajo uso de lúpulo. Se utilizan ramas de enebro para el lautering (generalmente en un tronco vacío), a menudo produciendo un carácter similar al del enebro/baya. Suele usar levadura de fermentación alta de pan en una rápida y cálida fermentación (Levadura Weizen alemana es un buen sustituto). Sin hervir; se aplica una larga maceración, por separado se añade té de lúpulo.

Comparación de Estilos: Una fuerte semejanza con las Weizenbock, pero más dulce y gruesa, con un carácter a centeno y enebro.

Estadísticas Vitales: OG: 1.076 – 1.120
IBUs: 7 – 15 FG: 1.016 – 1.020
SRM: 4 – 22 ABV: 7.0 – 11.0%

Ejemplos Comerciales: Actualmente elaborada durante todo el año por varias cervecerías finlandesas.

Etiquetas: intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, europa-central, estilo-histórico, especiada.

INTRODUCCIÓN A LAS CERVEZAS ESPECIALES

Cervezas Especiales es un término general amplio utilizado para referir los estilos descritos en las categorías 28 a 34. Son diferentes de lo que llamamos **Estilos Clásicos**, representados por las categorías 1 a 27. Los Estilos Clásicos son independientes y pueden ser descritos completamente en una descripción de estilo estándar BJCP. Las Cervezas Especiales implican algún tipo de transformación ya sea de un Estilo Clásico u otra cerveza base, ya sea por la adición de ingredientes o un manejo diferente de la cerveza utilizando un proceso alternativo. Una descripción de estilo Especial no puede describir completamente un estilo por su cuenta, como Estilo Clásico esto ya fue hecho más arriba. Más bien, los estilos de Cervezas Especiales discuten cómo el ingrediente adicional o proceso afecta al estilo de cerveza base.

Esta sección de introducción se asume es parte de todos los estilos de Cervezas Especiales. Aquí se describe, en general, cómo registrar y juzgar Cervezas Especiales. Las instrucciones específicas para un estilo estarán contenidas dentro de las pautas individuales.

En general, cuando la presentación de Cervezas Especiales incluye un ingrediente usado para comida, tenga en cuenta que usamos la definición culinaria de los ingredientes en lugar de la definición botánica. Busque la lista detallada de ingredientes en las descripciones de categoría de estilo en lugar de hacer una suposición.

Registrando Cervezas Especiales

Dado que la información adicional debe ser suministrada con cada entrada de una categoría de Cervezas Especiales, es fundamental que los participantes examinen de cerca la sección **Instrucciones de Entrada** de cada descripción de estilo. En esta sección se describe la información que los jueces esperan. No asuma que los jueces podrán reconocer su cerveza sin ninguna información adicional; algunos pueden, pero la mayoría no lo hará. Es casi seguro que recibirá una puntuación más baja si omite esta información que si la especifica correctamente. Póngase en la posición del juez; anote la información útil necesaria para juzgar adecuadamente la cerveza. A los jueces no les importa si usted recogió las cerezas en el jardín de su abuela, así que no ponga información que no sea útil, dígame la variedad de cereza utilizada o cuál es su sabor.

Al especificar un estilo de cerveza base, lea cuidadosamente las Instrucciones de Entrada del estilo. Algunas pueden decir que es necesario un Estilo Clásico, esto significa que la cerveza debe estar catalogada como uno de los estilos en la Guía (incluyendo Cervezas Históricas o cervezas con alternativas numeradas). Algunas pueden decir que un estilo base debe ser descrito, pero no tiene por qué ser un Estilo Clásico, esto es una licencia para describir el estilo de cerveza en la forma que desee. Si su base es vagamente una Porter, pero no puntuaría bien como Porter Báltica, Inglesa o Americana, entonces no sea demasiado específico, simplemente llámela Porter. Algunas cervezas que están diseñadas para mostrar el ingrediente de especialidad a menudo tendrán una base bastante neutral.

Al especificar el ingrediente de especialidad, tenga en cuenta que cuanto más específico sea, más jueces buscarán una firma característica. Así que asegúrese de probar su cerveza y decidir cuán específico necesita ser. Si usted está mostrando un ingrediente inusual o caro, puede ser un buen momento para ser específico. Sin embargo, si el ingrediente es algo más bien genérico, entonces sólo utilice un nombre genérico. Si utiliza una combinación de ingredientes, como especias, puede hacer referencia a la mezcla por un nombre común (por ejemplo, especias para pastel de calabaza, polvo de curry, etc.). Si usted enumera cada ingrediente de forma individual, los jueces esperarán detectar cada uno de ellos. Pero si la naturaleza de una mezcla de ingredientes es que cada carácter específico contribuya a un carácter mayor, entonces sólo describa el carácter resultante. Entienda cómo los jueces usarán la información que les proporcione.

Decidir dónde registrar Cervezas Especiales es a menudo difícil para los participantes. Asegúrese de llegar a cada estilo con cuidado, ya que algunos estilos especificarán dónde ingresar una cerveza con una cierta combinación de ingredientes. Hemos definido arbitrariamente algunos ingredientes que tienen precedencia sobre los demás (en orden de precedencia más alta: salvaje, humo, madera, frutas/especias, granos/azúcar), pero sólo se aplica si se pueden percibir. En la búsqueda de un lugar para registrar sus Cervezas Especiales, busque el mejor ajuste con la descripción del estilo en un estilo donde la combinación es permitida. Registrar una cerveza como un estilo específico será una señal a los jueces que su cerveza tendrá ciertos componentes identificables. Si ha añadido un ingrediente, pero no es detectable, no la registre en un estilo que requiere el ingrediente. Si los jueces no pueden percibirlo, ellos creerán que está ausente y reducirán puntos en consecuencia.

Juzgando Cervezas Especiales

El balance general es la clave para las Cervezas Especiales. La entrada debe ser un matrimonio armonioso entre la cerveza y los ingredientes especiales, sin que ninguno domine al otro. Los ingredientes especiales deben complementar y realzar la cerveza subyacente, y el producto resultante debe ser agradable de beber. La entrada debe ser reconocida como perteneciente a la categoría de entrada, o al menos no pertenecer claramente a alguna otra.

Algunos jueces experimentados tomarán rápidamente un enfoque hedonista sobre las Cervezas Especiales antes de escudriñar profundamente en los detalles. La evaluación rápida está diseñada para determinar si la combinación funciona o no (es decir, si existen enfrentamientos de sabor). Si la combinación es una mala idea, no importa lo bien que se elabore el producto; simplemente no será agradable. Los jueces deben mantener una mente abierta, sin embargo; algunas combinaciones de sabores inesperados pueden ser sorprendentemente deliciosas.

Los jueces no deben ser excesivamente pedantes acerca de buscar por completo el carácter del estilo de cerveza base especificada. Después de todo, la cerveza base no contiene el ingrediente especial, por lo que su carácter no será el mismo. Habrá interacciones de sabor que producen efectos sensoriales adicionales. Del mismo modo, los jueces deben entender que el proceso de fermentación puede transformar algunos ingredientes (particularmente aquellos con azúcares

fermentables) y que el carácter del ingrediente no puede ser el mismo que el ingrediente sin adulterar. Por lo tanto, los jueces deben buscar el placer general y el balance de la combinación resultante, siempre y cuando la cerveza final sugiera tanto la cerveza base como el ingrediente o proceso especial.

Crear y juzgar Cervezas Especiales puede ser muy gratificante. Los jueces deben tener en cuenta que existe un elemento creativo en estos estilos, y que algo inusual y delicioso debe ser generalmente recompensado. Mantenga una mente abierta al evaluar estos estilos y no los juzgue tan rígidamente como a los Estilos Clásicos.

Efectos de los Ingredientes Añadidos en el Balance de una Cerveza

El carácter del ingrediente debe ser agradable y de apoyo, no artificial e inapropiadamente agobiante (teniendo en cuenta el carácter del ingrediente) y no debe tener defectos de elaboración, fermentación o manipulación. Aroma de lúpulo,

sub-productos de la levadura y componentes de malta de la cerveza subyacente pueden no ser tan notables cuando ingredientes adicionales están presentes. Estos componentes (especialmente los lúpulos) pueden también ser suavizados intencionadamente para permitir que el carácter del ingrediente esté presente en el producto final. Si la cerveza base es una ale, una frutalidad no especificada y/u otros sub-productos de la fermentación pueden estar presentes como apropiados para fermentaciones más cálidas.

Si la cerveza base es una lager, entonces en general menos sub-productos de la fermentación serían apropiados. Algunos aromas de malta pueden ser deseables, especialmente en estilos oscuros. El aroma a lúpulo puede estar ausente o equilibrado con los ingredientes agregados, dependiendo del estilo. Los ingredientes agregados deben sumar una complejidad extra a la cerveza, pero no ser tan prominentes como para desbalancear el resultado.

28. ALE SALVAJE AMERICANA

El nombre Ale Salvaje Americana es de uso común por los cerveceros artesanales y los cerveceros caseros. Sin embargo, la palabra Salvaje no implica que estas cervezas sean necesariamente de fermentación espontánea, más bien, indica que están influenciados por microorganismos adicionales a las tradicionales levaduras de cerveza. Esta categoría está destinada a una amplia gama de cervezas que no se ajustan a los estilos europeos agrios o salvajes. Todos los estilos de esta categoría son esencialmente Cervezas Especiales donde muchas interpretaciones creativas son posibles, y donde los estilos están definidos únicamente por el uso de perfiles e ingredientes de fermentación específicos. Como con los estilos especiales, la descripción obligatoria proporcionada por el participante es de suma importancia para el juez.

A lo largo de esta categoría, la palabra Brett es utilizada como una abreviatura de Brettanomyces. Este es el término más utilizado entre cerveceros artesanales y cerveceros caseros en una conversación, si no en las comunicaciones formales.

28A. Cervezas con Brettanomyces

Impresión General: Muy a menudo más seca y frutal que lo que el estilo base sugiere. Las notas funky van de bajas a altas dependiendo de la edad de la cerveza y la(s) cepa(s) Brett utilizadas. El carácter funky está generalmente restringido en cervezas más jóvenes 100% Brett, pero tiende a aumentar con la edad. Puede tener una ligera acidez, aunque esto no viene del Brett.

Aroma: Variable por el estilo base. Las cervezas jóvenes fermentadas con Brett poseerán más notas frutales (por ejemplo, frutas tropicales, frutas de carozo o cítricos), pero esto es variable por la(s) cepa(s) Brett utilizadas. Para cervezas 100% Brett fuertemente lupuladas con variedades de lúpulos americanos, los sabores derivados de la fermentación son a menudo difíciles de burlar a partir de los compuestos aromáticos del lúpulo. Las cervezas más añejas 100% Brett pueden empezar a desarrollar un poco de carácter funky (por ejemplo, notas a establo, heno mojado, ligeramente terroso o ahumado), pero esta característica no debería dominar. Si la cerveza se fermenta con levadura de cerveza además de Brett, algo del carácter de la levadura primaria puede permanecer. Una leve acidez es aceptable, pero no debería ser una característica prominente.

Apariencia: Variable por el estilo base. La claridad puede ser variable y depende del estilo base y los ingredientes utilizados. Algo de turbidez no es necesariamente una falta.

Sabor: Variable por el estilo base. El carácter Brett puede variar de mínimo a agresivo. Puede ser muy frutal (por ejemplo, frutas tropicales, bayas, frutas de carozo, cítricos) o tener algo de carácter ahumado, terroso o a establo. No debería ser desagradable como a apósito, fétido, a quitaesmaltes,

queso, etc. Una suave acidez es aceptable con la cerveza siendo ligeramente agria, pero no completamente agria. Siempre frutal cuando es joven, adquiriendo más carácter funk con la edad. No puede ser acética o láctica. Los sabores de malta son a menudo menos pronunciados que en el estilo base, dejando una cerveza a menudo seca y fresca debido a la alta atenuación por Brett.

Sensación en Boca: Variable por el estilo base. Generalmente de cuerpo liviano, más ligero de lo que podría esperarse a partir del estilo base, pero un cuerpo excesivamente delgado es una falta. Generalmente moderada a alta carbonatación. La retención de espuma es variable.

Comentarios: El estilo base describe la mayor parte del carácter de estas cervezas, pero la adición de Brett asegura un producto más seco, delgado y de carácter funky. Las versiones más jóvenes son más brillantes y frutales, mientras que las maduras poseen más profundidad de carácter funky y pueden perder más el carácter del estilo base. Las versiones añejadas en madera deberían ser inscritas en la categoría *Cerveza Especial Salvaje*. El carácter Brett siempre debe combinar con el estilo, estas cervezas nunca deberían ser una 'Bomba Brett'. Tenga en cuenta que el Brett no produce ácido láctico.

Historia: Interpretaciones modernas de Ales Belgas Salvajes realizadas por cerveceros artesanales americanos, o experimentaciones inspiradas en Ales Salvajes Belgas o cervezas históricas inglesas con Brett. Las cervezas 100% Brett han ganado popularidad después del año 2000; Port Brewing Mo Betta Brett fue uno de los primeros ejemplos célebres.

Ingredientes Característicos: Prácticamente cualquier estilo de cerveza fermentado de cualquier manera, después

finalizada con una o más cepas Brett. Alternativamente, una cerveza hecha con Brett como única cepa de fermentación.

Comparación de Estilos: En comparación con el mismo estilo de cerveza sin Brett, una cerveza Brett será más seca, altamente atenuada, frutal, ligera de cuerpo y un poco más funky a medida que envejece. Menos agria e intensa que la Ale Salvaje Belga.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar un estilo de cerveza base (Estilo Clásico o una familia de estilos genérico) o proporcionar una descripción de los ingredientes/especificaciones/carácter deseado. La entrada **debe** especificar si se trata de una fermentación 100% Brett. El participante **puede** especificar la(s) cepa(s) de *Brettanomyces* utilizadas.

Estadísticas Vitales: Variables por el estilo base.

Ejemplos Comerciales: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Brett, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue, Victory Helios.

Etiquetas: fermentación-salvaje, américa-del-norte, estilo-artesanal, cerveza-especial.

28B. Cervezas Ácidas de Fermentación Mixta

Impresión General: Una versión agria y/o funky de un estilo de cerveza base.

Aroma: Variable por el estilo base. La contribución de los microorganismos no-*Saccharomyces* debería ser notoria a fuerte y a menudo contribuir a una agria y/o funky nota salvaje. Los mejores ejemplos mostrarán una gama de compuestos aromáticos en lugar de un solo carácter dominante. El aroma debe ser acogedor, no áspero o desagradable.

Apariencia: Variable por el estilo base. La claridad puede ser variable, pero algo de turbidez no es una falta. La retención de espuma puede ser deficiente debido a los altos niveles de propiedades ácidas o anti-espumantes de algunas cepas *Lactobacillus*.

Sabor: Variable por el estilo base. Busca un equilibrio agradable entre la cerveza base y el carácter de la fermentación. Una gama de resultados es posible, desde una cerveza de bastante alta acidez/funk hasta una sutil, agradable y armoniosa cerveza. Los mejores ejemplos son agradables de beber con ésteres y fenoles complementando la malta y/o los lúpulos. El carácter salvaje puede ser prominente, pero no necesita ser dominante en un estilo que de otro modo tiene un fuerte perfil malta/lúpulo. La acidez debe ser firme pero placentera, no debería ser punzante o avinagrada; un prominente u objetable/ofensivo ácido acético es una falta. El amargor tiende a ser bajo, especialmente cuando aumenta la acidez.

Sensación en Boca: Variable por el estilo base. Generalmente cuerpo ligero, casi siempre más ligero que lo que podría esperarse a partir del estilo base. Generalmente moderada a alta carbonatación, aunque a menudo más baja en los ejemplos de alcoholes más altos.

Comentarios: Estas cervezas pueden ser envejecidas en madera, pero cualquier característica a madera no debería ser un sabor dominante primario. Las cervezas ácidas por lo general no son amargas porque estos sabores se confrontan. El estilo de cerveza base llega a ser menos relevante porque las diversas levaduras y bacterias tienden a dominar el perfil. Las características inapropiadas incluyen diacetilo, solvente, una textura viscosa y una fuerte oxidación.

Historia: Interpretaciones modernas de Ales Ácidas Belgas realizadas por cerveceros artesanales americanos, o experimentaciones inspiradas por Ales Ácidas Belgas.

Ingredientes Característicos: Prácticamente cualquier estilo de cerveza. Por lo general, fermentada por *Lactobacillus* y/o *Pediococcus*, a menudo en conjunto con *Saccharomyces* y/o *Brettanomyces*. También puede ser una mezcla de estilos. Envejecimiento en madera o barril es muy común, pero no es obligatorio.

Comparación de Estilos: Una versión agria y/o funky de un estilo base.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando la levadura/bacteria utilizada y el estilo base o los ingredientes/especificaciones/objetivos de la cerveza.

Estadísticas Vitales: Variable por estilo.

Ejemplos Comerciales: Boulevard Love Child, Cascade Vlad the Imp Aler, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Calabaza Blanca, Russian River Temptation, The Bruery Rueuze, The Bruery Tart of Darkness.

Etiquetas: fermentación-salvaje, américa-del-norte, estilo-artesanal, cerveza-especial, agria.

28C. Cerveza Especial Salvaje

Impresión General: Una versión agria y/o funky de una cerveza de frutas, hierbas o especias, o una cerveza salvaje añejada en madera. Si es añejada en madera, la madera no debe ser la característica primaria o dominante.

Aroma: Variable por el estilo base. Debería mostrar la frutalidad, acidez y/o carácter funky de una fermentación salvaje, así como las características de los ingredientes especiales utilizados. Los mejores ejemplos mezclan los compuestos aromáticos de la fermentación con los ingredientes especiales, creando aromas que pueden ser difíciles de atribuir precisamente.

Apariencia: Variable por el estilo base, por lo general muestra un color, matiz o tonalidad de cualquier fruta (si se utiliza), tanto en la cerveza como en la espuma. La claridad puede ser variable, algo de turbidez no es una falta. La retención de espuma es a menudo pobre.

Sabor: Variable por el estilo base. Debería mostrar la frutalidad, acidez y/o carácter funky de una fermentación salvaje, así como las características de los ingredientes especiales utilizados. Cualquier dulzor de la fruta generalmente se ha ido, por lo que sólo los ésteres normales de la fruta permanecen. El carácter ácido de la fruta y fermentación salvaje podrían ser prominentes, pero no deberían ser agobiantes. La acidez y los taninos de cualquier fruta pueden resaltar la sequedad de la cerveza, así que se debe tener cuidado con el equilibrio. La acidez debería resaltar la percepción del sabor de la fruta, no restar valor a la misma. Notas a madera, si están presentes, agregan sabor pero deben ser equilibradas.

Sensación en Boca: Variable por el estilo base. Generalmente cuerpo ligero, más ligero de lo que podría esperarse del estilo base. Carbonatación generalmente de moderada a alta; la carbonatación debería equilibrar el estilo base si es declarado. La presencia de taninos de fruta o madera puede proporcionar una ligera astringencia, resaltar el cuerpo o hacer que la cerveza parezca más seca de lo que es.

Comentarios: Una cerveza salvaje con frutas características, hierbas, especias o madera basada en un estilo que no sea Lambic. Podría ser otro Estilo Clásico (normalmente agrio o

no), o algo más genérico. Estas cervezas pueden ser añejadas en madera, pero esta no debe ser un sabor primario o dominante.

Historia: Interpretaciones modernas de Ales Salvajes Belgas realizadas por cerveceros artesanales americanos o experimentaciones inspiradas en Ales Salvajes Belgas .

Ingredientes Característicos: Prácticamente cualquier estilo de cerveza. Cualquier combinación de *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Lactobacillus*, *Pediococcus* u otros fermentadores similares. También puede ser una mezcla de estilos. Mientras que las cerezas, frambuesas y duraznos son las frutas más comunes, también se pueden usar otras frutas. Verduras con características frutales (ají, ruibarbo, calabaza, etc.) también pueden ser usados. Madera o maduración en barrica es muy común, pero no es obligatorio.

Comparación de Estilos: Como una cerveza de frutas, hierbas, especias o madera, pero agria y/o funky.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar el tipo de fruta, especias, hierbas o madera utilizados. El participante **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando la levadura/bacterias utilizadas y un estilo base o los ingredientes/especificaciones/objetivos característicos de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos necesarios.

Estadísticas Vitales: Variables por el estilo base.

Ejemplos Comerciales: Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Eric's Ale, New Glarus Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme.

Etiquetas: fermentación-salvaje, américa-del-norte, estilo-artesanal, cerveza-especial, agria, frutal.

29. CERVEZA CON FRUTA

*Cerveza con Fruta es una categoría para cervezas hechas con cualquier fruta o combinación de frutas bajo las definiciones de esta categoría. Aquí se utiliza la definición **culinaria, no botánica** -estructuras asociadas a semillas, carnosas, de plantas que son dulces o ácidas y comestibles en estado natural. Los ejemplos incluyen frutas de semilla (manzana, pera, membrillo), frutas de carozo (cereza, ciruela, durazno, damasco, mango, etc.), bayas (cualquier fruta con la palabra "baya" en ella), pasas, cítricos, frutos secos (dátiles, ciruelas, pasas, etc.), frutas tropicales (banana, piña, guayaba, papaya, etc.), higos, granada, nopal y así sucesivamente. Esto no significa especias, hierbas o vegetales como se definen en la Categoría 30, especialmente frutas botánicas tratadas como verduras culinarias. Básicamente, si usted tiene que justificar una fruta usando la palabra "técnicamente" como parte de la descripción, entonces eso no es lo que queremos decir.*

29A. Cerveza Frutada

Consulte la Introducción a las Cervezas Especiales para comentarios adicionales, particularmente en la evaluación del balance de los ingredientes agregados con la cerveza base.

Impresión General: Una unión armoniosa de frutas y cerveza, pero todavía reconocible como una cerveza. El carácter de la fruta debe ser evidente pero en equilibrio con la cerveza, no tan avanzado como para sugerir un producto artificial.

Aroma: Los compuestos aromáticos distintivos asociados con el fruto declarado deben ser notables en aroma; sin embargo, tenga en cuenta que algunas frutas (por ejemplo, frambuesas, cerezas) tienen aromas más fuertes y son más distintivas que otras (por ejemplo, arándanos, fresas). Permite una gama de carácter frutal y una intensidad de sutil a agresiva. Los aromáticos adicionales deben mezclar bien con cualquier aromático que sea apropiado para el estilo declarado de cerveza base.

Apariencia: Debe ser apropiada para la cerveza base y la fruta declarada. Para cervezas de colores más claros con frutas que exhiben colores distintivos, el color debe ser perceptible. Tenga en cuenta que el color de la fruta en la cerveza es a menudo más ligero que en la pulpa de la fruta y puede tomar tonos ligeramente diferentes. Puede tener alguna turbidez o ser claras, aunque la turbidez es generalmente indeseada. La espuma puede tomar algunos de los colores de la fruta.

Sabor: Al igual que con el aroma, el carácter de sabor distintivo asociado con la fruta declarada debe ser notable y puede variar en intensidad desde sutil a agresiva. El balance de la fruta con la cerveza subyacente es vital, y el carácter de la fruta no debe ser tan artificial y/o inapropiadamente agobiante como para sugerir una "bebida de jugo de fruta". El amargor del lúpulo, su sabor, los sabores de malta, el contenido de alcohol y los sub-productos de la fermentación tales como

ésteres, deben ser apropiados para la cerveza base y ser armoniosos y equilibrados con los distintivos sabores de frutas. Recuerde que la fruta generalmente agrega sabor no dulzor a la cerveza. Normalmente, el azúcar que se encuentra en la fruta está totalmente fermentada y contribuye a los sabores más ligeros y a un final más seco que lo que se podría esperar para el estilo base declarado. Sin embargo, el dulzor residual no es necesariamente una característica negativa a menos que tenga una cualidad cruda, sin fermentar.

Sensación en Boca: Puede variar dependiendo de la cerveza base seleccionada y según sea apropiado para ella. Cuerpo y niveles de carbonatación deben ser apropiados para el estilo declarado de cerveza base. La fruta generalmente agrega fermentables que tienden a diluirse en la cerveza; la cerveza resultante puede parecer más ligera de lo esperado para el estilo base declarado. Las frutas más pequeñas y más oscuras tienen una tendencia a añadir una profundidad tánica que tiende a abrumar la cerveza base.

Comentarios: El balance general es la clave para presentar una Cerveza Frutada bien hecha. La fruta debe complementar el estilo original y no abrumarlo. Los atributos clave del estilo subyacente serán diferentes con la adición de fruta; no espere en la cerveza base el gusto de la misma sin adulterar. Juzgar la cerveza basado en la amenidad y el balance de la combinación resultante.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar un estilo base, pero el estilo declarado no tiene que ser un Estilo Clásico. El participante **debe** especificar el tipo(s) de fruta(s) utilizada(s). Cervezas de fruta ácidas que no son Lambic deben introducirse en la categoría *Ale Salvaje Americana*.

Estadísticas Vitales: OG, FG, IBUs, SRM y ABV variarán dependiendo de los lineamientos de la cerveza base, pero la fruta a menudo se verá reflejada en el color.

Ejemplos Comerciales: Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Ebulum Elderberry Black Ale, Founders Rübæus.

Etiquetas: cerveza-especial, frutal.

29B. Cerveza con Frutas y Especies

Consulte la Introducción a las Cervezas Especiales para comentarios adicionales, particularmente en la evaluación del balance de los ingredientes agregados con la cerveza base. La definición "Fruta" en el preámbulo a la categoría 29 y "Especia" en el preámbulo a la categoría 30 aplican. Cualquier combinación de ingredientes válidos en los estilos 29A y 30A son permitidos en esta categoría. El uso de la palabra "Especia" no implica que sólo se puedan usar especias; cualquier Especia (E), Hierba (H) o Vegetal (V) (EHV) de la categoría 30 puede ser usado.

Impresión General: Una unión armoniosa de frutas, especias y cerveza, pero todavía reconocible como cerveza. El carácter a fruta y especias debe ser evidente pero cada uno en balance con la cerveza, no tan marcado como para sugerir un producto artificial.

Aroma: Los compuestos aromáticos distintivos asociados con la fruta y las especias declaradas deben ser notables en el aroma; sin embargo, tenga en cuenta que algunas frutas (por ejemplo, frambuesas, cerezas) y algunas especias (por ejemplo, canela, jengibre) tienen aromas más fuertes y son más distintivas que otras (por ejemplo, arándanos, fresas), permitir una variedad de carácter a frutas y especias y una intensidad de sutil a agresiva. Los aromáticos adicionales deben mezclarse bien con cualquier aromático apropiados para el estilo declarado de cerveza base. El aroma a lúpulo puede estar ausente o balanceado, dependiendo del estilo base declarado.

Apariencia: Apropiado para la cerveza base y las frutas y especias declaradas. Para cervezas de colores más claros con frutas o especias que exhiben colores distintivos, el color debe ser perceptible. Tenga en cuenta que el color de la fruta en la cerveza es a menudo más ligero que en la pulpa de la fruta y puede tomar tonos ligeramente diferentes. Puede tener cierta turbidez o ser clara, aunque la turbidez es generalmente indeseada. La espuma puede tomar algunos de los colores de la fruta o especias.

Sabor: Al igual que con el aroma, el carácter de sabor distintivo asociado con las frutas y las especias declaradas debe ser notable, pudiendo variar en intensidad desde sutil a agresivo. El balance de las frutas y las especias con la cerveza subyacente es vital, y el carácter de la fruta no debe ser tan artificial y/o inapropiadamente agobiante como para sugerir una bebida de jugo de frutas con especias. El amargor del lúpulo, el sabor, los sabores de malta, el contenido de alcohol y los sub-productos de la fermentación, tales como ésteres, deben ser apropiados a la cerveza base y ser armónicos y equilibrados con los sabores de frutas y especias distintivos presentes. Recuerde que la fruta en general agrega sabor no dulzor. El azúcar que se encuentra en la fruta está a menudo totalmente fermentada y contribuye a los sabores más ligeros y un final más seco que lo que se esperaría del estilo base declarado. Sin embargo, el dulzor residual no es necesariamente una característica negativa a menos que tenga una cualidad cruda, sin fermentar. Algunas EHV(s) son inherentemente amargas y pueden dar lugar a una cerveza más amarga que el estilo base declarado.

Sensación en Boca: Puede variar dependiendo de la cerveza base seleccionada y según sea apropiado para la cerveza base. Los niveles de carbonatación y cuerpo deben ser apropiados para el estilo declarado de cerveza base. Las frutas

generalmente agregan fermentables que tienden a diluir la cerveza; la cerveza resultante puede parecer más ligera de lo esperado para el estilo base declarado. Algunas EHV(s) pueden agregar cuerpo adicional, aunque adiciones fermentables pueden diluir la cerveza. Algunas EHV(s) pueden añadir un poco de astringencia, aunque un carácter a especia "cruda" no es deseable.

Comentarios: El balance general es la clave para presentar una cerveza de frutas y especias bien hecha. La fruta y las especias deben complementarse con el estilo original y no abrumarlo. Los atributos clave del estilo subyacente serán diferentes con la adición de frutas y especias; no espere en la cerveza base el mismo gusto que en la versión no adulterada. Juzgar la cerveza basado en la amenidad y el equilibrio de la combinación resultante. El cervecero debe reconocer que algunas combinaciones de cerveza base y frutas/especias trabajan bien juntas, mientras que otras no logran realizar combinaciones armoniosas. Siempre que se declaren frutas, especias, hierbas o vegetales, cada uno debe ser evidente y distintivo a su manera (aunque no necesariamente identificable individualmente; el balance con los otros ingredientes sigue siendo crítico), en otras palabras, la cerveza debe leerse como una cerveza con especias y frutas pero sin tener que decir qué frutas y especias específicas están presentes (aunque sean declaradas).

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar un estilo base; el estilo declarado no tiene que ser un *Estilo Clásico*. El participante **debe** especificar el tipo de frutas y especias, hierbas o verduras (EHV) utilizados; los ingredientes individuales EHV no necesitan ser especificados si se utiliza una mezcla conocida de especias (por ejemplo, especias para pastel de manzana).

Estadísticas Vitales: OG, FG, IBUs, SRM y ABV variarán dependiendo del estilo subyacente de cerveza base, pero la fruta a menudo se verá reflejada en el color.

Etiquetas: cerveza-especial, frutal, especiada.

29C. Cervezas Frutadas Especiales

Una Cerveza Frutada Especial es una Cerveza Frutada con algunos ingredientes o procesos adicionales, tales como azúcares fermentables agregados (miel, azúcar morena, azúcar invertida, etc.).

Vea la Introducción a las Cervezas Especiales para comentarios adicionales, particularmente en la evaluación del balance de los ingredientes agregados con la cerveza base.

Impresión General: Una unión armoniosa de fruta, azúcar y cerveza, pero todavía reconocible como cerveza. El carácter de la fruta y el azúcar deben ser evidentes pero en equilibrio con la cerveza, no tan marcados como para sugerir un producto artificial.

Aroma: Igual que las Cerveza Frutada, excepto que algunos fermentables adicionales (miel, melaza, etc.) pueden añadir un componente aromático. Cualquier componente de aroma adicional presente debe estar en equilibrio con la fruta y los componentes de la cerveza, y ser una combinación agradable.

Apariencia: Igual a las Cerveza Frutadas.

Sabor: Igual que las Cervezas Frutadas, excepto que algunos fermentables adicionales (miel, melaza, etc.) pueden añadir un componente de sabor. Cualquiera que sea el componente adicional de sabor presente debe estar en equilibrio con la fruta y los componentes de la cerveza, y ser una combinación agradable. Los azúcares agregados no deben tener un sabor crudo, no fermentado. Algunos azúcares agregados tendrán

elementos fermentables que pueden proporcionar un final pleno; azúcares totalmente fermentables pueden diluir el final.

Sensación en la Boca: Igual que una Cerveza Frutada, aunque dependiendo del tipo de azúcar añadido, podría aumentar o disminuir el cuerpo.

Comentarios: Si los fermentables o procesos adicionales no añaden un carácter distinguible a la cerveza, ingrédela como una 29A Cerveza Frutada y omita una descripción de los ingredientes o procesos adicionales.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar un estilo base; el estilo declarado no tiene que ser un *Estilo Clásico*. El participante **debe** especificar el tipo de fruta utilizada. El participante debe especificar el tipo de azúcar fermentable adicional o proceso especial empleados.

Estadísticas Vitales: OG, FG, IBUs, SRM y ABV variarán dependiendo del estilo base subyacente, pero la fruta a menudo se verá reflejada en el color.

Ejemplos Comerciales: New Planet Raspberry Ale.

Etiquetas: cerveza-especial, frutal.

30. CERVEZAS ESPECIADAS

Usamos las definiciones comunes o culinarias de especias, hierbas y vegetales, no las botánicas o científicas. En general, las especias son semillas deshidratadas, vainas, frutas, raíces, cortezas, etc. de plantas, usadas para condimentar las comidas. Las hierbas son plantas frondosas o partes de plantas (hojas, flores, pétalos, tallos) usadas para condimentar las comidas. Los vegetales son productos de plantas comestibles, sabrosas o menos dulces, usados ante todo para cocinar o a veces consumidos crudos. Los vegetales pueden incluir algunas frutas botánicas. Esta categoría incluye explícitamente todas las especias culinarias, hierbas y vegetales, como también el género de las nueces (esto incluye al coco), ajíes, café, chocolate, puntas de abeto, escaramujos, hibiscos, cáscaras de frutas/ralladuras (pero no jugo), ruibarbo y similares. Esto no incluye fruta culinaria o los granos. Sabrosos azúcares fermentables y jarabes (néctar de agave, jarabe de maple, melazas, sorgo, miel, etc.) pueden incluirse sólo en combinación con otros ingredientes permitidos y no deben tener un carácter dominante. Cualquier combinación de ingredientes permitidos también puede ser ingresada. Ver categoría 29 para una definición y ejemplos de frutas.

30A. Cerveza con Vegetales, Hierbas o Especias

Ver la sección de Introducción a las Cervezas Especiales para comentarios adicionales, particularmente sobre la evaluación del balance de los ingredientes agregados con la cerveza base.

Impresión General: Un enlace armonioso de EHV y cerveza, pero reconocible aún como cerveza. El carácter EHV debería ser evidente pero en balance con la cerveza, no tan marcado como para que sugiera un producto artificial.

Aroma: El carácter de las especias, hierbas y/o vegetales (EHV) particulares debería ser notorio en el aroma; de todas maneras, notar que algunos EHV (por ejemplo, jengibre, canela) tienen aromas más fuertes y son más distintivos que otros (por ejemplo, algunos vegetales), se permite un rango en el carácter EHV e intensidad, desde sutil a agresivo. El carácter individual de cada EHV(s) puede no identificarse siempre, cuando es usado en combinación. El aroma a lúpulo puede estar ausente o balanceado con el EHV dependiendo del estilo. El EHV(s) debe añadir una complejidad extra a la cerveza, pero no ser prominente como para desbalancear la presentación resultante.

Apariencia: La apariencia debe ser apropiada a la cerveza base declarada y al ingrediente especial declarado. Para cervezas de colores más claros con especias, hierbas o vegetales que exhiben colores distintivos, el color puede ser notorio en la cerveza y en la espuma. Puede tener algo de turbiedad o ser clara. La formación de espuma puede ser afectada adversamente por algunos ingredientes, tales como el chocolate.

Sabor: Tal como en el aroma, el carácter al sabor distintivo asociado al EHV(s) particular debe ser notorio y puede tener un rango en intensidad desde sutil a agresivo. El carácter individual de cada EHV(s) puede no ser siempre identificable cuando es usado en combinación. El balance del EHV con la cerveza base es vital, y el carácter EHV no debe ser artificial y/o contundente como para abrumar la cerveza. El amargor y sabor del lúpulo, sabor de las maltas, contenido de alcohol y

productos de la fermentación, tales como ésteres, deben ser apropiados a la cerveza base y estar en armonía y balance con los sabores de las EHV(s) distintivo presentes. Algunas EHV(s) son inherentemente amargos y puede dar como resultado una cerveza más amarga que el estilo base declarado.

Sensación en Boca: La sensación en boca puede variar dependiendo de la cerveza base seleccionada y como se origina. El cuerpo y los niveles de carbonatación deben ser apropiados al estilo de la cerveza base presentada. Algunas EHV(s) pueden añadir cuerpo, aunque adiciones de fermentables puede diluir la cerveza. Algunas EHV(s) pueden añadir un poco de astringencia, aunque un carácter a especia “pura” no es deseable.

Comentarios: El balance global es la clave para presentar una cerveza con especias, hierbas o vegetales (EHV) bien hecha. Las EHV(s) debe complementar al estilo original y no abrumarlo. Los atributos claves del estilo base declarado serán diferentes con la adición de especias, hierbas y/o verduras; no espere que la cerveza base sepa igual como la versión no adulterada. Juzgar la cerveza basado en la amenidad y el equilibrio de la combinación resultante. El carácter individual de cada EHV no siempre puede ser identificable cuando se utilizan en combinación.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar un estilo base, pero el estilo declarado no tiene que ser un *Estilo Clásico*. El participante **debe** especificar el tipo de especias, hierbas o vegetales utilizados, pero los ingredientes individuales, no necesitan ser especificados si se utiliza una mezcla de especias conocida (por ejemplo, condimento para pastel de manzana, polvo de curry, ají en polvo).

Estadísticas Vitales: OG, FG, IBUs, SRM y ABV variarán dependiendo del estilo base subyacente.

Ejemplos Comerciales: Alesmith Speedway Stout, Bell's Java Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Chipotle Ale, Traquair Jacobite Ale, Young's Double Chocolate Stout.

Etiquetas: cerveza-especial, especiada.

30B. Cervezas de Temporada de Otoño

Las Cervezas de Temporada de Otoño son cervezas que sugieren un clima fresco y la temporada de cosecha de otoño, pudiendo incluir zapallo u otras calabazas y las especias asociadas. Consulte la sección Introducción a las Cervezas Especiales para comentarios adicionales, en particular sobre la evaluación del balance de los ingredientes agregados con la cerveza base.

Impresión General: Una cerveza ámbar a cobre, especiada, que a menudo tiene un cuerpo moderadamente pleno y un final ligeramente tibio que sugiere un buen acompañamiento para la temporada de frío del otoño, a menudo evocando las tradiciones del día de Acción de Gracias.

Aroma: Es posible una amplia gama de aromáticos, aunque muchos ejemplos son una reminiscencia a pastel de calabaza, batatas confitadas o cosechas similares, o platos temáticos del día de Acción de Gracias (USA). Cualquier combinación de aromáticos que sugiera la temporada de otoño es bienvenida. El estilo de cerveza base a menudo tiene un perfil de malta que apoya la presentación balanceada de los aromáticos de especias y posiblemente de otros ingredientes especiales. Fermentables adicionales (por ejemplo, azúcar morena, miel, melaza, jarabe de maple, etc.) pueden prestar sus propios aromáticos únicos. Los lúpulos aromáticos a menudo están ausentes, son tenues o ligeramente especiados. Se pueden encontrar alcoholes aromáticos en algunos ejemplos, pero este carácter debe ser restringido. El aroma global debe ser balanceado y armonioso y con frecuencia es bastante complejo y atractivo.

Apariencia: Generalmente ámbar medio a cobrizo-marrón (las versiones más pálidas son más comunes). Por lo general claras, aunque las versiones más oscuras pueden ser prácticamente opacas. Algo de turbiedad es aceptable. Generalmente tiene una espuma bien formada que a menudo es blancuzca a bronceada. Algunas versiones con calabaza adquirirán un tono inusual para la cerveza, con toques de color naranja.

Sabor: Son posibles muchas interpretaciones; se permite la creatividad del cervecero siempre y cuando el producto resultante sea balanceado y proporcione alguna especia (y opcionalmente, azúcar y vegetales) en la presentación. Son típicas las especias asociadas con la temporada de otoño (como se menciona en la sección de Aroma). Las especias y fermentables opcionales deben ser de apoyo y mezclar bien con el estilo de cerveza base. Son comunes sabores ricos a malta y/o dulce maltosidad que pueden incluir caramelo, tostado, bizcocho o sabores a nuez (corteza de pan tostado o sabores corteza de pastel cocido son bienvenidos). Puede incluir sabores distintivos de fermentables específicos (melaza, miel, azúcar morena, etc.), aunque estos elementos no son requeridos. Sabores derivados de verduras basadas en calabaza son a menudo alusivos. La amplia gama de ingredientes especiales deben ser de apoyo y balanceados, no tan prominentes como para eclipsar la cerveza base. El amargor y sabor a lúpulo son generalmente restringidos a fin de no interferir con las especias e ingredientes especiales. Por lo general finalizan más completas y satisfactorias, a menudo con un poco de sabor de alcohol. Las características de la malta tostada están típicamente ausentes.

Sensación en Boca: Es posible una amplia gama de interpretaciones. El cuerpo es generalmente de medio a pleno, con una cierta masticabilidad a malta y/o a base de vegetales a menudo presente. Carbonatación típica, moderadamente baja a moderadamente alta. Muchos ejemplos presentarán añejamiento y tibieza alcohólica, pero sin ser demasiado alta.

Las cervezas no tienen que ser demasiado fuertes para mostrar algunos efectos de tibieza.

Comentarios: El balance general es la clave para presentar una Cerveza de Temporada de Otoño bien hecha. Los ingredientes especiales deben complementar la cerveza base y no abrumentarla. El cervecero debe reconocer que algunas combinaciones de estilos de cerveza base e ingredientes especiales funcionan bien juntos, mientras que otros no resultan en combinaciones armoniosas. Si la cerveza base es un Estilo Clásico, el estilo original debe traslucir a través del aroma y sabor. Siempre que las especias, hierbas o fermentables adicionales se declaren, cada uno debe ser notorio y distintivo a su manera (aunque no necesariamente identificable individualmente; balancear con los otros ingredientes sigue siendo crítico), en otras palabras, la cerveza debe entenderse como una cerveza con especias, pero sin tener que mostrar que especias específicas están presentes (incluso si se declararon).

Ingredientes Característicos: Se requieren especias que a menudo evocan el otoño o la temporada de Acción de Gracias (por ejemplo, pimienta inglesa, nuez moscada, canela, clavo de olor, jengibre), pero cualquier combinación es posible y la creatividad se valora. Adjuntos sabrosos son de uso frecuente (por ejemplo, melaza, azúcar invertida, azúcar morena, miel, jarabe de maple, etc.). Se utilizan a menudo vegetales del tipo calabacines o calabaza (zapallo con mayor frecuencia).

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar un estilo base, pero el estilo declarado no tiene que ser un *Estilo Clásico*. El participante **debe** especificar el tipo de especias, hierbas o vegetales usados; los ingredientes individuales no necesitan ser especificados si la mezcla de especias usadas es conocida (por ejemplo, especias para pastel de calabaza). La cerveza debe contener especias y puede contener hierbas y/o azúcares.

Estadísticas Vitales: OG, FG, IBUs, SRM y ABV variarán dependiendo de la cerveza base subyacente. El ABV está generalmente sobre 5% y la mayoría de los ejemplos tienen toques de color ámbar-cobre.

Ejemplos Comerciales: Dogfish Head Punkin Ale, Schlafly Pumpkin Ale, Southampton Pumpkin Ale.

Etiquetas: cerveza-especial, especiada.

30C. Cervezas de Temporada de Invierno

Las Cervezas de Temporada de Invierno son cervezas que sugieren un clima frío y la época Navideña y pueden incluir especias de fiestas, azúcares especiales y otros productos que recuerdan la mezcla de especias o postres de la época Navideña. Consulte la sección de Introducción a las Cervezas Especiales para comentarios adicionales, particularmente sobre la evaluación del balance de los ingredientes con la cerveza base.

Impresión General: Una cerveza más fuerte, más oscura y especiada que a menudo tiene un cuerpo pleno y un final tibio, que sugiere un buen acompañamiento para la temporada de invierno.

Aroma: Es posible una amplia gama de aromáticos, aunque muchos ejemplos evocan galletas de Navidad, pan de jengibre, pudín de Navidad tipo inglés, árboles de hoja perenne o especias de mulling. Cualquier combinación de aromáticos que sugiera la temporada de fiestas es bienvenido. El estilo de cerveza base a menudo tiene un perfil de malta que apoya la presentación balanceada de los aromáticos de especias y

posiblemente otros ingredientes especiales. Fermentables adicionales (por ejemplo, miel, melaza, jarabe de maple, etc.) pueden prestar sus propios compuestos aromáticos únicos. Los lúpulos aromáticos están a menudo ausentes, son sutiles o ligeramente especiados. Algunas características a frutas (a menudo cáscara deshidratada de cítricos, o frutos secos como pasas o ciruelas) son opcionales pero aceptables. Alcoholes aromáticos se pueden encontrar en algunos ejemplos, pero estas características deben ser restringidas. El aroma global debe ser balanceado y armonioso, siendo con frecuencia bastante complejo y atractivo.

Apariencia: Generalmente ámbar medio a marrón muy oscuro (las versiones más oscuras son más comunes). Por lo general claras, aunque las versiones más oscuras pueden ser prácticamente opacas. Algo de turbiedad es aceptable. Generalmente tienen una espuma bien formada que a menudo es de color blanquecino a bronceado.

Sabor: Son posibles muchas interpretaciones; se permite la creatividad del cervecero, siempre y cuando el producto resultante sea balanceado y proporcione alguna presentación de especias. Las especias asociadas con la temporada de vacaciones son típicas (como se menciona en la sección Aroma). Las especias y fermentables opcionales deben ser de apoyo y mezclar bien con el estilo de cerveza base. Son comunes los sabores ricos en base a malta y/o dulzor maltoso, que pueden incluir caramelo, pan tostado, nuez o sabores a chocolate. Puede incluir un poco de fruta seca o sabores a cáscara de frutos secos como pasas, ciruela, higo, naranja o cáscara de limón. Puede incluir sabores distintivos de fermentables específicos (melaza, miel, azúcar morena, etc.), aunque no son necesarios estos elementos. Un leve carácter a árbol de hoja perenne es opcional, pero se encuentra en algunos ejemplos. La amplia gama de ingredientes especiales debe ser de apoyo y balanceado, no tan prominente como para eclipsar la cerveza base. El amargor y sabor a lúpulo son generalmente restringidos a fin de no interferir con las especias e ingredientes especiales. Por lo general tiene un final pleno y satisfactorio, a menudo con un cierto sabor a alcohol. Características de malta tostada son raras y por lo general no más fuerte que el chocolate.

Sensación en Boca: Es posible una amplia gama de interpretaciones. El cuerpo es generalmente medio a pleno, a menudo con una cierta masticabilidad maltosa presente. Carbonatación típica, moderadamente baja a moderadamente alta. Muchos ejemplos serán añejados y tendrán tibieza alcohólica, pero no demasiada. Las cervezas no tienen que ser demasiado fuertes para mostrar algunos efectos de tibieza.

Comentarios: El balance general es la clave para la presentación de una Cerveza de Temporada de Invierno bien hecha. Los ingredientes especiales deben complementar la

cerveza base y no abrumarla. El cervecero debe reconocer que algunas combinaciones de estilos de cerveza base e ingredientes especiales funcionan bien juntos, mientras que otras no son combinaciones armoniosas. Si la cerveza base es un Estilo Clásico, el estilo original debe venir a través del aroma y el sabor. Siempre que se declaren las especias, hierbas o fermentables adicionales, cada uno debe ser notorio y distintivo a su manera (aunque no necesariamente identificable individualmente; balancear con los otros ingredientes sigue siendo crítico), en otras palabras, la cerveza debe entenderse como una cerveza con especias, pero sin tener que decir que especias específicas están presentes (aunque sea declarado).

Historia: A lo largo de la historia, las cervezas intensas y con un contenido de alcohol algo más alto se han disfrutado durante las vacaciones de invierno, cuando los viejos amigos se reúnen para disfrutar de la temporada. Muchas cervecerías producen ofertas únicas de temporada que pueden ser más oscuras, más fuertes, con especias o de otro modo más características que sus cervezas normales. Las versiones especiadas son una tradición americana o belga, ya que las cervecerías inglesas o alemanas, tradicionalmente no utilizan especias en sus cervezas.

Ingredientes Característicos: Generalmente ales, aunque existen algunas Lager Oscuras Fuertes. Se requieren especias que a menudo incluyen aquellas que evocan la época de Navidad (por ejemplo, pimienta de Jamaica, nuez moscada, canela, clavo de olor, jengibre), pero cualquier combinación es posible y se valora la creatividad. Se pueden usar cáscaras de fruta (por ejemplo, naranja, limón), como sutiles adiciones de otras frutas. Adjuntos sabrosos son de uso frecuente (por ejemplo, melaza, jarabe de melaza, azúcar invertida, azúcar morena, miel, jarabe de maple, etc.).

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar un estilo base, pero el estilo declarado no tiene que ser un *Estilo Clásico*. El participante debe especificar el tipo de especias, azúcares, frutas o fermentables adicionales utilizados; los ingredientes individuales no necesitan ser especificados si se usa una mezcla conocida de especias (por ejemplo, especias de Mulling).

Estadísticas Vitales: OG, FG, IBUs, SRM y ABV variarán dependiendo de la cerveza base subyacente. El ABV está generalmente por encima del 6%. La mayoría de los ejemplos son de color algo oscuro.

Ejemplos Comerciales: Anchor Our Special Ale, Goose Island Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Weyerbacher Winter Ale.

Etiquetas: cerveza-especial, especiada.

31. CERVEZA DE FERMENTABLES ALTERNATIVOS

Esta categoría contiene cervezas especiales que tienen algunos ingredientes adicionales (granos o azúcar) que añaden un carácter distintivo.

31A. Cerveza con Granos Alternativos

Una **Cerveza con Fermentables Alternativos** es una cerveza estándar (Estilo Clásico o no) con granos adicionales o no estándar (por ejemplo, centeno, avena, trigo, sarraceno, espelta, mijo, sorgo, arroz, etc.) agregados o usados de forma exclusiva. Las cervezas sin gluten (GF) elaboradas con

ingredientes completamente libres de gluten pueden incluirse aquí, mientras las cervezas GF basadas en procesos mediante la eliminación del gluten se deben introducir en sus respectivas categorías de estilo base.

Consulte la sección de Introducción a las Cervezas Especiales para comentarios adicionales, en particular sobre la

evaluación del balance de los ingredientes agregados con la cerveza base.

Impresión General: Una cerveza base, reforzada por, o con el carácter del grano o los granos adicionales. El carácter específico, depende en gran medida del carácter de los granos agregados.

Aroma: Igual que el estilo de cerveza base. El grano añadido prestará un carácter particular, aunque con algunos granos la cerveza lucirá simplemente un poco más granosa o nogada. El grano alternativo debe proveer mayor perfil en aroma.

Apariencia: Igual que el estilo de cerveza base. Aunque puede notarse algo de turbidez adicional.

Sabor: Igual que el estilo de cerveza base. El grano adicional debe ser perceptible en el sabor, aunque puede no ser necesariamente identificable. Sin embargo, el grano alternativo debe proporcionar mayor perfil de sabor para esta cerveza. Diferentes granos tienen características diferentes; el grano adicional debe mejorar el sabor de la cerveza base. Muchos agregarán un sabor adicional a grano, pan o nuez.

Sensación en Boca: Igual que la cerveza base, aunque muchos granos adicionales tenderán a aumentar el cuerpo (avena, centeno) y a aumentar la viscosidad, mientras que algunos pueden disminuir el cuerpo (granos GF), proporcionando delgadez.

Comentarios: Si el grano alternativo no ofrece un carácter distinguido y notable a la cerveza, ingresarla en el estilo base. Este estilo no debe ser utilizado para los estilos donde el grano alternativo es fundamental para la definición de estilo (por ejemplo, IPA de Centeno, Stout de Avena o Lager Internacional basada en arroz o maíz). Tenga en cuenta que el Sake no es cerveza y no se pretende para esta categoría.

Instrucciones de Entrada: El participante debe especificar un estilo base, pero el estilo declarado no tiene que ser un *Estilo Clásico*. El participante debe especificar el tipo de grano alternativo utilizado.

Estadísticas Vitales: OG, FG, IBUs, SRM y ABV variarán dependiendo de la cerveza base subyacente.

Ejemplos Comerciales: Green's Indian Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale.

Etiquetas: cerveza-especial.

31B. Cerveza con Azúcares Alternativos.

Una Cerveza con Fermentables Alternativos es una cerveza estándar (Estilo Clásico o no) con azúcares fermentables adicionales (por ejemplo, miel, azúcar morena, azúcar invertida, melaza, jarabe de melaza, jarabe de maple, sorgo, etc.) agregados.

Consulte la sección de Introducción a las Cervezas Especiales para comentarios adicionales, en particular sobre la

evaluación del balance de los ingredientes agregados con la cerveza base.

Impresión General: Una unión armoniosa de azúcar y cerveza, pero todavía reconocible como cerveza. El carácter del azúcar debe ser evidente tanto como estar en balance con la cerveza, no tan marcado como para sugerir un producto artificial.

Aroma: Igual que la cerveza base, excepto que algunos fermentables adicionales (miel, melaza, etc.) pueden añadir un componente en aroma. Cualquiera que sea el componente adicional en aroma que esté presente, debe estar en balance con los componentes de la cerveza y ser una combinación agradable.

Aspecto: Igual que la cerveza base, aunque algunos azúcares entregarán colores adicionales.

Sabor: Igual que la cerveza base, excepto que algunos fermentables adicionales (miel, melaza, etc.) pueden añadir un componente de sabor. Cualquiera sea el componente adicional en el sabor que esté presente, debe estar en balance con los componentes de la cerveza y ser una combinación agradable. Los azúcares agregados no deben tener un sabor crudo o a no fermentado. Algunos azúcares agregados tendrán elementos no fermentables que pueden proporcionar un final pleno; azúcares totalmente fermentables pueden diluir el final.

Sensación en Boca: Igual que la cerveza base, aunque dependiendo del tipo de azúcar añadido, podría aumentar o disminuir el cuerpo.

Comentarios: Si los fermentables adicionales no añaden un carácter distinguible a la cerveza, ingrésela en la categoría del estilo base. Una cerveza a base de miel no debe tener tanta miel que la muestre más como una hidromiel (por ejemplo, un Braggot) que como una cerveza de miel. Este estilo no debe ser utilizado por aquellos donde el azúcar alternativa es fundamental para la definición del estilo, o donde se utiliza una pequeña cantidad de azúcar con sabor neutro simplemente para aumentar el peso específico, aumentar la atenuación, aclarar el sabor o el cuerpo; esas cervezas deben ingresarse como el estilo base normal.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar un estilo base, pero el estilo declarado no tiene que ser un *Estilo Clásico*. El participante **debe** especificar el tipo de azúcar utilizado.

Estadísticas Vitales: OG, FG, IBUs, SRM y ABV pueden variar dependiendo de la cerveza base subyacente.

Ejemplos Comerciales: Bell's Hopslam, Fullers Honey Dew, Lagunitas Brown Shugga'.

Etiquetas: cerveza-especial.

32. CERVEZA AHUMADA

Esta categoría incluye cervezas especiales que tienen un carácter ahumado.

32A. Cerveza Ahumada de Estilo Clásico

Impresión General: Una cerveza acentuadamente ahumada, mostrando buen balance entre el carácter ahumado y la cerveza, sin dejar de ser agradable de beber. Los mejores ejemplos exhiben un balance en el uso del ahumado, los lúpulos y el carácter a malta.

Aroma: El aroma debe resultar un placentero balance entre el aroma esperado de la cerveza base y el ahumado impartido por el uso de maltas ahumadas. La intensidad y el carácter del ahumado y el estilo de cerveza base pueden variar, siendo uno u otro prominente en el balance. El carácter ahumado puede variar de menos a más asertivo; sin embargo, el balance en la presentación general es la clave de los ejemplos bien hechos. La calidad y características secundarias del ahumado son un reflejo de su fuente (por ejemplo, aliso, roble, madera de haya). Aromas fuertes, fenólicos, duros, a goma o a caucho quemado son inapropiados.

Apariencia: Variable. La apariencia debe reflejar el estilo de cerveza base, aunque el color de la cerveza es a menudo un poco más oscuro que el del estilo base por sí solo.

Sabor: Como con el aroma, debe haber un balance entre el ahumado y las características de sabor esperadas del estilo de cerveza base. El ahumado puede variar de menos a más asertivo. Los sabores ahumados pueden variar desde un sabor leñoso hasta un sabor a tocino, dependiendo del tipo de maltas utilizadas. El balance entre las características fundamentales de la cerveza y el carácter ahumado puede variar, aunque la mezcla resultante debe ser equilibrada y agradable. El carácter ahumado puede añadir algo de sequedad al final.

Características ásperas, amargas, quemadas, carbonizadas, gomosas, azufradas, medicinales o características ahumadas fenólicas son generalmente inadecuadas (aunque algunas de estas características pueden estar presentes en algunos estilos base, sin embargo, la malta ahumada no debe contribuir a estos sabores).

Sensación en Boca: Varía con el estilo de cerveza base. Astringencia significativa y aspereza derivada del ahumado fenólico son inapropiadas.

Comentarios: Este estilo es para cualquier cerveza que exhiba un carácter ahumado como característica principal de aroma y sabor, y que no sea el estilo Rauchbier de Bamberg (por ejemplo, Märzen ahumada con madera de haya), la cual tiene su propio estilo. Cualquier estilo de cerveza puede ser ahumado; el objetivo es alcanzar un grato balance entre el carácter ahumado y el estilo de cerveza base. Los ejemplos deben ser juzgados por lo bien que se representa ese estilo base y lo bien que se balancea con el carácter ahumado. Los ejemplos con un tipo o tipos de ahumado citados serán juzgados según lo bien que ese tipo de ahumado es reconocible y armonice con el estilo base. Los jueces deben evaluar las cervezas principalmente en el balance general y qué tan bien el carácter ahumado potencia la cerveza base.

Historia: El proceso de utilización de maltas ahumadas ha sido adaptado por cerveceros artesanales a muchos estilos. Los cerveceros alemanes tradicionalmente han utilizado maltas ahumadas en los estilos Bock, Doppelbock, Weissbier, Dunkel, Schwarzbier, Helles, Pils y otros estilos especiales.

Ingredientes Característicos: Los diferentes materiales utilizados para ahumar la malta dan como resultado características únicas de aroma y sabor. Madera de haya u otras maderas duras (roble, arce, mezquite, aliso, nuez pecán, manzana, cerezo u otras maderas de árboles frutales) pueden ser usadas para ahumar malta. Las diversas clases de madera pueden recordar a ciertos productos ahumados debido a su

asociación con alimentos (por ejemplo, nuez pecán con costillas, arce con tocino o salchichas, y aliso con salmón). La madera de árboles de hojas perennes nunca debe ser usada ya que añade un sabor medicinal y pináceo a la malta. Se debe destacar que la malta con carácter a turba ahumada es generalmente indeseable debido a su aguda y penetrante sensación terrosa y fenólica. Los ingredientes restantes de la cerveza varían con el estilo base. Si se combinan maltas ahumadas con otros ingredientes inusuales (frutas, verduras, especias, miel, etc.) en cantidades apreciables, la cerveza resultante debe introducirse en la categoría *Cerveza Ahumada Especial*.

Instrucciones de Entrada: La entrada **debe** especificar un *Estilo Clásico* de cerveza base. La entrada **debe** especificar el tipo de madera o ahumado **si** un carácter varietal ahumado es evidente.

Características Vitales: Varían con el estilo de cerveza base.

Ejemplos Comerciales: Alaskan Ahumado Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Ahumado Porter.

Etiquetas: cerveza-especial, ahumada.

32B. Cerveza Ahumada Especial

Una Cerveza Ahumada Especial es o bien una cerveza ahumada basada en algo más que un Estilo Clásico, o cualquier tipo de cerveza ahumada con ingredientes adicionales (frutas, verduras, especias), o una que emplee procesos que transformen la cerveza en algo único.

Impresión general: Una cerveza ahumada potenciada que muestra un buen balance entre el carácter ahumado, el carácter de la cerveza y los ingredientes agregados, sin dejar de ser agradable de beber. Los mejores ejemplos exhiben un balance entre el ahumado, el lúpulo y el carácter de la malta.

Aroma: Debe ser un placentero balance entre el aroma esperado de la cerveza base, el ahumado impartido por el uso de maltas ahumadas y cualquier ingrediente adicional. La intensidad y el carácter del ahumado, el estilo de cerveza base y los ingredientes adicionales puede variar, siendo cualquiera de ellos más prominente en el balance. El carácter ahumado puede variar de menos a más asertivo; sin embargo, el balance en la presentación general es la clave de los ejemplos bien logrados. La calidad y características secundarias del ahumado son un reflejo de la fuente del mismo (por ejemplo, aliso, roble, madera de haya). Aromas ahumados punzantes, fenólicos, duros, gomosos o quemados son inapropiados.

Apariencia: Variable. La apariencia debe reflejar el estilo de cerveza base, aunque el color de la cerveza es a menudo un poco más oscuro que el estilo base por sí solo. El uso de ciertas frutas y especias puede afectar el color y el matiz de la cerveza.

Sabor: Como con el aroma, debe haber un balance entre el carácter ahumado, las características esperadas del estilo de cerveza base y los ingredientes adicionales. El ahumado puede variar de menos a más asertivo. Los sabores ahumados pueden variar desde tonos a madera hasta tonos a tocino dependiendo del tipo de maltas utilizadas. El balance entre las características esenciales de la cerveza y el ahumado, puede variar, sin embargo la mezcla resultante debe ser equilibrada y agradable. El carácter ahumado puede añadir un poco de sequedad al final. Características ásperas, amargas, quemadas, carbonizadas, gomosas, azufradas, medicinales o características de ahumado fenólico, son generalmente inadecuadas (aunque algunas de estas características pueden estar presentes en algunos estilos base, la malta ahumada no debe contribuir estos sabores).

Sensación en Boca: Varía con el estilo de cerveza base. Astringencia significativa, asperezas derivadas del ahumado fenólico son inapropiadas.

Comentarios: Cualquier estilo de cerveza puede ser ahumado; el objetivo es llegar a un balance agradable entre el carácter ahumado y el estilo de cerveza base. Los ejemplos deben ser juzgados por lo bien que se representa ese estilo y lo bien que se balancea con el carácter ahumado. Los ejemplos con un tipo o tipos de ahumado específico serán juzgados en lo bien que ese tipo de ahumado es reconocible y armoniza con el estilo base y con los ingredientes agregados. Los jueces deben evaluar las cervezas principalmente por el balance general, y qué tan bien el carácter ahumado y los ingredientes agregados potencian la cerveza base.

Ingredientes Característicos: Diferentes materias utilizadas para ahumar la malta dan como resultado características únicas de sabor y aroma. Madera de haya u otras maltas ahumadas con madera dura (como roble, arce, mezquite, aliso, nuez pecán, manzana, cereza y otros árboles frutales) se pueden utilizar. Las diversos tipos de madera

pueden hacer recordar ciertos productos ahumados debido a su asociación con alimentos (por ejemplo, la nuez pecán con costillas, arce con tocino o salchichas y el aliso con salmón). La madera de árboles de hojas perennes nunca debería ser usada ya que añade un sabor medicinal y pináceo a la malta. Se debe destacar que la malta con carácter a turba ahumada es generalmente indeseable debido a su aguda y penetrante sensación terrosa y fenólica. Los ingredientes de la cerveza varían con el estilo base. Otros ingredientes poco frecuentes (frutas, verduras, especias, miel, etc.) son usados en cantidades apreciables.

Instrucciones de Entrada: La entrada **debe** especificar un estilo de cerveza base el cual no tiene que ser un *Estilo Clásico*. La entrada **debe** especificar el tipo de madera o ahumado **si** un carácter varietal ahumado es evidente. La entrada **debe** especificar los ingredientes adicionales o procesos que hacen de ésta una Cerveza Ahumada Especial.

Estadísticas Vitales: Varían con los estilos de cerveza base.

Etiquetas: cerveza-especial, ahumada.

33. CERVEZAS EN MADERA

Esta categoría incluye cervezas especiales con un carácter añejado en madera, con o sin carácter de alcohol añadido.

33A. Cerveza Añejada en Madera

Este estilo está destinado para una cerveza envejecida en madera sin carácter de alcohol añadido del uso previo del barril. Cervezas en barril de whisky u otras cervezas similares deben registrarse como Cerveza Añejada en Madera Especial.

Impresión General: Una mezcla armoniosa del estilo de cerveza base con las características de añejamiento en contacto con madera. Los mejores ejemplos serán suaves, sabrosos, balanceados y maduros.

Aroma: Varía según el estilo base. Un bajo a moderado aroma a madera -o roble- está usualmente presente. La madera fresca de vez en cuando puede impartir aromas “verdes” crudos, aunque este carácter no debe ser demasiado fuerte. Otros aromas opcionales incluyen baja a moderada vainilla, caramelo, toffee, pan tostado o carácter de cacao, todos característicos de la madera. Cualquier carácter de alcohol debe ser suave y balanceado, no caliente. Algún carácter de fondo a oxidación es opcional, pudiendo tomar un agradable carácter a Jerez, no a papel, cartón o similares. No debería tener carácter a alcohol añadido.

Apariencia: Varía según el estilo base. A menudo es más oscura que el estilo de cerveza base no adulterado, sobre todo si se utilizan barriles tostados o carbonizados.

Sabor: Varía según el estilo base. La madera generalmente aporta un sabor leñoso o a roble, que en ocasiones puede tener un sabor “verde”, si se utiliza madera fresca. Otros sabores presentes ocasionalmente incluyen vainilla (de la vainillina de la madera); caramelo, butterscotch, pan tostado o almendras (de la madera tostada) y café, chocolate o cacao (de la madera carbonizada). La madera y/u otros sabores derivados del barril deben ser balanceados, deben dar soporte y resaltar, pero no dominar sobre el estilo de cerveza base. Algún carácter de fondo a oxidación es opcional, pero debe tener un carácter agradable a Jerez y no a papel o cartón.

Sensación en Boca: Varía según el estilo base. La madera puede agregar taninos a la cerveza, dependiendo de la edad de la barrica. Los taninos pueden conducir a una astringencia

adicional (que nunca debe ser alta), o simplemente una sensación en boca más plena. Características agrias o ácidas deben ser de bajas a ninguna, nunca un distractor.

Comentarios: El estilo de cerveza base debe ser evidente. El carácter a madera debe ser evidente, pero no tan dominante como para desbalancear la cerveza. La intensidad de los sabores a madera depende del tiempo de contacto, el añejamiento, acondicionamiento, uso previo del barril y tipo de madera. ESTA CATEGORÍA NO DEBE SER USADA POR ESTILOS BASE DONDE EL AÑEJAMIENTO EN BARRIL ES UN REQUISITO FUNDAMENTAL PARA EL ESTILO (por ejemplo, Roja de Flandes, Lambic, etc.). Las cervezas hechas utilizando sólo añejamiento en madera o productos que proporcionan sólo un carácter sutil de fondo, podrán registrarse en las categorías de estilo de cerveza base, siempre que el carácter de la madera no sea una característica prominente.

Historia: Es un método de producción tradicional que se utiliza muy poco por las cervecerías más grandes y por lo general, sólo como productos especiales. Se ha vuelto más popular en las cervecerías artesanales modernas estadounidenses que buscan nuevos y distintivos productos. Los toneles y barricas de roble son tradicionales, sin embargo el uso de otras maderas es cada vez más popular.

Ingredientes Característicos: Varían con el estilo base, con envejecimiento en toneles de madera o barriles, o usando aditivos basados en madera (astillas de madera, tablillas de madera, esencia de roble). Se suelen usar estilos base con cuerpos más plenos y densidades más altas ya que resaltan mejor los sabores adicionales, aunque se alienta a experimentar con otros.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar el tipo de madera utilizado, el origen y uso previo del barril (si es el caso). El participante **debe** especificar el estilo base; el estilo base puede ser o bien un Estilo Clásico BJCP (es decir, una sub-categoría específica) o un tipo genérico de cerveza (por ejemplo, Porter, Ale Marrón). Si se ha utilizado un tipo de

madera inusual, el participante **debe** proporcionar una breve descripción de los aspectos sensoriales que la madera agrega a la cerveza.

Estadísticas Vitales:

OG: Varía con el estilo base, por lo general superior a la media.

FG: Varía con el estilo base.

ABV: Varía con el estilo base, por lo general superior a la media.

IBUs: Varía con el estilo base.

SRM: Varía con el estilo base, a menudo más oscuro que el estilo base sin alterar.

Ejemplos Comerciales: Bush Prestige, Cigar City Humidor India Pale Ale, Faust Holzfassgereifter Eisbock, Firestone Walker Double Barrel Ale, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo.

Etiquetas: cerveza-especial, madera.

33B. Cerveza Añejada en Madera Especial

Este estilo está diseñado para cervezas envejecidas en madera con un añadido carácter de alcohol proveniente del uso anterior del barril. Cervezas en barril de whisky u otras cervezas similares deben registrarse en este estilo.

Impresión General: Una mezcla armoniosa del estilo de cerveza base con las características de añejamiento en contacto con madera (incluyendo bebidas alcohólicas previamente en contacto con la madera). Los mejores ejemplos serán suaves, sabrosos, balanceados y maduros.

Aroma: Varía según el estilo base. Un bajo a moderado aroma a madera -o roble- está usualmente presente. Otros aromas a menudo incluyen baja a moderada vainilla, caramelo, toffee, tostado o cacao, así como cualquier aroma asociado con el alcohol (licores destilados, vinos, etc.) previamente almacenados en la madera. El carácter de alcohol añadido debe ser suave y balanceado, no caliente. Un carácter de oxidación de fondo es opcional, pudiendo tomar un tono agradable a Jerez, pero no a papel o cartón o similares.

Apariencia: Varía según el estilo base. A menudo, más oscuro que el estilo de cerveza base inalterado, sobre todo si se utilizan barricas de whisky/bourbon. Cervezas añejadas en barricas de vino u otros productos con colores distintivos, también pueden impartir un color a la cerveza terminada.

Sabor: Varía según el estilo base. La madera generalmente contribuye con un sabor amaderado o a roble. Otros sabores que están típicamente presentes incluyen vainilla (de la vainillina de la madera); caramelo, butterscotch, pan tostado o almendras (de la madera tostada); café, chocolate o cacao (de la madera carbonizada o barricas de bourbon) y los sabores de alcohol de los productos almacenados previamente en esa madera. La madera u otros sabores derivados del barril deben ser balanceados, dar soporte y resaltar, pero no deben dominar sobre el estilo de cerveza base. Un carácter de fondo a oxidación es opcional, aunque debe ser con un tono agradable a jerez y no a papel, cartón o similares.

Sensación en Boca: Varía según el estilo base. La madera puede agregar taninos a la cerveza, dependiendo de la edad de la barrica. Los taninos pueden producir astringencia adicional (la cual nunca debe ser alta), o simplemente una sensación en

boca más plena. Por lo general exhibirá una adicional tibieza alcohólica. Niveles de alcoholes superiores no deben dar lugar a cervezas “calientes”; sabores añejos y suaves son los más deseables. Características agrias o ácidas deben ser de bajas a ninguna.

Historia: Es un método de producción tradicional muy poco utilizado por las grandes cervecerías, usualmente sólo como productos especiales. Es muy popular entre las modernas cervecerías artesanales estadounidenses que buscan nuevos y distintivos productos. Los toneles y las barricas de roble son tradicionales, aunque otras maderas también pueden ser utilizadas.

Comentarios: El estilo de cerveza base debe ser evidente. El carácter basado en la madera también debe ser evidente pero no tan dominante como para desbalancear la cerveza. La intensidad de los sabores basados en la madera deriva del tiempo de contacto con ésta, en el añejamiento, acondicionamiento, uso previo del barril y el tipo de madera. Deben ser evidentes los productos alcohólicos almacenados previamente en la madera, pero no tan dominantes como para desbalancear la cerveza. ESTA CATEGORÍA NO DEBE SER UTILIZADA PARA ESTILOS BASE DONDE EL AÑEJAMIENTO EN BARRIL ES UN REQUISITO FUNDAMENTAL DEL ESTILO (por ejemplo, Roja de Flandes, Lambic, etc.). Cervezas salvajes añejadas en madera se deben introducir en el estilo *Cerveza Especial Salvaje*

Ingredientes Característicos: Varía con el estilo base, con envejecimiento en barricas o toneles de madera utilizados previamente para almacenar alcohol (por ejemplo, whisky, bourbon, oporto, jerez, madeira, vino, etc.). A menudo son utilizados estilos base más plenos de cuerpo y de mayor densidad, ya que pueden soportar mejor los sabores adicionales, aunque se alienta la experimentación.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar el carácter adicional de alcohol, dar información sobre el barril, si es relevante para el perfil de sabor final. El participante **debe** especificar el estilo base; el cual puede ser o bien un Estilo Clásico BJCP (es decir, una sub-categoría específica) o puede ser un tipo genérico de cerveza (por ejemplo, Porter, Ale Marrón). Si se ha usado una madera o un ingrediente inusual, el participante **debe** proporcionar una breve descripción de los aspectos sensoriales que estos ingredientes entregan a la cerveza.

Estadísticas Vitales:

OG: Varía con el estilo base, por lo general superior a la media.

FG: Varía con el estilo base.

ABV: Varía con el estilo base, por lo general superior a la media.

IBUs: Varía con el estilo base.

SRM: Varía con el estilo base, a menudo más oscuro que el estilo base sin alterar.

Ejemplos Comerciales: Founders Kentucky Breakfast Stout, Goose Island Bourbon County Stout, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Jerez, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, The Lost Abbey Angel's Share Ale; muchas microcervecerías tienen cervezas de especialidad servidas solamente en locales a menudo directamente de la barrica.

Etiquetas: cerveza-especial, madera.

34. CERVEZA ESPECIAL

Si bien hay muchas cervezas especiales en estas directrices, la categoría Cerveza Especial está dirigida a aquellas cervezas que no encajan en ninguna otra parte. Como el número de categorías especiales es bastante grande, se espera que la mayoría de las cervezas sea ingresada en otro lugar a menos que haya algo bastante inusual o único acerca de ella. Por favor verifique primero las otras categorías especiales antes de decidirse a ingresar una cerveza en uno de estos estilos.

34A. Cerveza Clonada

Este estilo está diseñado para reproducciones de cervezas comerciales específicas que no son buenas representaciones de estilos existentes. El uso de la palabra clon **no** implica una copia exacta; implica una interpretación de un estilo representado por una cerveza específica que no tiene un estilo definido dentro de las directrices. La cerveza debe ser juzgada en cuanto a lo bien que se adapta al estilo más amplio representado por la cerveza de ejemplo, no que tan exacta es la copia de un producto comercial específico. Si una “Cerveza Clonada” encaja en otro estilo, no la registre aquí.

Impresión General: Basada en la cerveza clon declarada.

Aroma: Basado en la cerveza clon declarada.

Apariencia: Basada en la cerveza clon declarada.

Sabor: Basado en la cerveza clon declarada.

Sensación en Boca: Basada en la cerveza clon declarada.

Comentarios: Pretende ser una locación para cervezas específicas que se basan en ejemplos comerciales únicos que no se ajustan a estilos existentes.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar el nombre de la cerveza comercial clonada, especificaciones (estadísticas vitales) para la cerveza, una breve descripción sensorial o una lista de los ingredientes utilizados en la elaboración. Sin esta información, los jueces no están familiarizados con la cerveza no tendrán ninguna base para la comparación.

Estadísticas Vitales: OG, FG, IBUs, SRM y ABV variarán dependiendo de la cerveza declarada.

Etiquetas: cerveza-especial.

34B. Cerveza de Estilo Mixto

Este estilo pretende ser una combinación de estilos existentes (Cervezas Clásicas o Especiales) que no están definidas en ninguna parte de esta Guía. Si una “Cerveza de Estilo Mixto” encaja en otro estilo, no la registre aquí.

Impresión General: Basada en los estilos base declarados. Así como todas las Cervezas Especiales, la combinación resultante de estilos necesita ser armoniosa, balanceada y agradable de beber.

Aroma: Basado en los estilos base declarados.

Apariencia: Basada en los estilos base declarados.

Sabor: Basado en los estilos base declarados.

Sensación en Boca: Basada en los estilos base declarados.

Comentarios: Destinado a las combinaciones de estilos Especiales no descritas como Cervezas Especiales, o como híbridos o fusiones de otros estilos existentes.

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar los estilos que se mezclan. El participante **puede** proporcionar una descripción adicional del perfil sensorial de la cerveza o las estadísticas vitales de la cerveza resultante.

Etiquetas: cerveza-especial.

34C. Cerveza Experimental

Esta es explícitamente una ubicación para cualquier cerveza que no encaja en una descripción de estilo existente. Ninguna cerveza esta siempre “fuera de estilo” en este estilo, a menos que se ajuste a otro lugar. Este es el último recurso para cualquier cerveza registrada en una competencia.

Impresión General: Variable, pero debe ser una experiencia única.

Aroma: Variable.

Apariencia: Variable.

Sabor: Variable.

Sensación en Boca: Variable.

Comentarios: Este estilo es lo último en creatividad, ya que no puede representar una cerveza comercial conocida (de lo contrario sería una Cerveza Clonada) y no puede adaptarse a cualquier otros estilos Especiales existente (incluyendo aquellos dentro de esta categoría principal).

Instrucciones de Entrada: El participante **debe** especificar la naturaleza especial de la cerveza experimental, incluyendo los ingredientes especiales o procesos que hacen que no encaje en otro lugar de esta Guía. El participante **debe** proporcionar estadísticas vitales para la cerveza y/o bien una breve descripción sensorial o una lista de los ingredientes utilizados en la elaboración. Sin esta información, los jueces no tienen ninguna base para la comparación.

Estadísticas Vitales: OG, FG, IBUs, SRM y ABV variarán dependiendo de la cerveza declarada.

Ejemplos Comerciales: Ninguno.

Etiquetas: cerveza-especial.

APÉNDICE A: CATEGORIZACIONES ALTERNATIVAS

Muchos han solicitado categorizaciones alternativas de los estilos BJCP ya que las directrices pueden ser utilizadas con fines distintos de las competiciones de cerveceros caseros (por ejemplo, educación, investigación y estudio). Para satisfacer mejor estas necesidades, se han desarrollado sistemas adicionales. Las categorías alternas se enumeran, junto con los actuales Estilos 2015 de las directrices principales.

1. Estilos ordenados usando las Categorías 2008 (Estricto)

Este sistema utiliza las categorías 2008 con los estilos de cerveza equivalentes en las directrices 2015. Cualquier estilo de 2015 no presente en las directrices de 2008 se clasifica como categoría 23 Cervezas Especiales.

- (1)1. Lager Ligera
 - A. 1A. Lager Americana Ligera
 - B. 1B. Lager Americana
 - C. 2A. Lager Pálida Internacional
 - D. 4A. Munich Helles
 - E. 5C. Helles Exportbier
- (1)2. Pilsner
 - A. 5D. Pilsner Alemana
 - B. 3B. Lager Pálida Premium Checa
 - C. 27. Cervezas Históricas (Lager Pre-Prohibición)
- (1)3. Lager Ámbar Europea
 - A. 7A. Vienna Lager
 - B. 6A. Märzen
- (1)4. Lager Oscura
 - A. 2C. Lager Oscura Internacional
 - B. 8A. Munich Dunkel
 - C. 8B. Schwarzbier
- (1)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (1)6. Cerveza Híbrida Ligera
 - A. 1C. Ale Cremosa (Cream Ale)
 - B. 18A. Ale Rubia (Blonde Ale)
 - C. 5B. Kölsch
 - D. 1D. Cerveza de Trigo Americana
- (1)7. Cerveza Híbrida Ámbar
 - A. 2B. Lager Ámbar Internacional
 - B. 19B. California Common
 - C. 7B. Altbier
- (1)8. Ale Pálida Inglesa
 - A. 11A. Bitter Ordinaria (o Común)
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Bitter Fuerte
- (1)9. Scottish and Irish Ale
 - A. 14A. Escocesa Ligera (Scottish Ligera)
 - B. 14B. Escocesa Fuerte (Scottish Fuerte)
 - C. 14C. Escocesa de Exportación (Scottish de Exportación)
 - D. 15A. Ale Irlandesa Roja
 - E. 17C. Wee Heavy
- (1)10. Ale Americana
 - A. 18B. Ale Americana Pálida (APA)
 - B. 19A. Ale Americana Ámbar
 - C. 19C. Ale Americana Marrón (American Brown Ale)
- (1)11. Ale Marrón Inglesa
 - A. 13A. Mild Oscura
 - B. 27. Cervezas Históricas (Ale Marrón Londinense)
 - C. 13B. Ale Marrón Británica (Brown Ale)
- (1)12. Porter
 - A. 13C. Porter Inglesa
 - B. 20A. Porter Americana
 - C. 9C. Porter Báltica (Baltic Porter)
- (1)13. Stout
 - A. 15B. Stout Irlandesa
 - B. 16A. Stout Dulce
 - C. 16B. Stout de Avena
 - D. 16D. Extra Stout Extranjera
 - E. 20B. Stout Americana
 - F. 20C. Stout Imperial (Imperial Stout)
- (1)14. India Pale Ale (IPA)
 - A. 12C. IPA Inglesa
 - B. 21A. IPA Americana
 - C. 22A. Doble IPA
- (1)15. Cerveza Alemana de Trigo y Centeno
 - A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 27. Cervezas Históricas (Roggenbier)
- (1)16. Ales Belgas y Francesas
 - A. 24A. Witbier
 - B. 24B. Pale Ale Belga
 - C. 25B. Saison
 - D. 24C. Bière de Garde
 - E. 34A. Cerveza Clonada (sólo estilos Belgas)
- (1)17. Ale Ácida
 - A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 23B. Flanders Red Ale (Ale Roja de Flandes)
 - C. 23C. Oud Bruin
 - D. 23D. Lambic
 - E. 23E. Gueuze
 - F. 23F. Lambic de Fruta
- (1)18. Ale Belga Fuerte
 - A. 25A. Ale Belga Rubia
 - B. 26B. Dubbel Belga
 - C. 26C. Tripel Belga
 - D. 25C. Ale Belga Dorada Fuerte
 - E. 26D. Ale Belga Oscura Fuerte
- (1)19. Ale Fuerte
 - A. 17B. Old Ale (Ale Antigua)
 - B. 17D. Barleywine Inglés

- C. 22C. Barleywine Americano
- (1)20. Cerveza con Fruta
 - A. 29A. Cerveza Frutada
- (1)21. Cerveza con Especies/Vegetales/Hierbas
 - A. 30A. Cerveza con Especies, Hierbas o Vegetales
 - B. 30C. Cerveza de Temporada de Invierno
- (1)22. Cerveza con Sabor a Humo y Añejada en Madera
 - A. 6B. Rauchbier
 - B. 32A. Cerveza Ahumada Estilo Clásico
 - C. 33A. Cerveza Añejada en Madera
- (1)23. Cervezas Especiales
 - A. 3A. Lager Pálida Checa
 - B. 2B. Lager Ámbar Internacional
 - C. 3C. Lager Ámbar Checa
 - D. 4B. Festbier
 - E. 3D. Lager Oscura Checa
 - F. 5A. Leichtbier Alemana
 - G. 7C. Kellerbier
 - H. 12A. Ale Dorada Británica (Golden)
 - I. 12B. Ale Espumosa Australiana
 - J. 21B. IPA Especial (todas)
 - K. 15C. Extra Stout Irlandesa
 - L. 16C. Stout Tropical
 - M. 26A. Trapista Simple
 - N. 17A. Ale Inglesa Fuerte
 - O. 22B. Ale Americana Fuerte
 - P. 22D. Wheatwine
 - Q. 27. Cervezas Históricas (aquellas no incluidas)
 - R. 28A. Cerveza con Brett
 - S. 28B. Cerveza Ácida de Fermentación Mixta
 - T. 28C. Cerveza Ácida Frutada
 - U. 29B. Cerveza con Frutas y Especies
 - V. 29C. Cerveza Frutadas Especiales
 - W. 30B. Cerveza de Temporada de Otoño
 - X. 31A. Cerveza con Granos Alternativos
 - Y. 31B. Cerveza con Azúcares Alternativos
 - Z. 32B. Cerveza Ahumada Especial
 - AA. 33B. Cerveza Añejada en Madera Especial
 - BB. 34A. Cerveza Clonada (Estilos no Belgas)
 - 34B. Cerveza de Estilo Mixto
 - 34C. Cerveza Experimental

- C. 2A. Lager Pálida Internacional
- D. 4A. Munich Helles
- E. 4B. Festbier
- F. 5C. Helles Exportbier
- (2)2. Pilsner
 - A. 5A. Leichtbier Alemana
 - B. 3A. Lager Pálida Checa
 - C. 5D. Pilsner Alemana
 - D. 3B. Lager Pálida Premium Checa
 - E. 27. Cervezas Históricas (Lager Pre-Prohibición)
- (2)3. Lager Ámbar Europea
 - A. 7A. Vienna Lager
 - B. 3C. Lager Ámbar Checa
 - C. 6A. Märzen
 - D. 7C. Kellerbier
- (2)4. Lager Oscura
 - A. 2C. Lager Oscura Internacional
 - B. 8A. Munich Dunkel
 - C. 3D. Lager Oscura Checa
 - D. 8B. Schwarzbier
- (2)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (2)6. Cerveza Híbrida Ligera
 - A. 1C. Ale Cremosa (Cream Ale)
 - B. 18A. Ale Rubia (Blonde Ale)
 - C. 5B. Kölsch
 - D. 1D. Cerveza de Trigo Americana
- (2)7. Cerveza Híbrida Ámbar
 - A. 2B. Lager Ámbar Internacional
 - B. 27. Cervezas Históricas (Kentucky Common)
 - C. 19B. California Common
 - D. 7B. Altbier
- (2)8. Ale Pálida Inglesa
 - A. 11A. Bitter Ordinaria (o Común)
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Bitter Fuerte
 - D. 12A. Ale Dorada Británica (Golden)
 - E. 12B. Ale Espumosa Australiana
- (2)9. Ale Escocesa o Irlandesa
 - A. 14A. Escocesa Ligera (Scottish Ligera)
 - B. 14B. Escocesa Fuerte (Scottish Fuerte)
 - C. 14C. Escocesa de Exportación (Scottish de Exportación)
 - D. 15A. Ale Irlandesa Roja
 - E. 17C. Wee Heavy
- (2)10. Ale Americana
 - A. 18B. Ale Americana Pálida (APA)
 - B. 19A. Ale Americana Ámbar
 - C. 19C. Ale Americana Marrón (American Brown Ale)
- (2)11. Ale Marrón Inglesa
 - A. 13A. Mild Oscura
 - B. 27. Cervezas Históricas (Ale Marrón Londinense)
 - C. 13B. Ale Marrón Británica (Brown Ale)

2. Estilos ordenados usando la Guía 2008 (Modificado)

Este sistema utiliza las categorías de 2008 con los estilos más cercanos de cerveza equivalentes en las directrices 2015. Los nuevos estilos introducidos en las directrices 2015 se han añadido (determinado subjetivamente) a la categoría 2008 más apropiada.

- (2)1. Lager Ligera
 - A. 1A. Lager Americana Ligera
 - B. 1B. Lager Americana

- (2)12. Porter
- A. 13C. Porter Inglesa
 - B. 27. Cervezas Históricas (Porter Pre-Prohibición)
 - C. 20A. Porter Americana
 - D. 9C. Porter Báltica (Baltic Porter)
- (2)13. Stout
- A. 15B. Stout Irlandesa
 - B. 15C. Extra Stout Irlandesa
 - C. 16A. Stout Dulce
 - D. 16B. Stout de Avena
 - E. 16C. Stout Tropical
 - F. 16D. Stout Extranjera de Exportación
 - G. 20B. Stout Americana
 - H. 20C. Stout Imperial (Imperial Stout)
- (2)14. India Pale Ale (IPA)
- A. 12C. IPA Inglesa
 - B. 21A. IPA Americana
 - C. 22A. Doble IPA
 - D. 21B. IPA Especial (todas)
- (2)15. Cerveza Alemana de Trigo y Centeno
- A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 27. Cervezas Históricas (Roggenbier)
 - E. 27. Cervezas Históricas (Sahti)
- (2)16. Ales Belgas y Francesas
- A. 24A. Witbier
 - B. 26A. Trapista Simple
 - C. 24B. Pale Ale Belga
 - D. 25B. Saison
 - E. 24C. Bière de Garde
 - F. 34A. Cerveza Clonada (sólo estilos Belgas)
- (2)17. Ale Ácida
- A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 27. Cervezas Históricas (Gose)
 - C. 23B. Flanders Red Ale (Ale Roja de Flandes)
 - D. 23C. Oud Bruin
 - E. 23D. Lambic
 - F. 23E. Gueuze
 - G. 23F. Lambic de Fruta
- (2)18. Ale Belga Fuerte
- A. 25A. Ale Belga Rubia
 - B. 26B. Dubbel Belga
 - C. 26C. Tripel Belga
 - D. 25C. Ale Belga Dorada Fuerte
 - E. 26D. Ale Belga Oscura Fuerte
- (2)19. Ale Fuerte
- A. 17B. Old Ale (Ale Antigua)
 - B. 17A. Ale Inglesa Fuerte
 - C. 22B. Ale Americana Fuerte
 - D. 17D. Barleywine Inglés
 - E. 22C. Barleywine Americano
 - F. 22D. Wheatwine
- (2)20. Cerveza con Fruta
- A. 29A. Cerveza Frutada
- (2)21. Cerveza con Especias/Vegetales/Hierbas
- A. 30A. Cerveza con Especias, Hierbas o Vegetales
 - B. 30B. Cerveza de Temporada de Otoño
 - C. 30C. Cerveza de Temporada de Invierno
- (2)22. Cerveza con Sabor a Humo y Añejada en Madera
- A. 27. Cervezas Históricas (Piwo Grodziskie)
 - B. 27. Cervezas Históricas (Lichtenhainer)
 - C. 6B. Rauchbier
 - D. 32A. Cerveza Ahumada Estilo Clásico
 - E. 33A. Cerveza Añejada en Madera
- (2)23. Cervezas Especiales
- A. 28A. Cerveza con Brett
 - B. 28B. Cerveza Ácida de Fermentación Mixta
 - C. 28C. Cerveza Ácida Frutada
 - D. 29B. Cerveza con Frutas y Especias
 - E. 29C. Cervezas Frutadas Especiales
 - F. 31A. Cerveza con Granos Alternativos
 - G. 31B. Cerveza con Azúcares Alternativos
 - H. 32B. Cerveza Ahumada Especial
 - I. 33B. Cerveza Añejada en Madera Especial
 - J. 34A. Cerveza Clonada (estilos no Belgas)
 - K. 34B. Cerveza de Estilo Mixto
 - L. 34C. Cerveza Experimental

3. Estilos ordenados usando Familias de Estilo

Este sistema utiliza nuevas categorías basadas en los nombres de las familias de estilo o estilos de cerveza sin tener en cuenta el país de origen o la historia; se basa principalmente en el color y la levadura. Tiene menos y más amplias categorías.

- (3)1. Lager Pálida
- A. 1A. Lager Americana Ligera
 - B. 1B. Lager Americana
 - C. 2A. Lager Pálida Internacional
 - D. 3A. Lager Pálida Checa
 - E. 4A. Munich Helles
 - F. 4B. Festbier
 - G. 5A. Leichtbier Alemana
 - H. 5C. Helles Exportbier
 - I. 7C. Kellerbier (Kellerbier Pálida)
- (3)2. Pilsner
- A. 3B. Lager Pálida Premium Checa
 - B. 5D. Pilsner Alemana
 - C. 27. Cerveza Histórica (Lager Pre-Prohibición)
- (3)3. Lager Ámbar
- A. 2B. Lager Ámbar Internacional
 - B. 3C. Lager Ámbar Checa
 - C. 6A. Märzen
 - D. 6B. Rauchbier
 - E. 7A. Vienna Lager
 - F. 7C. Kellerbier (Kellerbier Ámbar)
 - G. 19B. California Common
- (3)4. Lager Oscura
- A. 2C. Lager Oscura Internacional

- B. 3D. Lager Oscura Checa
C. 8A. Munich Dunkel
D. 8B. Schwarzbier
- (3)5. Bock
A. 4C. Helles Bock
B. 6C. Dunkles Bock
C. 9A. Doppelbock
D. 9B. Eisbock
- (3)6. Ale Pálida
A. 1C. Ale Cremosa (Cream Ale)
B. 5B. Kölsch
C. 12A. Ale Dorada Británica (Golden)
D. 12B. Ale Espumosa Australiana
E. 18A. Ale Rubia (Blonde Ale)
F. 18B. Ale Americana Pálida (APA)
G. 24B. Pale Ale Belga
H. 25A. Ale Belga Rubia
I. 25B. Saison
J. 26A. Trapista Simple
- (3)7. IPA
A. 12C. IPA Inglesa
B. 21A. IPA Americana
C. 21B. IPA Especial (todas)
D. 22A. Doble IPA
- (3)8. Ale Ámbar
A. 7B. Altbier
B. 11A. Bitter Ordinaria (o Común)
C. 11B. Best Bitter
D. 11C. Bitter Fuerte
E. 14A. Escocesa Ligera (Scottish Ligera)
F. 14B. Escocesa Fuerte (Scottish Fuerte)
G. 14C. Escocesa de Exportación (Scottish de Exportación)
H. 15A. Ale Irlandesa Roja
I. 19A. Ale Americana Ámbar
J. 24C. Bière de Garde
K. 26B. Dubbel Belga
L. 27. Cervezas Históricas (Kentucky Common)
- (3)9. Ale Marrón
A. 13A. Mild Oscura
B. 13B. Ale Marrón Británica (Brown Ale)
C. 19C. Ale Americana Marrón (American Brown Ale)
D. 27. Cervezas Históricas (Ale Marrón Londinense)
- (3)10. Porter
A. 9C. Porter Báltica (Baltic Porter)
B. 13C. Porter Inglesa
C. 20A. Porter Americana
D. 27. Cervezas Históricas (Porter Pre-Prohibición)
- (3)11. Stout
A. 15B. Stout Irlandesa
B. 15C. Extra Stout Irlandesa
C. 16A. Stout Dulce
D. 16B. Stout de Avena
E. 16C. Stout Tropical
F. 16D. Extra Stout Extranjera
G. 20B. Stout Americana
H. 20C. Stout Imperial (Imperial Stout)
- (3)12. Ale Fuerte
A. 17A. Ale Fuerte Británica
B. 17B. Old Ale (Ale Antigua)
C. 17C. Wee Heavy
D. 17D. Barleywine Inglés
E. 22B. Ale Americana Fuerte
F. 22C. Barleywine Americano
G. 22D. Wheatwine
H. 25C. Ale Belga Dorada Fuerte
I. 26C. Tripel Belga
J. 26D. Ale Belga Oscura Fuerte
- (3)13. Cerveza de Trigo
A. 1D. Cerveza de Trigo Americana
B. 10A. Weissbier
C. 10B. Dunkles Weissbier
D. 10C. Weizenbock
E. 23A. Berliner Weisse
F. 23D. Lambic
G. 23E. Gueuze
H. 23F. Lambic de Fruta
I. 24A. Witbier
J. 27. Cervezas Históricas (Gose)
K. 27. Cervezas Históricas (Pivo Grodziskie)
L. 27. Cervezas Históricas (Lichtenhainer)
M. 27. Cervezas Históricas (Roggenbier)
N. 27. Cervezas Históricas (Sahti)
- (3)14. Ale Ácida
A. 23B. Roja de Flandes (Flanders Red)
B. 23C. Oud Bruin
- (3)15. Cervezas Especiales
A. Todas las cervezas restantes en las Categorías 28-34

4. Estilos Ordenados Usando el País de Origen

Este sistema usa nuevas categorías basadas en el país de origen. Las cervezas especiales son omitidas.

- (4)1. Estados Unidos
A. 1A. Lager Americana Ligera
B. 1B. Lager Americana
C. 1C. Ale Cremosa (Cream Ale)
D. 1D. Cerveza de Trigo Americana
E. 18A. Ale Rubia (Blonde Ale)
F. 18B. Ale Americana Pálida (APA)
G. 19A. Ale Americana Ámbar
H. 19B. California Common
I. 19C. Ale Americana Marrón (American Brown Ale)
J. 20A. Porter Americana
K. 20B. Stout Americana
L. 21A. IPA Americana
M. 21B. IPA Especial
N. 22A. Doble IPA
O. 22B. Ale Americana Fuerte
P. 22C. Barleywine Americano
Q. 22D. Wheatwine

- R. 27. Cervezas Históricas (Kentucky Common)
 - S. 27. Cervezas Históricas (Lager Pre-Prohibición)
 - T. 27. Cervezas Históricas (Porter Pre-Prohibición)
- (4)2. Internacionales
- A. 2A. Lager Pálida Internacional
 - B. 2B. Lager Ámbar Internacional
 - C. 2C. Lager Oscura Internacional
- (4)3. Inglaterra
- A. 11A. Bitter Ordinaria (o Común)
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Bitter Fuerte
 - D. 12A. Ale Dorada Británica (Golden)
 - E. 12C. IPA Inglesa
 - F. 13A. Mild Oscura
 - G. 13B. Ale Marrón Británica (Brown Ale)
 - H. 13C. Porter Inglesa
 - I. 16A. Stout Dulce
 - J. 16B. Stout de Avena
 - K. 16C. Stout Tropical
 - L. 16D. Extra Stout Extranjera
 - M. 17A. Ale Fuerte Británica
 - N. 17B. Old Ale (Ale Antigua)
 - O. 17D. Barleywine Inglés
 - P. 20C. Stout Imperial (Imperial Stout)
 - Q. 27. Cervezas Históricas (Ale Marrón Londinense)
- (4)4. Escocia
- A. 14A. Escocesa Ligera (Scottish Ligera)
 - B. 14B. Escocesa Fuerte (Scottish Fuerte)
 - C. 14C. Escocesa de Exportación (Scottish de Exportación)
 - D. 17C. Wee Heavy
- (4)5. Irlanda
- A. 15A. Ale Irlandesa Roja
 - B. 15B. Stout Irlandesa
 - C. 15C. Extra Stout Irlandesa
- (4)6. Bélgica
- A. 23B. Flanders Red Ale (Ale Roja de Flandes)
 - B. 23C. Oud Bruin
 - C. 23D. Lambic
 - D. 23E. Gueuze
 - E. 23F. Lambic de Fruta
 - F. 24A. Witbier
 - G. 24B. Pale Ale Belga
 - H. 25A. Ale Belga Rubia
 - I. 25B. Saison
 - J. 25C. Ale Belga Dorada Fuerte
 - K. 26A. Trapista Simple
 - L. 26B. Dubbel Belga
 - M. 26C. Tripel Belga
 - N. 26D. Ale Belga Oscura Fuerte
- (4)7. Francia
- A. 24C. Bière de Garde
- (4)8. Alemania
- A. 4A. Munich Helles
 - B. 4B. Festbier
 - C. 4C. Helles Bock
 - D. 5A. Leichtbier Alemana
 - E. 5B. Kölsch
 - F. 5C. Helles Exportbier
 - G. 5D. Pilsner Alemana
 - H. 6A. Märzen
 - I. 6B. Rauchbier
 - J. 6C. Dunkles Bock
 - K. 7B. Altbier
 - L. 7C. Kellerbier
 - M. 8A. Munich Dunkel
 - N. 8B. Schwarzbier
 - O. 9A. Doppelbock
 - P. 8B. Eisbock
 - Q. 10A. Weissbier
 - R. 10B. Dunkles Weissbier
 - S. 10C. Weizenbock
 - T. 23A. Berliner Weisse
 - U. 27. Cervezas Históricas (Gose)
 - V. 27. Cervezas Históricas (Lichtenhainer)
 - W. 27. Cervezas Históricas (Roggenbier)
- (4)9. Austria
- A. 7A. Vienna Lager
- (4)10. República Checa
- A. 3A. Lager Pálida Checa
 - B. 3B. Lager Pálida Premium Checa
 - C. 3C. Lager Ámbar Checa
 - D. 3D. Lager Oscura Checa
- (4)11. Polonia
- A. 27. Cervezas Históricas (Piwo Grodziskie)
- (4)12. Escandinavia
- A. 9C. Porter Báltica (Baltic Porter)
 - B. 27. Cervezas Históricas (Sahti)
- (4)13. Australia
- A. 12B. Ale Espumosa Australiana

5. Estilos ordenados por Historia

Este sistema intenta romper los estilos en grupos basados en el desarrollo histórico y estilos derivados en un enfoque más granular que la clasificación por familia de estilo.

- (5)1. Pilsner
- A. 3A. Lager Pálida Checa
 - B. 3B. Lager Pálida Premium Checa
 - C. 5D. Pilsner Alemana
 - D. 7C. Kellerbier (Kellerbier Pálida)
 - E. 27. Cervezas Históricas (Lager Pre-Prohibición)
 - F. 5A. Leichtbier Alemana
- (5)2. Lager Pálida de Mercado Masivo
- A. 1B. Lager Americana
 - B. 2A. Lager Pálida Internacional
 - C. 1A. Lager Americana Ligera
- (5)3. Lager Pálida Europea
- A. 5C. Helles Exportbier
 - B. 4A. Munich Helles
 - C. 4B. Festbier
 - D. 4C. Helles Bock
- (5)4. Lager Ámbar

- A. 7A. Vienna Lager
 - B. 6A. Märzen
 - C. 7C. Kellerbier (Kellerbier Ámbar)
 - D. 3C. Lager Ámbar Checa
 - E. 2B. Lager Ámbar Internacional
- (5)5. Cerveza Europea Ahumada
- A. 27. Cervezas Históricas (Piwo Grodziskie)
 - B. 27. Cervezas Históricas (Lichtenhainer)
 - C. 6B. Rauchbier
- (5)6. Cerveza Americana Autóctona
- A. 1C. Ale Cremosa (Cream Ale)
 - B. 19B. California Common
 - C. 27. Cervezas Históricas (Kentucky Common)
 - D. 18A. Ale Rubia (Blonde Ale)
- (5)7. Lager Oscura
- A. 8A. Munich Dunkel
 - B. 3D. Lager Oscura Checa
 - C. 8B. Schwarzbier
 - D. 2C. Lager Oscura Internacional
- (5)8. Bock
- A. 6C. Dunkles Bock
 - B. 9A. Doppelbock
 - C. 9B. Eisbock
- (5)9. Ale Pálida Inglesa
- A. 11A. Bitter Ordinaria (o Común)
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Bitter Fuerte
 - D. 12C. IPA Inglesa
- (5)10. Ales Pálidas (derivadas de la Ale Pálida Inglesa)
- A. 15A. Ale Irlandesa Roja
 - B. 12B. Ale Espumosa Australiana
 - C. 24B. Pale Ale Belga
 - D. 12A. Ale Dorada Británica (Golden)
- (5)11. Cerveza Pálida Americana (derivadas de estilos Ingleses)
- A. 18B. Ale Americana Pálida (APA)
 - B. 19A. Ale Americana Ámbar
 - C. 21A. IPA Americana
- (5)12. Cerveza Americana Amarga (derivadas de la IPA Americana)
- A. 21B. IPA Especial (todas)
 - B. 22A. Doble IPA
- (5)13. Lagers Alemanas de Fermentación Alta
- A. 5B. Kölsch
 - B. 7B. Altbier
- (5)14. Cervezas Europeas de Granja
- A. 24C. Bière de Garde
 - B. 25B. Saison
 - C. 27. Cervezas Históricas (Sahti)
- (5)15. Mild Inglesas
- A. 13A. Mild Oscura
- (5)16. Cerveza Americana Oscura (derivadas de Estilos Ingleses)
- A. 19C. Ale Americana Marrón (American Brown Ale)
 - B. 27. Cervezas Históricas (Porter Pre-Prohibición)
 - C. 20A. Porter Americana
 - D. 20B. Stout Americana
- (5)17. Porter
- A. 13C. Porter Inglesa
 - B. 9C. Porter Báltica (Baltic Porter)
- (5)18. Stout Irlandesa
- A. 16D. Extra Stout Extranjera
 - B. 15C. Extra Stout Irlandesa
 - C. 15B. Stout Irlandesa
- (5)19. Stout Inglesa
- A. 20C. Stout Imperial (Imperial Stout)
 - B. 16B. Stout de Avena
 - C. 16A. Stout Dulce
 - D. 16C. Stout Tropical
- (5)20. Ale Fuerte
- A. 17B. Old Ale (Ale Antigua)
 - B. 17A. Ale Fuerte Británica
 - C. 22B. Ale Americana Fuerte
- (5)21. Barleywine
- A. 17D. Barleywine Inglés
 - B. 22C. Barleywine Americano
 - C. 22D. Wheatwine
- (5)22. Ale Belga
- A. 25A. Ale Belga Rubia
 - B. 26A. Trapista Simple
 - C. 26B. Dubbel Belga
- (5)23. Ale Belga Fuerte
- A. 26C. Tripel Belga
 - B. 25C. Ale Belga Dorada Fuerte
 - C. 26D. Ale Belga Oscura Fuerte
- (5)24. Cerveza de Trigo
- A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 24A. Witbier
 - E. 27. Cervezas Históricas (Roggenbier)
 - F. 1D. Cerveza de Trigo Americana
- (5)25. Ales Alemanas Ácidas
- A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 27. Cervezas Históricas (Gose)
- (5)26. Ales Belgas Ácidas
- A. 23B. Flanders Red
 - B. 23C. Oud Bruin
 - C. 23D. Lambic
 - D. 23E. Gueuze
 - E. 23F. Lambic de Fruta
- (5)27. Cervezas Especiales
- A. Todas las cervezas restantes en las Categorías 28-34

APÉNDICE B: ESTILOS LOCALES

Este apéndice contiene estilos presentados por capítulos locales del BJCP para estilos que aún no están establecidos, pero son importantes para los cerveceros caseros dentro de un mismo país. No se incluyen en la Guía de Estilos principales, pero están disponibles para su uso por quien lo desee. Las directrices fueron escritas por miembros locales y no fueron validadas por el BJCP.

Estilos Argentinos

X1. Dorada Pampeana

Estilo de reemplazo sugerido: Categoría 18 (Ale Americana Pálida)

En sus comienzos los cerveceros caseros argentinos estaban muy limitados: no existían los extractos, sólo malta Pilsner y lúpulo Cascade. Sólo levaduras secas, comúnmente Nottingham, Windsor o Safale. Con estos ingredientes, los cerveceros argentinos desarrollaron una versión específica de la Blond Ale, llamada Dorada Pampeana.

Impresión general: Fácilmente bebible, accesible, con orientación a malta.

Aroma: aroma dulce maltoso ligero a moderado. Es aceptable el aroma frutal bajo a moderado. Debe tener aroma a lúpulo bajo a medio. Sin diacetilo.

Aspecto: color amarillo claro a dorado profundo. Claro a brillante. Espuma baja a medio con buena retención.

Sabor: Dulzor maltoso inicial suave. Típicamente ausentes los flavors a caramelo. Sabor a lúpulo ligero a moderado (usualmente Cascade), pero no debería ser agresivo. Amargor bajo a moderado, pero el balance tiende a la malta. Final medio-seco o algo dulce. Sin diacetilo.

Sensación en boca: Cuerpo mediano ligero a medio. Carbonatación media a alta. Sensación suave sin amargor áspero o astringencia.

Comentarios: es difícil lograr el balance.

Historia: los primeros cerveceros argentinos sólo accedían a malta Pilsner y lúpulo Cascade y con ellos desarrollaron esta variante de Blond Ale.

Ingredientes: usualmente solo malta pálida o Pilsner, aunque puede incluir bajas proporciones de malta caramelizadas. Comúnmente lúpulo Cascade. Levaduras americanas limpias, británicas levemente frutadas o Kölsch, usualmente acondicionada en frío.

Estadísticas Vitales:
D.I.: 1.042 – 1.054
IBUs: 15 – 22
SRM: 3 – 5
D.F.: 1.009 – 1.013
G.A.: 4,3° – 5,5°

X2. IPA Argenta

Estilo de reemplazo sugerido: Categoría 21 (IPA)

IPA Especial: IPA ARGENTA

Impresión general: Una Pale Ale argentina decididamente amarga y lupulada, refrescante y moderadamente fuerte. La clave del estilo está en la tomabilidad sin asperezas y con un buen balance.

Aroma: Intenso aroma a lúpulo con carácter floral y cítrico, derivado de los lúpulos argentinos. Muchas versiones tienen dry-hopping, lo que otorga un carácter a hierba adicional, aunque esto no es requerido. Puede hallarse dulzura límpida a malta e inclusive algo de caramelo, pero con menor tenor que en las IPAs inglesas. Un carácter frutal leve de los ésteres es

aceptable, al igual que toques fenólicos producto de la fermentación del trigo, que nunca deben ser dominantes y sólo deben agregar complejidad. De todos modos, el carácter relativamente neutro de la fermentación es lo más usual. Puede notarse algo de alcohol en las versiones más fuertes. Sin DMS. El diacetilo es un demérito importante en esta cerveza ya que apaga el lúpulo, por lo que nunca debe estar presente.

Aspecto: El color varía de dorado medio a cobre rojizo medio. Algunas versiones pueden tener un tinte anaranjado. Debe ser clara, aunque las versiones con dry-hopping o que contienen trigo no malteado pueden tener una leve turbiedad. Buena espuma persistente.

Sabor: A lúpulo medio a alto, debiendo reflejar el carácter del lúpulo argentino, con aspectos prominentemente cítricos a pomelo rosado y cáscara de mandarina, que deben dominar. Puede tener también tonos florales como flores de azhar o también herbal y/o resinoso aunque es menos habitual y sólo debe agregar complejidad. Amargor medio a medio-alto, soportado por una maltosidad limpia que proporciona un balance adecuado. Sabor a malta bajo a medio, límpido, aunque son aceptables bajos niveles acaramelados o picantes por el uso de trigo, sea o no malteado. Sin diacetilo. Un bajo carácter frutal es aceptable, pero no requerido. El amargor debe permanecer en el retrogusto pero nunca debe ser áspero. Final medio seco a seco y refrescante. Puede percibirse algún sabor a alcohol en las versiones más fuertes.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio, suave, sin astringencias derivadas del lúpulo, aunque la moderada a moderada alta carbonatación puede combinarse con el trigo para dar una sensación seca, aún en presencia de la dulzura de la malta. Suave tibieza a alcohol en las versiones más fuertes (no en todas). Menor cuerpo que la IPA inglesa, y más seca que la IPA americana.

Historia: La versión argentina del histórico estilo inglés desarrollada en el marco de una serie de encuentros de la Asociación Civil Somos Cerveceros en 2013, donde se fueron definiendo sus características distintivas. Se diferencia de la IPA americana por agregado de trigo a la receta de granos y el uso de lúpulos argentinos que tienen características únicas de sabor y aroma. Se busca que las características cítricas del lúpulo argentino armonicen con el trigo, como sucede en la Witbier. El agregado de bajas cantidades de trigo puede recordar al grist de la Kölsch, donde también hay un frutado producto de la fermentación.

Ingredientes: Malta pálida (bien modificada y disponible para maceración simple) y una cantidad de trigo como complemento que no debe superar el 15%; El trigo puede ser malteado o sin maltear. En el caso de agregar caramelos, deben ser limitados y preferentemente utilizando trigo caramelo. Los lúpulos argentinos como el Cascade, Mapuche y Nugget son los usuales, aunque puede tener Spalt, Victoria y Bullion para agregar complejidad. Levadura americana que da un perfil límpido o levemente frutal. El agua varía de blanda a moderadamente sulfatada.

Estadísticas Vitales: DO: 1055 – 1065

IBU: 35 – 60

DF: 1008 – 1015

SRM: 6 – 15

GA 5.0 – 6.5%.

Ejemplos Comerciales: Antares IPA Argenta, Kerze IPA Argenta.

Estilos Italianos

X3. Italian Grape Ale

Estilo sugerido de reemplazo: Categoría 29 (Cerveza con Fruta)

Impresión General: Una ale italiana a veces más compleja, a veces refrescante, caracterizada por diferentes variedades de uva.

Aroma: Características aromáticas de una uva en particular tienen que ser notables pero no deben dominar a los otros aromas. El carácter de la uva/vino debe ser agradable y no debe tener defectos tales como la oxidación. El carácter a malta es generalmente restringido mientras que el aroma a lúpulo puede variar de medio-bajo a ausente. Algunos ejemplos pueden tener un carácter salvaje bajo a moderadamente-bajo descrito como a establo, terroso, caprino, pero no debe ser tan intensa como en una Lambic o una Lambic de Fruta. Sin diacetilo.

Apariencia: El color puede variar desde dorado a marrón oscuro. De color rojizo/rubí, por lo general debido a la utilización de variedades de uva tinta. Espuma blanca a rojiza generalmente con una retención media baja. La claridad es generalmente buena, pero puede verse afectada por el uso de la uva.

Sabor: Muchas interpretaciones son posibles. Al igual que con el aroma, el carácter de la uva (como a mosto o vino) debe estar presente, pero puede variar de sutil a intensidad media. Las variedades de uva pueden contribuir de manera diferente en el perfil de sabor: en general sabores a frutas de carozo/tropicales (melocotón, damasco, piña) pueden provenir de uvas blancas y sabores a frutas roja (por ejemplo, cereza, fresa) de las variedades de uva tinta. Además el carácter frutal de origen fermentativo es también común. Diferentes tipos de maltas especiales pueden ser utilizados, pero deben ser de apoyo y equilibradas, no tan prominentes como para eclipsar la cerveza base. Carácter tostado y/o a chocolate fuerte es inadecuado. Algunas notas amargas son comunes y pueden ayudar a mejorar la tomabilidad, pero no deben ser prominentes como en una Flemish Ale o Lambic. Sabores de roble, junto con algo de notas a establo, caprinas y terrosas provenientes del añejamiento en barricas pueden estar presente, pero no deben ser predominantes. El amargor y el sabor a lúpulo son generalmente bajos. Diacetilo muy bajo a ninguno.

Sensación en Boca: Una carbonatación media-alta mejora la percepción de aroma. El cuerpo es generalmente de bajo a medio y cierta acidez puede contribuir al aumento de la percepción de sequedad. Ejemplos fuertes pueden mostrar algún entibiamiento pero sin ser caliente o a solvente.

Historia: Producida por muchas cervecerías artesanales italianas durante los últimos años, representa una comunión entre la cerveza y el vino promovido a la gran disponibilidad local de diferentes variedades de uva en todo el país. Ellas pueden ser una expresión de territorio, la biodiversidad y la creatividad del cervecero. Normalmente visto como cerveza de especialidad en la gama de productos de la cervecería.

Ingredientes: Malta base Pils o pale con algunos adjuntos (si los hay) o maltas especiales. El contenido de uva puede representar hasta el 40% de toda la receta. Uva o mosto de uva (a veces ampliamente hervida antes de su uso) se puede utilizar en diferentes etapas: hervor, fermentación primaria/secundaria o envejecimiento. Levadura ale o de vino pueden mostrar un carácter neutro (más común) o un perfil frutal (cepas inglesas y belgas). Una amplia gama de variedades

de lúpulo se puede utilizar en cantidades bajas a fin de no caracterizar excesivamente la cerveza.

Estadísticas Vitales: OG: 1.043 – 1.090
IBUs: 10 – 30 FG: 1.007 – 1.015
SRM: 5 – 30 ABV: 4.8 – 10%

Ejemplos Comerciales: Montegioco Tibir, Montegioco Open Mind, Birranova Moscata, LoverBeer BeerBera, Loverbeer D'uvaBeer, Birra del Borgo Equilibrata, Barley BB10, Barley BBevò, Cudera, Pasturana Filare!, Gedeone PerBacco! Toccalmatto Jadis, Rocca dei Conti Tari Giacchè.