

BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

GUIA DE ESTILOS 2015

Guia de Estilos de Cerveja



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.*

Atualizações disponíveis em www.bjcp.org.

Editada por Gordon Strong
com
Kristen England

**Análise de Guias Anteriores:
Contribuições a Novos Estilos:**

Revisão e Comentários:

**Revisão Final:
Tradução para o Português
Edição em Português**

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
Mauro Manzali Bonaccorsi
Mauro Manzali Bonaccorsi

ÍNDICE DE CONTEÚDOS

INTRODUÇÃO AO GUIA 2015	iv	6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER.....	19
Estilos e Categorias	iv	6A. Märzen	19
Designação de Estilos e Categorias.....	v	6B. Rauchbier	20
Uso do Guia de Estilos.....	vi	6C. Dunkles Bock.....	21
Formato de uma Descrição de Estilo.....	viii	7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER	23
Linguagem para a Descrição de Estilos	x	7A. Vienna Lager.....	23
INTRODUÇÃO AOS ESTILOS DE CERVEJA	xi	7B. Altbier.....	24
Categorização Básica.....	xi	7C. Kellerbier	25
Atributos Comuns a Todos os Estilos de Cerveja	xii	Kellerbier: Pale Kellerbier.....	26
Glossário	xiii	Kellerbier: Amber Kellerbier	27
Termos relacionados a lúpulo	xiii	8. DARK EUROPEAN LAGER.....	29
Termos relacionados a malte ou mosto	xiii	8A. Munich Dunkel	29
Termos relacionados a levedura ou fermentação	xiv	8B. Schwarzbier	30
Termos relacionados a qualidade ou off-flavors.....	xiv	9. STRONG EUROPEAN LAGER	31
Termos relacionados a aparência	xv	9A. Doppelbock	31
Referência de Cor	xv	9B. Eisbock.....	32
Organização de Estilos	xv	9C. Baltic Porter	33
Referência de Etiquetas de Estilo.....	xvi	10. GERMAN WHEAT BEER.....	35
1. STANDARD AMERICAN BEER	1	10A. Weissbier	35
1A. American Light Lager	1	10B. Dunkles Weissbier	36
1B. American Lager	1	10C. Weizenbock.....	37
1C. Cream Ale.....	2	11. BRITISH BITTER.....	39
1D. American Wheat Beer	3	11A. Ordinary Bitter	39
2. INTERNATIONAL LAGER	4	11B. Best Bitter.....	40
2A. International Pale Lager	5	11C. Strong Bitter	41
2B. International Amber Lager	6	12. PALE COMMONWEALTH BEER	42
2C. International Dark Lager	6	12A. British Golden Ale.....	42
3. CZECH LAGER	7	12B. Australian Sparkling Ale	43
3A. Czech Pale Lager	8	12C. English IPA	45
3B. Czech Premium Pale Lager	9	13. BROWN BRITISH BEER	46
3C. Czech Amber Lager	10	13A. Dark Mild.....	47
3D. Czech Dark Lager.....	11	13B. British Brown Ale	48
4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER.....	12	13C. English Porter	49
4A. Munich Helles.....	12	14. SCOTTISH ALE.....	50
4B. Festbier	13	14A. Scottish Light	50
4C. Helles Bock	14	14B. Scottish Heavy	51
5. PALE BITTER EUROPEAN BEER	15	14C. Scottish Export	52
5A. German Leichtbier	15		
5B. Kölsch	16		
5C. German Helles Exportbier	17		
5D. German Pils.....	18		

15. IRISH BEER.....	53	23. EUROPEAN SOUR ALE.....	94
15A. Irish Red Ale	53	23A. Berliner Weisse	94
15B. Irish Stout.....	54	23B. Flandes Red Ale.....	95
15C. Irish Extra Stout	56	23C. Oud Bruin	97
16. DARK BRITISH BEER	57	23D. Lambic.....	98
16A. Sweet Stout	57	23E. Gueuze	100
16B. Oatmeal Stout.....	58	23F. Fruit Lambic	101
16C. Tropical Stout	59	24. BELGIAN ALE.....	103
16D. Foreign Extra Stout.....	60	24A. Witbier	103
17. STRONG BRITISH ALE	61	24B. Belgian Pale Ale.....	104
17A. British Strong Ale	61	24C. Bière de Garde.....	105
17A. British Strong Ale: Burton Ale.....	62	25. STRONG BELGIAN ALE.....	107
17B. Old Ale.....	63	25A. Belgian Blond Ale.....	107
17C. Wee Heavy.....	65	25B. Saison.....	108
17D. English Barleywine	66	25C. Belgian Golden Strong Ale.....	110
18. PALE AMERICAN ALE	68	26. TRAPPIST ALE	111
18A. Blonde Ale.....	68	26A. Trappist Single	111
18B. American Pale Ale.....	69	26B. Belgian Dubbel.....	112
19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER	70	26C. Belgian Tripel.....	113
19A. American Amber Ale	70	26D. Belgian Dark Strong Ale	114
19B. California Common.....	71	27. HISTORICAL BEER.....	115
19C. American Brown Ale	72	Historical Beer: Gose.....	116
20. AMERICAN PORTER AND STOUT.....	73	Historical Beer: Kentucky Common	117
20A. American Porter	74	Historical Beer: Lichtenhainer	118
20B. American Stout	75	Historical Beer: London Brown Ale	119
20C. Imperial Stout	76	Historical Beer: Piwo Grodziskie.....	120
21. IPA	77	Historical Beer: Pre-Prohibition Lager.....	121
21A. American IPA	78	Historical Beer: Pre-Prohibition Porter.....	122
21B. Specialty IPA.....	79	Historical Beer: Roggenbier	123
Specialty IPA: Belgian IPA	80	Historical Beer: Sahti	124
Specialty IPA: Black IPA	81	INTRODUÇÃO ÀS CERVEJAS SPECIALTY-TYPE	126
Specialty IPA: Brown IPA.....	82	Registrando Cervejas Specialty-Type.....	126
Specialty IPA: Red IPA.....	84	Julgando Cervejas Specialty-Type	127
Specialty IPA: Rye IPA.....	85	Efeitos dos Ingredientes Adicionados no Equilíbrio de uma Cerveja	127
Specialty IPA: White IPA	86	28. AMERICAN WILD ALE.....	128
Specialty IPA: New England IPA	87	28A. Brett Beer	128
22. STRONG AMERICAN ALE.....	89	28B. Mixed-Fermentation Sour Beer	129
22A. Double IPA.....	89	28C. Wild Specialty Beer	130
22B. American Strong Ale.....	90		
22C. Barleywine Americano	91		
22D. Wheatwine	93		

29. FRUIT BEER	131
29A. Fruit Beer	132
29B. Fruit and Spice Beer	133
29C. Specialty Fruit Beer	134
30. SPICED BEER	135
30A. Spice, Herb or Vegetable Beer	135
30B. Autumn Seasonal Beer	136
30C. Winter Seasonal Beer	138
31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEERS	140
31A. Alternative Grain Beer	140
31B. Alternative Sugar Beer.....	141
32. SMOKED BEER.....	141
32A. Classic Style Smoked Beer	141
32B. Specialty Smoked Beer.....	143
33. WOOD BEER.....	144
33A. Wood-Aged Beer.....	144
33B. Specialty Wood-Aged Beer.....	146
34. SPECIALTY BEER.....	147
34A. Clone Beer.....	147
34B. Mixed-Style Beer.....	148
34C. Experimental Beer.....	148
APENDICE A: CATEGORIZAÇÕES ALTERNATIVAS.....	149
1. Estilos ordenados usando as Categorias 2008 (estrito)	149
2. Estilos ordenados usando o Guia de 2008 (Modificado)	150
3. Estilos ordenados usando Famílias de Estilo.....	151
4. Estilos ordenados usando o País de Origem.....	152
5. Estilos ordenados pela História.....	153
APÉNDICE B: ESTILOS LOCAIS	155
Estilos Argentinos.....	155
X1. Dorada Pampeana.....	155
X2. IPA Argenta.....	155
Estilo Italiano	157
X3. Italian Grape Ale	157
Estilo Brasileiro	158
X4. Catharina Sour	158
Estilo Neozelandês	160
X5. New Zealand Pilsner	160

INTRODUÇÃO AO GUIA DE ESTILOS DE 2015

O Guia de Estilos BJCP 2015 é uma grande revisão da edição de 2008. Os objetivos da nova edição são: (1) melhor abordar estilos de cerveja do mundo na forma como encontrados em seus mercados locais, (2) manter-se atualizado com as tendências do mercado de cerveja artesanal emergentes, (3) descrever cervejas históricas resgatadas e novamente produzidas atualmente em série, (4) descrever melhor as características sensoriais dos modernos ingredientes empregados na produção de cerveja, (5) referendar e prestigiar os resultados e referências obtidos por pesquisas mais recentes de produção de cerveja, e (6) ajudar os organizadores de concurso a melhor gerir seus eventos (que não raras vezes enfrentam questões com alguma complexidade).

Muitos novos estilos foram adicionados, e alguns estilos existentes foram divididos em várias categorias ou simplesmente renomeados. Os agrupamentos de estilos em categorias têm uma nova filosofia que agrupa estilos com orientação em características semelhantes ao invés de uma herança ou da família nome comum. Não presume que a mesma característica primária (por exemplo, cor, força, equilíbrio, sabor dominante, país de origem) foi utilizada para determinação de cada classe de categoria; a linha de raciocínio anterior era mais variável e matizada. Algumas mudanças foram feitas para nos permitir a ser mais ágeis na tomada de futuras revisões. Finalmente, fornecemos algumas orientações adicionais sobre como usar as diretrizes do Guia de Estilos para reduzir o potencial de mau uso que temos observado em edições passadas.

Se você está familiarizado com as diretrizes de 2008, notará que muitos nomes das categorias e os números de sua identificação foram mudados. Note-se que também foi adicionada uma nota introdutória a cada seção de categorias/estilos de cerveja, assim como foi feito em Guias de Estilos do BJCP anteriores com estilos de Hidromel e de Sidra. Essas notas introdutórias abordam características comuns de cada estilo ou subestilo de cerveja de cada seção, e atributos que são assumidas por padrão para estar presente ou ausente em cada uma das categorias/estilos, a menos que indicado de outra maneira.

Estilos e Categorias

O Guia de Estilos BJCP 2015 usa alguns termos específicos com significado especializado: Categoria, Subcategoria, e estilo. Ao pensar em estilos de cerveja, hidromel e sidra, a subcategoria é o rótulo mais importante – subcategoria significa, essencialmente, a mesma coisa que estilo e identifica a principal característica de um tipo de cerveja, hidromel ou sidra. Cada estilo tem uma descrição bem definida, que é o instrumento básico usado durante o julgamento. Quando as descrições da cerveja de estilo livre (Specialty Beer) referem-se a um estilo clássico, queremos dizer um chamado estilo (nome da subcategoria) no Guia de Estilos BJCP; veja a introdução da seção Specialty Beer-Type para maior informação.

A maioria das categorias são agrupamentos arbitrários de estilos de cerveja, hidromel, ou sidra, normalmente com características semelhantes, mas algumas subcategorias não estão necessariamente relacionadas com as outras dentro da mesma categoria. O objetivo da estrutura dentro do Guia de Estilos BJCP é agrupar estilos de cerveja, hidromel e sidra para facilitar o julgamento durante concursos; não tente extrair significado adicional ou conclusões a partir destes agrupamentos. Nenhuma associação histórica ou geográfica está implícita.

Competições podem criar suas próprias categorias de premiação que são distintas das categorias de estilo listadas neste Guia de Estilos. Não há nenhuma exigência de que as competições devam usar as

categorias de estilo do Guia de Estilos BJCP como Categorias de Premiação! Estilos individuais podem ser agrupados de qualquer modo para criar categorias de premiação desejadas na competição, por exemplo, para equilibrar o número de entradas (amostras participantes) em cada categoria de prêmio.

Embora as categorias de estilo sejam mais úteis para fins de julgamento, uma vez que as cervejas com percepção de características semelhantes fazem parte de um mesmo grupo, reconhecemos que isso pode não ser a melhor maneira para aprender sobre estilos de cerveja. Para fins educacionais, a estilos podem ser agrupadas em famílias de estilo para que eles possam ser comparados e contrastados. Cervejas também podem ser agrupadas por país de origem para compreender melhor a história da cerveja em um determinado país, ou para aprender sobre um mercado local. Nenhum desses agrupamentos é perfeitamente aceitável; os estilos foram apenas agrupados como estão para facilitar o julgamento em competições. Veja o Apêndice A para grupos alternativos de estilos.

Nomeação de Estilos e Categorias

Algumas pessoas ficam tão perdidas nos nomes específicos que usamos para estilos de cerveja e categorias que eles não parecem compreender as descrições dos estilos reais. Nossos nomes são simplesmente identificadores que escolhemos para melhor representarem os estilos e grupos descritos. Estilos eram nomeados em primeiro lugar, em seguida, agrupados por características semelhantes ou região de origem, em seguida, os grupos foram nomeados.

Nós sabemos que muitos desses estilos podem ter nomes diferentes de designação ou são chamados de forma diferente para designar a mesma coisa em várias partes do mundo. No passado, muitas vezes eram utilizados vários destes nomes no

título do estilo para evitar que se estivesse mostrando uma preferência, mas isso muitas vezes levou as pessoas, incorretamente, a usar todos os nomes simultaneamente. Assim, compreender os nomes que temos selecionados e que são, ou comumente utilizados, ou são descritivos de um estilo que ainda não tem um nome local. Nós não estamos tentando dizer às cervejarias como elas devem chamar seus produtos; estamos apenas tentando ter um nome comum que pode ser usado para facilitar a consulta.

Alguns nomes que usamos são denominações protegidas. Nós não estamos dizendo que estes nomes não devem ser respeitados, ou que todas as cervejarias comerciais devam usar esses nomes. Ao contrário, entendemos apenas que estes são os nomes mais adequados para descrever os estilos. Se este conceito é difícil de entender, simplesmente assumo que existe uma designação implícita "de estilo" em cada nome de estilo. Nós não pretendíamos utilizar esse "estilo" em todo e qualquer lugar e em nomes de cervejas, uma vez que esses são próprios apenas para guias de estilo, e, claro, toda cerveja tem um estilo.

Nós, por vezes, temos que escolher nomes que incluam um país ou região de origem para diferenciar entre estilos que utilizaram o mesmo nome (como Porter, por exemplo). Os nomes utilizados nestes casos se destinam a ser descritivos, e não necessariamente como os produtos são chamados nos mercados locais. Assim, não se deve inferir que estamos dizendo aos cervejeiros como eles devem nomear suas cervejas.

O uso de nomes de país ou região como parte do nome do estilo e/ou categoria também não significa dizer que esses estilos de cerveja são apenas produzidos nesses países ou regiões, embora possam ter sua origem ou terem sido popularizados nessas áreas. Muitos estilos de cerveja são agora bastante populares e produzidos em todo o mundo, com diferenças sutis nas características e atributos e que refletem no emprego de ingredientes locais. Lembre-se sempre do

significado de "estilo" ao analisar as diferenças nesses produtos, para verificar se eles realmente representam um estilo diferente de cerveja ou se são simplesmente a variação normal de receita entre cervejarias de um produto semelhante.

Nós não estamos usando nomes de país ou região para defender a propriedade ou de qualquer outra preferência ou predileção por cervejas de determinado estilo produzidas nesse país ou região. Quando houver uso comum de nomes, nós preferimos usá-los para estilos em vez de selecionar um nome geográfico mais amplo. Nós entendemos que alguns nomes trazem, historicamente, associação com política, etnia, ou conflito social; mas nós não tomamos partido de nenhuma posição em qualquer um destes aspectos - nós estamos tentando descrever cerveja e não resolver disputas.

Usando o Guia de Estilos

Quando lançamos as versões anteriores do Guia de Estilos, não tínhamos ideia de que se tornaria tão difundido e seguido pela comunidade cervejeira mundo afora. Acreditávamos que estávamos criando apenas um conjunto padronizado de descrições de estilo para uso em competições homebrew, mas depois descobrimos que o Guia de Estilos foi amplamente adotado em todo o mundo para descrever cerveja em geral. Em muitos países com mercados emergentes de consumidores de cerveja artesanal o Guia de Estilos BJCP foi amplamente difundido e usado como manual para aprimoramento da produção das cervejas artesanais. Empresas comerciais começaram a usar o Guia de Estilos para descrever os produtos. E, infelizmente, para surpresa geral, e muito além do que era a nossa intenção original, o Guia BJCP passou a ser utilizado como uma espécie de Rosetta Stone universal para cerveja (Rosetta Stone é um software voltado para aprendizado célere de diversos idiomas, cujo nome se inspirou na Pedra Rosetta utilizada por estudiosos para elucidar e traduzir os hieróglifos).

Embora entendamos que as orientações podem ter sido mal utilizadas em contextos

além do nosso objetivo original, nós também observamos que o Guia de Estilos BJCP estava sendo mal utilizado em competições e para outros fins, como preparação para o exame e classificação de cervejas. Algumas pessoas desenvolvem, elas próprias, interpretações erradas das orientações trazidas no Guia BJCP e, em seguida, muitas vezes sem saber, passa a instruir, indevidamente, com informações equivocadas, outras pessoas. Nossa esperança é que as informações contidas neste Capítulo irão ajudar a evitar muitos casos de má interpretação e uso indevido no futuro. E se alguém encontrar outra pessoa usando o Guia de Estilos incorretamente, por favor, oriente-a pela leitura deste Capítulo do Guia BJCP 2015.

As seguintes máximas expressam nossa intenção original, e são concebidas para limitar o uso indevido das orientações trazidas no Guia de Estilos, mas não impede que essas orientações sejam adotadas para novos usos:

1. As diretrizes do Guia de Estilo BJCP são orientações e não especificações rigorosas de estilo. Tome essas palavras no valor real, ou no seu significado literal e claro. O Guia de Estilos traz diretrizes que são destinadas a descrever as características gerais dos exemplares mais comuns de cervejas de determinado estilo, e servem como uma ajuda para julgar. Essas diretrizes gerais não se confundem com um conjunto de requisitos e especificações a serem rigorosamente observadas e aplicadas pelos homebrews e cervejarias, sob pena de serem punidos em um julgamento de concurso, o que abrangeria exemplares de cervejas de estilos pouco comuns, a limitar a criatividade dos cervejeiros. Não é essa a pretensão do Guia de Estilos BJCP.

As diretrizes do Guia BJCP são sugestões, e não limites rígidos. É permitida alguma flexibilidade no julgamento, de modo que exemplares reconhecidamente bem trabalhados possam ser premiados, ainda que não sigam todos os parâmetros do Guia de Estilos BJCP. As orientações são escritas em pormenor para facilitar o processo de avaliação estruturada de

cerveja, tal como praticado em competições de cervejeiros caseiros; não tome cada declaração individual em uma descrição do estilo como uma razão para desqualificar uma cerveja.

2. As orientações de estilo foram escritas principalmente para competições homebrew. Descrições de um estilo individual são escritos principalmente como um auxílio para julgar, e nós temos em alguns casos, procurado definir linhas claras de distinção entre estilos para evitar a sobreposição de categorias de julgamento. Entendemos que alguns estilos podem sobrepor-se no mercado, e alguns exemplares comerciais podem passar dos limites. Nós temos organizado categorias de estilo com a finalidade de organização de competições homebrew, não para descrever e comunicar os estilos de cerveja existentes no mundo para diferentes públicos.

3. Sabemos que muitas pessoas usam nossas diretrizes. Entendemos que muitas outras organizações ou grupos estão usando nosso Guia de Estilos para outros fins além a nossa intenção original. Na medida em que esses grupos reconhecem o valor em nosso trabalho, estamos felizes em ter o nosso Guia de Estilos por eles utilizado. Nós permitimos livremente a utilização, por outras pessoas, da designação de estilos e sistema de numeração contido no Guia de Estilos BJCP. Contudo, advertimos a não se fazer suposições precipitadas sobre a natureza da cerveja e do estilo de cerveja com base em aplicações das diretrizes do Guia de Estilos BJCP para além da sua intenção original. Nós também sabemos que alguns cervejeiros artesanais estão usando nosso Guia de Estilos para redescobrir estilos históricos, ou para produzir cerveja de estilos incomuns, não encontrados em seu país - estamos felizes de poder ajudar a cerveja artesanal avançar desta forma. Apenas lembramos que não é a nossa missão original fazer isso, que é apenas um feliz efeito colateral.

4. Os estilos mudam ao longo do tempo. Os estilos de cerveja mudam ao longo do dos anos, e alguns estilos estão abertos à interpretação e discussão. Simplesmente porque um nome de estilo não mudou ao

longo dos anos, não significa que as cervejas em si não mudaram tanto. Cervejarias comerciais estão sujeitas às forças dos anseios do mercado e da regulamentação do governo; seus produtos definitivamente mudam com o tempo. Porque nós temos uma cerveja conhecida como Porter agora não significa que essa cerveja tenha sido sempre feita dessa forma ao longo de sua história. Estilos de cerveja descritos no Guia de Estilos BJCP são geralmente feitos para descrevem cervejas modernas, atualmente disponíveis, a menos que de outro modo especificado (por exemplo, na categoria Historical Beer).

5. Nem toda cerveja comercial se encaixa em nossos estilos. Não presuma que toda cerveja se encaixa perfeitamente em uma das nossas categorias. Algumas cervejarias deleitam-se com a criação de exemplares que não correspondam a nossas orientações (ou de qualquer outro guia de estilos). Alguns criam cervejas identificando-as, deliberadamente, com a designação de estilo que não combinam com as descrições para esse estilo em nosso Guia de Estilos. Está perfeitamente bem para uma cerveja comercial não corresponder a um dos nossos estilos; que não têm tentado categorizar cada cerveja comercializada - que não é, aliás, a nossa intenção ou nossa missão.

6. Nós não definimos todo possível estilo de cerveja. Claro que sabemos da existência de estilos de cerveja que não estão entre os definidos no nosso Guia de Estilos. A explicação é porque se trata de um estilo obscuro ou impopular, ou de estilo abandonado, que os homebrewers não estão fazendo, ou ainda não tem um número de exemplares significativos, isto é, os exemplos de cerveja são insuficientes e nem existe material de pesquisa para defini-la de forma adequada aos nossos padrões, e por fim, pode se tratar de cerveja produzida em uma parte do mundo que não temos amplamente visitado. Talvez tenha sido um estilo histórico que hoje já não se faz mais. Ou talvez seja uma cerveja que acreditamos ser uma moda passageira.

Independentemente da razão, é necessário, ainda entender que o Guia de Estilos BJCP não representa e não faz - e nunca se propôs a fazer - a categorização completa de todos os estilos de cerveja. Ele, no entanto, descreve as cervejas mais comumente feitas, hoje, pelos cervejeiros caseiros e muitas cervejarias artesanais.

7. Exemplos comerciais mudam ao longo do tempo. À medida que os exemplares individuais de cerveja mudam, os estilos de cerveja mudam. Assim, só porque uma cerveja já foi um grande exemplo de um estilo não significa que ele será sempre um grande exemplo do estilo.

Às vezes, as mudanças de características das cervejas que se agrupam em um estilo (decorrentes, por exemplo, com mudança de local de produção), por vezes, mudam a tendência de estilo, mas a cerveja não. A Anchor Liberty ajudou a definir o estilo American IPA quando ela foi criada, mas parece muito mais com uma típica American Pale Ale hoje em dia.

8. Ingredientes mudam ao longo do tempo. O lúpulo é o melhor exemplo hoje; há constantemente novas variedades chegando ao mercado com características exclusivas. Cervejeiros à procura de um diferenciador podem, rapidamente, adotar novos ingredientes (e abandonar outros). É difícil dizer que o atributo de um estilo de cerveja é invariável quando os ingredientes tipicamente usados para produzi-la estão a mudar constantemente. E em razão dessas alterações é preciso ser flexível ao julgar cervejas; nem todos os lúpulos americanos ou do Novo Mundo terão caráter cítrico ou resinoso de pinho. Não se pode se prender e ser rígido no julgamento com base nas informações que foram escritas até o momento e encontram-se disponíveis sobre um estilo; é necessário compreender os ingredientes normalmente usados para fazer a cerveja, e adaptar o julgamento para compatibilizá-lo com a mudança de ingredientes.

9. A descrição da maioria dos estilos é bastante ampla. Alguns acreditam que nosso Guia de Estilos inibe a criatividade cervejaria por prescrever limites rígidos para os estilos. Isso não é verdade e não é nossa

intenção; nós achamos que a criatividade pode impulsionar a inovação, e que deve ser permitida nova interpretação para os estilos da cerveja. Contudo, nem toda inovação é uma boa ideia, ou resulta em uma cerveja que é reconhecível no mesmo agrupamento de outras com o mesmo nome. Assim, devem os estilos ser interpretados como tendo alguma flexibilidade, mas dentro razão.

10. As orientações de estilo não são os Dez Mandamentos. As palavras neste documento (Guia de Estilos BJCP) não são frutos da inspiração divina; elas foram escritas por pessoas estudiosas que, de boa fé, se dedicaram para fazer um bom trabalho, para descrever cerveja como ela é percebida. Não trate o Guia de Estilos como uma espécie de Sagrada Escritura. Não fique tão perdido em analisar palavras individuais, a ponto de você perder de vista a intenção do todo. A parte mais importante de qualquer estilo é o equilíbrio e a impressão geral; isto é, que a cerveja lembre o estilo, e é um produto com alta drinkability. Ao se prender nas particularidades e detalhes das descrições, perde-se a essência do modelo. O simples fato de as descrições de estilo poder mudar de uma edição para outra do Guia de Estilos é a mais clara ilustração que as próprias palavras não são sagradas.

Formato de uma Descrição de Estilo

Temos usado um formato padrão para descrever estilos de cerveja. As seções dentro do Estilo têm significados específicos que devem ser entendidos de modo a não para serem mal utilizados:

- **Impressão Geral.** Em edições anteriores, esta seção, na maioria das vezes era uma simples atualização das seções básicas de Aparência, Aroma, Sabor e Sensação na Boca. No entanto, agora, a seção Impressão Geral descreve a essência do estilo; os pontos que o distinguem de outros estilos e que o tornam único. A Impressão Geral pode também ser considerada como uma descrição expandida ao nível do consumidor que possibilita a compreensão das características distintivas da cerveja por

alguém que não é um especialista em cerveja ou juiz. Esta seção também reconhece também as múltiplas utilizações fora do julgamento, e que permite às outras pessoas descrever uma cerveja de forma simples, sem usar os detalhes que são necessários para os juízes.

• **Aparência, Aroma, Sabor e Sensação na Boca.** Estas quatro seções são os componentes básicos de construção do estilo. Eles são os elementos perceptivos que definem o estilo e que constituem as referências observadas por ocasião em que uma cerveja é julgada na competição. Estas seções foram reescritas para concentrar-se mais nas características sensoriais de percepção dos ingredientes, não nos ingredientes ou no processo em si mesmo. Ao afirmar que uma Munich Helles apresenta gosto de malte Pils continental é uma ótima forma abreviada do que é percebido; exceto, é claro, se você não tem ideia do que realmente o malte Pils continental tem gosto. Nosso Guia de Estilos é escrito de modo a que um juiz capacitado e familiarizado com exemplos de um determinado estilo possa fazer um trabalho crível, julgando tecnicamente, apenas usando o método de avaliação fundamentado, com referência em nosso Guia de Estilos.

• **Comentários.** Esta seção contém curiosidades interessantes ou notas adicionais sobre um estilo que não afetam a avaliação perceptual. Nem todos os estilos apresentam comentários extensos; alguns são bastante simples.

• **História.** O BJCP não é uma organização de investigação histórica; fazemos uso de múltiplas referências, embora assumamos, livremente, que temos definido a história por muitos estilos modernos que não são encontrados em livros de referência. Livros inteiros podem ser (e têm sido) escritos sobre alguns dos estilos que descrevemos; estamos apenas apresentando um breve resumo de alguns dos os pontos mais importantes de cada estilo.

• **Ingredientes Característicos.** Nós não buscamos fornecer detalhes suficientes para criar uma receita para cada estilo, mas nós tentamos descrever os ingredientes típicos

(e Processos, às vezes) que ajudam a definir as características que distinguem o estilo de outros. Nem toda a cerveja vai ser feita da mesma forma, ou utilizando os mesmos ingredientes; nós simplesmente estamos descrevendo o que é típico, não o que é necessário.

• **Comparação de Estilos.** Esta é uma nova seção nesta edição do Guia de Estilos BJCP. A comparação de Estilos ajuda a descrever como o estilo descrito difere de um similar ou estilos relacionados. Algumas pessoas podem entender melhor a descrição de um novo estilo a partir da descrição de outro estilo. Os juízes querem saber ocasionalmente quais são os pontos-chave de um estilo que o separa dos outros. Esta seção fornece essas pistas, que ajudam a colocar as notas de percepção no contexto, particularmente, para os juízes não estão familiarizados com o estilo.

• **Instruções de Entrada.** Esta seção identifica as informações necessárias para os juízes poderem julgar uma amostra de um determinado estilo de cerveja. O Regulamento do Concurso ou Competição deve sempre fornecer estas informações aos participantes. O software para inscrição no Concurso ou Competição deve sempre requerer estas informações dos participantes para serem repassadas aos juízes. Os organizadores do concurso devem sempre fornecer estas informações aos juízes. Os juízes devem sempre perguntar por estas informações se elas não são fornecidas.

• **Estatísticas Vitais.** São as características gerais do estilo, expresso em densidade original (OG), a densidade final (FG), álcool por volume (ABV), Unidades Internacionais de Amargor (IBU), e as cores da cerveja de um estilo, expressa no Método Padrão de Referência (Standard Reference Method - SRM) da American Society of Brewing Chemists (ASBC). Para aqueles que se encontram fora dos Estados Unidos e que adotam o método de cor para produção de cerveja da Convenção Europeia (EBC), note que o valor de um EBC é equivalente a aproximadamente o dobro do valor SRM. Para aqueles familiarizados com o sistema de Lovibond, o valor Lovibond é

aproximadamente equivalente ao valor SRM para quase todas as cores, exceto para as cervejas mais escuras. Para os puristas lá fora, nós estamos falando sobre o que é distinguível a um juiz usando seus olhos, e não os químicos utilizando um equipamento analítico em um ambiente de laboratório. Tenha em mente que estas Estatísticas Vitais são ainda orientações não absolutas. Elas são extraídas da maioria dos exemplares mais comuns de um estilo, mas não de todos os possíveis exemplares comerciais de um estilo. Elas ajudam os juízes julgar em determinada ordem, entretanto não é por não reunirem todos os parâmetros de estatísticas vitais que um exemplar deve ser desclassificado.

• **Exemplos Comerciais.** O Guia de Estilos apresenta exemplos comerciais bem conhecidos atualmente que são geralmente representativos do estilo. O número de exemplos, em geral, está mais reduzido em relação a edições passadas do Guia de Estilos para facilitar a manutenção. Pretendemos publicar, no site do BJCP, exemplos adicionais, no futuro. A ordem dos exemplos no Guia de Estilos não atribui qualquer significado adicional aos exemplos, isto é, o fato de um exemplo ser mencionado antes de outro, não quer dizer que o primeiro mencionado seria mais ajustado ao estilo do que o segundo exemplar. Não entenda que todo exemplo comercial citado no Guia de Estilos pontuaria perfeitamente, mesmo quando avaliado contrariamente às descrições do estilo. Simplesmente porque um exemplo comercial é listado no Guia de Estilos BJCP como uma referência para um estilo não significa que esse exemplo vai ser de classe mundial. Algumas cervejas podem perder a mão, não acertar mais a receita, e alguns exemplos a receita muda muito ao longo do tempo. Não use exemplos comerciais citados no Guia de Estilos como o ponto de referência para uma descrição de estilo. As cervejas, em uma competição, são julgadas conforme as orientações do Guia de Estilos; não crie expectativas por identificar pontos de semelhança com um único exemplo comercial citado no Guia de Estilos. Uma única cerveja raramente define toda a

diversidade de atributos de um estilo de cerveja, por isso não limite suas expectativas de tal forma restritiva.

• **Etiquetas.** Para facilitar a triagem de estilos em agrupamentos alternados, nós temos introduzido, neste atual Guia de Estilos, um tipo de Arquitetura de Informação, de marcação de atributos para cada estilo. A lista de palavras-chave não está em nenhuma ordem especial, e destina-se a significar atributos acerca de um estilo ou informações. As etiquetas não deveriam ser utilizadas para atribuir qualquer significado mais profundo.

Linguagem para a Descrição de Estilos

O Guia de Estilos constitui um conjunto de documentos longos e algumas descrições de estilo descrições são bastante longas. Para manter uma boa redação e evitar que a leitura se torne chata, por repetição de palavras, sinônimos (palavras ou frases o que significa exatamente a mesma coisa, ou quase o mesmo significado) são usados frequentemente. Não tente, ao ler, interpretar mais do que o uso de sinônimos se destina. No passado, alguns haviam questionado a diferença entre leve e baixo, médio e moderado, profundo e escuro, e como muitos outros exemplos - a resposta é que não há diferença nessas palavras diferença no contexto em que estão utilizadas; destinam-se a dizer as mesmas coisas (Muitas vezes, intensidades relativas das percepções). Pegue essas palavras no seu significado claro. Se você estiver estudando o Guia de Estilos tentando encontrar uma mensagem secreta, escondida nas entrelinhas, você está perdendo seu tempo.

Quando usamos várias palavras para significar as mesmas coisas, nós estamos simplesmente tentando ser mais literários, e usar um vocabulário razoavelmente educado. Nós não queremos ser Gramáticos ou Autoridades em Língua e afirmar que um é sinônimo é sempre certo, e outros estão sempre errados. Portanto, não se procure inconsistências na utilização de palavras no texto do Guia de Estilos ou tente adicionar distinções matizadas em outras palavras usadas para

expressar o mesmo conceito. Não é exigido que as palavras empregadas no Guia de Estilos sejam exatamente as mesmas palavras usadas nas fichas de avaliação e julgamento de concursos ou nos exames BJCP. Preocupe-se mais sobre o conceito que está sendo transmitido e menos sobre a precisão da expressão do conceito.

Preste muita atenção para as características e elementos de distinção usados para descrever os estilos. Procure se orientar na magnitude e qualidade de cada característica. Note que muitas características são opcionais, não exigidas obrigatoriamente para enquadramento no estilo; cervejas que não apresentam essas características opcionais não devem receber pontuação baixa no julgamento. Frases no Guia de Estilos, que contenham as expressões: “Pode ter”, “pode conter”, “poderia exibir”, “é aceitável”, “é apropriado”, “é típico”, etc. indicam todos opcionais elementos. Os elementos característicos, necessários para um estilo,

são descritos, geralmente, com frases declarativas, ou palavras de uso como “deve” ou “deveria”. Já os elementos que não devem estar presentes na cerveja muitas vezes são descritos em frases que usam os termos: “não apropriado”, “não é apropriado/admitido”, ou “não deve ser encontrado”, etc.. Mais uma vez, tome essas palavras no sentido literal. Não foque ou concentre excessivamente em palavras ou frases dentro do Guia de Estilos, com a exclusão da intenção mais ampla. Compreenda, sobretudo, a impressão geral do estilo, o equilíbrio geral, e como esse estilo difere de um similar ou estilos afins. Não coloque peso desproporcional em frases específicas, caso contrário, isso mudaria o significado do estilo, da impressão geral, do equilíbrio, ou faria com que uma cerveja fosse desclassificada ou alcançasse uma baixa pontuação no concurso por questões de enquadramento no estilo.

INTRODUÇÃO AOS ESTILOS DE CERVEJA

A fim de reduzir o tamanho das descrições de estilo, usamos algumas abreviaturas básicas ou jargões para representar os mais complexos pensamentos, e omitimos alguns itens que deve ser observado apenas em circunstâncias de exceção. Algumas terminologias podem ter diferentes significados em certas partes do mundo, por isso, definimos os nossos usos para evitar confusão. Nós também identificamos certas características que, em princípio, não são para estarem presentes em todos os estilos de cerveja, de modo que nós não temos que repetir a ausência dessas características em cada estilo.

Categorização Básica

A mais comum categorização de estilos de cerveja por tipos de leveduras é um fenômeno do meio cervejeiro artesanal moderno. Cervejeiros americanos e a maioria dos cervejeiros artesanais de outros países chamam cervejas Ales, se eles usam leveduras de fermentação de topo (ale), e Lager, se eles empregam leveduras de baixa fermentação (lager). A maioria dos sistemas de categorização concordará para uma terceira classificação, muitas vezes chamado de fermentação espontânea, por causa do

método; no entanto, é wild, isto é, fermentação [com levedura] selvagem, talvez o termo mais amplamente utilizado pelas cervejarias artesanais modernas para essas cervejas fermentadas com bactérias ou leveduras outras que não a *Saccharomyces*. O termo wild (selvagem), nesse contexto, não implica fermentação espontânea; a maioria é inoculada diretamente no mosto resfriado, com as variedades espécies de leveduras ou bactérias, conforme a fermentação desejada.

Na Alemanha e em outros pólos cervejeiros do velho mundo (Europa), a terminologia mais típica utilizada para diferenciar a maioria das cervejas é referir-se a elas como fermentação de topo ou fermentação de fundo. Alemães pensam tratar-se ale de um tipo de cerveja inglesa e entendem lager como um método de acondicionamento de cerveja. E assim, normalmente os alemães dizem tratar-se a Kölsch como uma cerveja Lager de fermentação de topo e não de uma Ale.

Cervejeiros Ingleses, especialmente quando tratando de um contexto histórico, podem separar ales de porters e stouts, como tipos de cerveja (embora nos próximos instantes, dirão que não há diferença entre porters e stouts). Ao lidar em contextos ainda mais históricos, eles podem até mesmo ir ainda mais longe para descrever ale como bebida distinta de cerveja, na medida em que cerveja seria lupulada ou mais lupulada do que uma ale. Estas notas históricas são importantes para a compreensão de receitas e anotações antigas sobre cerveja, mas têm pouca relevância hoje na utilização de termos comuns para descrição de cerveja.

Este Guia de Estilos tenta usar as definições de cerveja artesanal modernas para ale, lager, wild, assim como os principais grupos de estilos de cerveja, mas mencionarão como eles podem ser descritos nos contextos locais ou regionais, se possível.

Atributos Comuns a Todos os Estilos de Cerveja

Os atributos discutidos neste tópico são, em princípio, para estar presente em toda descrição de estilo de cerveja salvo indicação em contrário. Não é necessário repetir todas essas características na descrição de cada estilo de cerveja. Não pressuponha que se uma característica (como, por exemplo, diacetil) não está mencionada na descrição de um estilo, é que de alguma forma ela é admitida.

A menos que explicitamente especificado em uma descrição de estilo individual, todos os estilos de cerveja são, em princípio, para ter uma fermentação limpa, livres de falhas

técnicas, incluindo acetaldeído, adstringência, clorofenóis, diacetil, DMS, álcool superior (fusel), e compostos fenólicos. Todos os estilos de cerveja, em princípio, devem estar a salvo de falhas no envase, manuseio e armazenagem, incluindo a oxidação, lightstruck, acidez resultante de contaminação e características de ter sido atingido por mofo.

No quesito sensação na boca, todas as cervejas, em princípio, devem estar livres de adstringência, e não ser cremosa ou apresentar qualquer outra sensação na boca, salvo indicação em contrário. Cervejas com um nível de álcool de 6% ou menos em princípio não são para ter sabor ou aquecimento natural do álcool (calor alcoólico), a menos que indicado de outra maneira. Cervejas que apresentam concentração alcoólica alta e que têm uma presença de álcool perceptível não devem ser ásperas, quentes, apresentar características de solvente, ou queimar no palato. O caráter de álcool, se notado, deve ser limpo e não apresentar características de álcoois superiores. A cerveja não pode ter álcool superior.

Lagers tendem a serem delicadas, limpas e livres de ésteres, mas podem ter leves notas de enxofre derivado de levedura, que são frequentemente fugazes. Estilos feitos com uma grande quantidade de malte Pils podem apresentar notas baixas de DMS; isso não é uma falha, mas não é necessário que ela esteja presente, salvo indicação em contrário. Em ambos os casos, as pequenas quantidades de enxofre e/ou DMS não devem ser tomadas como sinônimo de que quantidades proeminentes são de alguma forma desejáveis - elas não são. Esteja ciente de que o uso de ingredientes tradicionais, frequentemente deixam pequenas indicações sensoriais de sua presença, que podem ser consideradas falhas em outros contextos. Isto é perfeitamente aceitável, embora não seja necessário. Salvo indicação em contrário, em princípio todas as lagers não tem qualquer nota frutada (ésteres). Ales tendem a ser menos delicadas do que

Lagers, e a menos que indicado de outra forma, em princípio todas as ales podem ter presença de alguns ésteres (não é requerido, mas não é uma falta).

Glossário

Algumas terminologias usadas no Guia de Estilos BJCP podem ser desconhecidas para alguns leitores. Ao invés de incluir um dicionário completo, destacamos alguns termos que podem, por eles, não ser bem entendidos, ou que impliquem significados específicos no âmbito das orientações insertas no Guia de Estilos BJCP. Algumas vezes os nomes dos ingredientes são usados como uma abreviação para as notas e características que eles proporcionam à cerveja. Quando os juízes usam estes termos, eles não implicam necessariamente que esses ingredientes específicos foram utilizados, assim como que as características percebidas coincidem com aquelas normalmente proporcionadas pelos ingredientes mencionados.

Termos relacionados a lúpulos

Lúpulos Americanos – novos varietais de lúpulos americanos empregados na produção de cerveja na moderna Escola Americana de cerveja artesanal, tipicamente apresentando perfil cítrico, resinoso, de conteúdo perene, ou com características semelhantes. Os lúpulos mais modernos podem adicionar ainda características mais incomuns e experimentais, tais como frutas de caroço (por exemplo, manga), bagas (berries), e melão.

Lúpulos do Velho Mundo – lúpulos empregados na produção de cervejas tradicionais europeias, incluindo varietais do lúpulo Saazer, lúpulos empregados na produção de cervejas britânicas, e outros varietais da Europa Continental. Tipicamente esses lúpulos são descritos como apresentando perfil floral, condimentado/picante, herbal ou terroso. Geralmente menos intensos do que muitos lúpulos do Novo Mundo.

Lúpulos do Novo Mundo - lúpulos americanos, juntamente com os originários

da Austrália e Nova Zelândia, e outros locais do mundo que não o Velho Mundo (Europa). Podem ter todos os atributos de clássicos lúpulos norte-americanos, bem como notas de frutas tropicais, frutas de caroço, uva branca, e outros compostos aromáticos interessantes.

Lúpulos do varietal Saazer - frequentemente chamados de lúpulos nobres, tradicionalmente entre os melhores lúpulos para produção de cerveja da Europa Continental. Muitas vezes, apresenta um perfil de leve floral, condimentado/picante, ou herbal; raramente impetuoso e agressivo, tipicamente de natureza mais delicado e elegante.

Termos relacionados a malte ou mosturação

Malte Munique - pode proporcionar um perfil de panificação, de característica ricamente maltada, que define o malte como elemento chave de uma cerveja sem adição de doçura residual, embora uns possam confundir maltado com doçura. Maltes Munich escuros podem adicionar uma característica de malte tostado profundamente semelhante ao tostado de casca de pão.

Malte Vienna - pode proporcionar uma presença de malte que remete a pão-tostado, mas não espere que as notas tostadas sejam extremamente intensas - eles são mais como casca de pão não tostado do que pão tostado.

Pilsner ou malte Pils - Malte Pilsner Continental é bastante distintivo, e tem um perfil ligeiramente doce, com leve caráter de grãos, com uma característica suave, levemente tostada e com toque de mel. Maior precursor de DMS que outros maltes; a sua utilização pode por vezes, resultar em um sabor de DMS que remete a milho.

Produtos de Maillard - uma classe de compostos produzidos de interações complexas entre os açúcares e aminoácidos em altas temperaturas, resultando em cores de tons de marrom na cerveja, além de ricas notas maltadas, às vezes até um

pouco parecidas com compostos de cozimento de carne. Nas versões anteriores do Guia de Estilos BJCP eram identificados como melanoidina, que constitui um subconjunto dos Produtos de Reação de Maillard responsáveis por cores vermelho-marrom (e, de acordo com Kunze, são "aroma-intensive", que são aromáticos peculiares). Em algumas obras literárias especializadas em produção de cerveja, melanoidina e produto de Maillard são utilizados como sinônimos. A química e caracterização de sabor não são bem compreendidas, assim cervejeiros e juízes devem evitar discussões excessivamente pedantes em torno destes pontos. A conclusão a que chegamos é que presença de Produtos de Maillard significa sabores ricamente maltados, e que é conveniente abreviar a discussão em torno deste tema. Maillard é pronunciado, mais ou menos, como "maiard".

Abiscoitado - seco, grão tostado, farinha, ou o sabor da massa seca remanescente de biscoitos digestivos ingleses; na fabricação de cerveja, um sabor comumente associado como malte Biscuit e alguns maltes tradicionais ingleses.

Termos relacionados à levedura ou fermentação

Perfil de fermentação limpa - a qualidade de uma cerveja pronta, ter muito baixo a nenhum subproduto de fermentação indesejado, derivado da ação das leveduras inoculadas, o que normalmente implica afirmar que não existem ésteres, diacetil, acetaldeído, ou componentes similares na cerveja, exceto se especificamente mencionado. A forma abreviada para dizer que a longa lista de possíveis subprodutos de fermentação que não estão presentes em quantidades significativas ou perceptíveis (vestígios resultantes de mínima quantidade, quase que não percebidas, no limiar da percepção, são – no entanto - normalmente aceitáveis).

Frutas de pomar - maçã, pêra, marmelo. A classificação botânica contém outras frutas, mas estas são comuns e as únicas que devem ser abrangidas para os fins desse

Guia de Estilos.

Frutas de caroço - fruto carnudo com um único caroço, tais como cereja, ameixa, pêsego, damasco, manga, etc.

Brett - designação abreviada de *Brettanomyces*, um pequeno conjunto de outras espécies do mesmo gênero da levedura normalmente empregada na produção da cerveja, que frequentemente é utilizado para produzir sabores complexos de frutas ou de funky (couro, suor, funk, mau cheiro, etc.) em bebidas fermentadas. Literalmente significa "fungos britânicos" e é frequentemente associada com qualidades produzidas durante o envelhecimento da cerveja em barril. As espécies comuns usadas na fabricação de cerveja incluem *B. bruxellensis* e *B. anomalous*, embora elas, algumas vezes, são identificadas por outros nomes; várias cepas existem com muito diferentes perfis (como acontece com a *S. cerevisiae*). Podem ser usadas essas cepas em uma fermentação primária ou como em uma fermentação secundária.

Termos relacionados à qualidade ou off-flavor

Adjunto de qualidade - uma característica de aroma da cerveja, sabor, e sensação na boca que reflete a utilização de maiores percentagens de fermentáveis que não sejam malte. Pode apresentar-se como um caráter de milho, um corpo mais leve do que uma cerveja puro-malte, ou uma cerveja geralmente mais fina, de degustação. Não necessariamente implicam o uso de um adjunto específico.

DMS – Dimetil Sulfeto, o qual pode assumir uma ampla gama de características perceptivas. A maioria é inadequada em qualquer estilo de cerveja; no entanto, uma leve nota de milho cozido pode ser aparente em cervejas com altos níveis de emprego de malte Pilsner. Quando o Guia de Estilos afirma que baixos níveis de DMS são apropriados, é esta nota leve de milho cozido no sabor, não de outros vegetais cozidos ou outros sabores DMS.

Rústico - vigoroso, saudável, caráter robusto que faz reminiscência de ingredientes tradicionais, empregados antigamente, sem sofisticação; talvez menos refinada como uma experiência sensorial geral.

Elegante - suave, refinado, caráter agradável e de bom gosto, sugestionando concluir que foram empregados ingredientes selecionados, de alta qualidade, artesanais, manuseadas com cuidado; sem arestas, sabores pungentes, e sensações de agressão ao palato.

Funky - um termo positivo ou negativo, dependendo do contexto. Se o esperado ou desejável, pode frequentemente apresentar notas de celeiro, feno molhado, um pouco de terra, cobertor de cavalo, ou estábulo. Se for muito intensa, ou uma característica inesperada, ou indesejável, decorrente de contaminação, pode apresentar-se em notas de fralda de bebê suja, fecal, silagem ou de baia de cavalo suja.

Termos relacionados à aparência

Renda ou Rendado Belga - uma característica de treliça padrão persistente de espuma deixada na parede interna do copo ou taça à medida que a cerveja é consumida. Aos olhos lembra as rendas finas de Bruxelas ou da Bélgica, e é um indicador desejável de qualidade da cerveja, na Bélgica.

Lágrimas - uma marca que deixa uma bebida no interior do copo ou taça, depois de uma porção tiver sido consumida. O termo refere-se para as gotas que escorrem lentamente em correntes do residual de bebida deixado nas laterais do copo ou taça. Não é uma indicação de qualidade, mas pode indicar um álcool superior, o açúcar, ou conteúdo de glicerol.

Referência de Cor

Observe que SRM é uma medida de densidade de cor de cerveja mais do que matiz/tonalidade. Tenha isso em mente ao tentar usar apenas números SRM ao descrever cervejas. Dentro dessas Diretrizes, os descritores de cor de cerveja geralmente seguem esse mapeamento para valores de SRM:

Palha	2-3
Amarelo	3-4
Ouro	5-6
Âmbar	6-9
Âmbar Profundo/cobre claro	10-14
Cobre	14-17
Cobre Profundo/castanho claro	17-18
Castanho (marrom)	19-22
Castanho escuro	22-30
Castanho muito escuro	30-35
Negro (preto)	30+
Negro opaco	40+

Organização de Estilos

Os estilos de cerveja descritos no Guia de Estilos têm sido categorizados para ajudar no funcionamento de competições de homebrews. Categorias (os maiores e principais agrupamentos de estilos) são construções artificiais que representam uma reunião de subcategorias individuais que podem ou não ter uma relação uns com os outros, seja histórica, seja geográfica, seja tradicional. Não tire a conclusão de que a inclusão de um estilo em uma categoria de alguma forma se relaciona os estilos de cerveja uns com os outros. A única razão pela qual eles são agrupados juntos é de ajudar na organização e gerenciamento de escala de competições complexas, com grande número de amostras. Os nomes dados aos agrupamentos são para fins do concurso, e não podem ser utilizados em contextos mais amplos, sejam quais forem, na cerveja e na indústria cervejeira.

Competições não tem que julgar cada estilo ou categoria separadamente; eles podem ser reunidos, divididos, ou ainda, reorganizados para os fins do concurso. Os organizadores são livres para criar suas próprias categorias de competição. Contudo que cada cerveja seja inscrita no concurso seja avaliada em função da identificação da subcategoria (estilo), qualquer agrupamento lógico é permitido.

Referência de Etiquetas de Estilo

Para ajudar com a reagrupação de estilos para outros fins, temos adicionado etiquetas informativas para cada estilo. Estas etiquetas indicam certos atributos da cerveja que podem ser usados para estes propósitos. A coluna “significado”, explica a intenção geral da etiqueta, mas não pretende ser rigorosa em uma definição formal. De nenhuma maneira as etiquetas substituem as descrições atuais do estilo.

Categoria	Etiqueta	Significado
Intensidade		
	Intensidade Session	<4% ABV
	Intensidade Standard	4-6% ABV
	Intensidade Alta	6-9% ABV
	Intensidade Muito Alta	>9% ABV Color
Cor		
	Clara	palha a dourado
	Âmbar	âmbar a marrom acobreado
	Escura	marrom escuro a negro
Fermentação / Acondicionamento		
	Fermentação Alta	Levedura Ale
	Fermentação Baixa	Levedura Lager
	Qualquer Fermentação	Levedura Ale ou Lager
	Fermentação Wild	Levedura selvagem (sem ser <i>Saccharomyces</i>) ou por bactérias.
	Lagered	Acondicionamento a frio
	Envelhecida	Grande acondicionamento prévio (Guarda)
Região de Origem		
	Ilhas Britânicas	Inglaterra, Gales, Escócia, Irlanda
	Europa Ocidental	Bélgica, França, Países Baixos
	Europa Central	Alemanha, Áustria, República Tcheca, Escandinávia
	Europa Oriental	Polônia, Estados Bálticos, Rússia
	América do Norte	Estados Unidos, Canadá, México
	Pacífico	Austrália, Nova Zelândia
Família de Estilo		
	Família-IPA	
	Família-Brown-Ale	
	Família-Pale-Ale	
	Família-Pale-Lager	
	Família-Pilsner	
	Família-Amber-Ale	
	Família-Amber-Lager	
	Família-Dark-Lager	
	Família-Porter	
	Família-Stout	
	Família-Bock	
	Família-Strong-Ale	
	Família-Wheat-Beer	
	Specialty-Beer	

Categoria	Etiqueta	Significado
Época		
	Estilo Artesanal	desenvolvido na era moderna da cerveja artesanal
	Estilo Tradicional	desenvolvido antes da era moderna de cerveja artesanal
	Estilo Histórico	Atualmente não elaborar ou produção muito limitada
Aroma / Sabor dominante		
	Maltado	pronunciado aroma e/ou sabor de malte
	Ácido	amargor do lúpulo pronunciado
	Equilibrado	intensidade semelhante de malte e amargor
	Lupulado	lúpulo de aroma e/ou sabor
	Torrado	malte e/ou grãos torrados
	Doce	dulçor residual evidente ou sabor de açúcar
	Defumado	aroma/sabor de grão ou malte defumado
	Sour	caráter cítrico evidente ou acidez elevada intencionalmente
	Amadeirado	caráter de envelhecimento em madeira ou barril
	Frutado	Notável aroma e/ou sabor de frutas
	Condimentado	Notável aroma e/ou sabor de especiarias

1. STANDARD AMERICAN BEER

Esta categoria descreve as cervejas americanas de todos os dias, que são do gosto do público de massa. Podem ser ales ou lagers. As cervejas nesta categoria geralmente não são complexas, seus sabores são suaves e fáceis de tomar. As ales desta categoria normalmente têm características semelhantes às lagers, e são projetadas para conquistar os bebedores de lagers de massa como cervejas de transição. Cervejas de consumo de massa, de sabor mais internacional ou de origem internacional, são descritos na categoria International Lager.

1A. American Light Lager

Impressão Geral: Altamente carbonatada e corpo muito leve, são lagers quase sem sabor e projetadas para serem consumidos bem geladas. Muito refrescantes e para matar a sede.

Aroma: Baixo a nenhum aroma de malte, embora, se presente pode ser percebido com caráter de grãos pouco doces ou milho. Aroma de lúpulo leve a nenhum; se presente, apresenta um caráter condimentado ou floral. Apesar de um caráter de fermentação limpa é desejável, algumas características de levedura (particularmente um leve frutado de maçã) não é uma falha. DMS em níveis baixos não é uma falha.

Aparência: Cor palha a amarelo pálido. Colarinho de espuma branca que não é muito persistente. Muito límpida.

Sabor: Relativamente neutra no palato com um final fresco e seco, com um baixo a muito baixo sabor de grãos ou como milho, o que pode ser percebido como dulçor, devido ao baixo amargor. Sabor de lúpulo de baixo a nenhum; se presente, pode ter uma qualidade floral, condimentado ou herbal (embora raramente forte o suficiente para ser detectado). Baixo a muito baixo amargor de lúpulo. O equilíbrio pode variar de ligeiramente maltado a ligeiramente amargo, mas é relativamente equilibrada. O alto nível de carbonatação pode acentuar o frescor de um final seco. Caráter limpo de uma fermentação lager.

Sensação na Boca: Corpo muito leve (às vezes aguado). Muito a altamente carbonatada com sensação de se receber agulhadas na língua por atuação do gás carbônico.

Comentários: Projetada para cativar a mais

ampla gama de pessoas possível. Sabores fortes significam uma falha na cerveja.

História: A Coors produziu uma Light Lager por alguns anos, na década de 1940. As versões modernas foram produzidas inicialmente pela Rheingold, em 1967, para atingir os consumidores que faziam dieta, mas só se tornaram uma cerveja popular em 1973, após a cervejaria Miller adquirir a receita e fazer grande campanha de marketing para ser promovida entre esportistas com o slogan: "muito gosto, com menos calorias." As cervejas deste tipo passaram a ser as mais vendidas nos EUA na década de 1990.

Ingredientes Característicos: Malte de cevada de duas ou seis fileiras, com uma percentagem elevada (acima de 40%) de arroz ou milho como adjuntos. Enzimas adicionais permitem um corpo mais leve e menos carboidratos.

Comparação de Estilos: Uma versão de corpo mais leve, menos álcool e calorias do que uma American Lager. Menos caráter de lúpulo amargo que de uma Leichtbier.

Estatísticas Vitais:

OG: 1028-1040

FG: 0.998-1.008

SRM: 2-3

IBU: 8-12

ABV: 2,8-4,2%

Exemplos Comerciais: Bud Light, Coors Light, Keystone Light, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light.

Etiqueta: Intensidade Session, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered (maturada), Estilo Tradicional, América do Norte, Família-Pale-Lager, Equilibrada.

1B. American Lager

Impressão Geral: Uma lager muito clara, altamente carbonatada, de corpo leve e

bem atenuada, com um perfil de sabor muito neutro e de baixo amargor. Servidas bem geladas, elas podem ser muito refrescantes e saciadoras de sede.

Aroma: Baixo a nenhum aroma de malte, que, se presente, pode ser percebido com caráter de grãos pouco doces ou milho. Aroma de lúpulo muito leve a nenhum, com uma presença condimentada ou floral. Embora um caráter de fermentação limpa seja desejável, algumas características de levedura (particularmente um ligeiro frutado maçã) não é uma falha. Um leve DMS não chega a ser uma falha.

Aparência: Cor amarelo pálido a amarelo médio. Colarinho de espuma branca que raramente persiste. Muito límpida.

Sabor: Relativamente neutra no palato com um final seco e fresco, com baixo a moderado-baixo sabor de grãos ou de milho, o que pode ser percebido como dulçor, devido ao baixo amargor. Sabor de lúpulo baixo a moderadamente baixo, que pode ter uma qualidade floral, picante (condimentada) e herbal (embora raramente forte o suficiente para ser distinguido). O amargor do lúpulo é baixo para médio-baixo. O equilíbrio pode variar de ligeiramente maltado a ligeiramente amargo, mas é relativamente equilibrada. O alto nível de carbonatação pode acentuar o frescor de um final seco. Caráter limpo de uma fermentação lager.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio-baixo. Altamente carbonatada, com uma picância de gás carbônico que provoca ligeira coceira na língua.

Comentários: Sabores fortes é uma falha. Em geral, são as cervejas que os bebedores de cerveja artesanal não esperam receber quando pedem uma cerveja nos EUA. Pode ser comercializada como Pilsner fora da Europa, mas não deve ser confundida com exemplares tradicionais.

História: Apesar de, nos EUA, os imigrantes alemães produzirem lagers inspirados por Pilsner tradicionais desde meados da década de 1800, o estilo moderno de American Lager foi fortemente influenciado pela proibição e a Segunda Guerra Mundial. As cervejarias

sobreviventes consolidam, expandiram-se e promoveram fortemente um estilo de cerveja que caiu no gosto de uma grande parte da população. Durante décadas foi o estilo dominante de cerveja e, por isso, surgiram muitas cervejarias rivais internacionais, que começaram a desenvolver produtos semelhantes para o mercado de massa, com apoio em campanhas publicitárias agressivas.

Ingredientes Característicos: Malte de cevada de duas ou seis fileiras, com uma percentagem elevada (acima de 40%) de arroz ou milho como adjuntos.

Comparação de Estilos: Com mais força, sabor e corpo que uma American Light Lager. Com menos amargor e sabor que uma International Lager. Com muito menos sabor, lúpulo e amargor que as tradicionais Pilsner europeias.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040-1.050

FG: 1.004-1.010

SRM: 2-4

IBU: 8-18

ABV: 4,2-5,3%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered (maturada), Estilo Tradicional, América do Norte, Família-Pale-Lager, Equilibrada.

1C. Cream Ale

Impressão Geral: Uma cerveja americana limpa, bem-atenuada e saborosa, tipicamente para se refrescar "enquanto se corta a grama no jardim." Fácil de beber e refrescante, mas com mais corpo do que as típicas lagers americanas.

Aroma: Notas de malte de média a médio-baixa intensidade, com um aroma doce semelhante ao milho. Estão permitidos baixos níveis de DMS, mas não são necessários. Aroma de lúpulo de médio-baixo a nenhum, e que, se presente, pode ser de qualquer variedade, entretanto, notas florais, condimentadas ou herbais

são os mais comuns. Em suma, um aroma sutil, em que não domina nem o malte nem o lúpulo. Baixos ésteres de frutas são opcionais.

Aparência: Cor amarelo palha a moderado ouro, mas normalmente mais claras. Colarinho de espuma de baixa a média formação, com carbonatação média a alta e retenção razoável. Brilhante e cristalina, com muitos reflexos.

Sabor: Baixo a médio-baixo amargor de lúpulo. Baixa a moderada maltosidade e dulçor, variando com a densidade e a atenuação. Geralmente bem atenuadas. Nem malte nem lúpulo dominam o paladar. Baixo a moderado sabor de milho é normalmente encontrado como um leve DMS (opcional). O final pode variar entre um pouco seco e ligeiramente doce. Ésteres baixos de frutas são opcionais. Baixo a médio-baixo sabor de lúpulo (de qualquer variedade, mas geralmente floral, condimentado, ou de ervas).

Sensação na Boca: Geralmente leve e fresca, mas o corpo pode chegar a ser médio. Sensação na boca suave, com atenuação média a alta; níveis mais elevados de atenuação podem ser pretendidos para obter maior perfil de "matar a sede". Alta carbonatação.

Comentários: As Cream Ale Pre-Prohibition eram ligeiramente mais forte, lupuladas (incluindo versões com dry hopping) e mais amargas (25-30 + IBU). Essas versões devem ser registradas na categoria histórica (Historical Beer). A maioria dos exemplos comerciais apresenta densidade inicial (OG) na faixa de 1050-1053 e o amargor raramente excede a 30 IBUs.

História: Uma ale mais espumante ou de consumo fresco que existia nos anos 1800 e que sobreviveu à Lei Seca. Uma versão ale do estilo lager americano produzido por fabricantes de cerveja ale para competir com fabricantes de cerveja lager no Canadá e nos Estados do Nordeste, Meio-Atlântico e Centro-Oeste dos EUA. Originalmente conhecida como uma ale espumante ou de consumo *in natura*, foram utilizadas algumas cepas de leveduras lager (e às vezes ainda são) por

alguns fabricantes de cerveja, mas historicamente não estavam misturadas, feitas apenas com cepas ale. Muitos exemplos usam o método de Kräusen para elevar a carbonatação. O armazenamento a frio não é tradicional, entretanto alguns cervejeiros atualmente estão assim procedendo.

Ingredientes Característicos: Ingredientes americanos comumente usados, receitas de grãos integrais com maltes seis fileiras, ou uma combinação de maltes seis fileiras e duas fileiras americanas. Os adjuntos podem chegar a até 20% de milho na mosturação e 20% de glicose ou outros açúcares na etapa de fervura. Qualquer variedade de lúpulo pode ser usada para amargor e aroma.

Comparação de Estilos: Similar à Standard American Lager, mas com mais personalidade.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.042-1.055

FG: 1.006-1.012

SRM: 2.5-5

IBU: 8-20

ABV: 4,2-5,6%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Qualquer Fermentação, Estilo Tradicional, América do Norte, Família-Pale-Ale, Equilibrada.

1D. American Wheat Beer

Impressão Geral: Cerveja refrescante de trigo mostrando mais presença de lúpulo e menos características de levedura do que os seus exemplares de cerveja de trigo alemães. Um caráter de fermentação limpo permite que os sabores de trigo, na forma de pão, massa ou grãos sejam complementados mais pelo sabor e amargor de lúpulo que pelas características do fermento.

Aroma: Caráter baixo a moderado de trigo, grão, pão ou massa. Um dulçor leve a moderado, maltado, é aceitável. Os ésteres

podem ser moderados a ausentes, embora devam refletir cepas de leveduras relativamente neutras; notas de banana são inadequadas. O aroma de lúpulo pode ser baixo a moderado e pode ter notas cítricas, condimentadas, florais ou de frutas. Não podem estar presentes notas fenólicas de cravo.

Aparência: Normalmente amarelo pálido ao dourado. A transparência pode variar de brilhante a turva em razão da presença de fermento, a aproximar-se do estilo alemão Weissbier. Há grande formação de espuma branca, de longa persistência.

Sabor: Leve a moderadamente forte sabor de trigo, pão, massa ou grãos que dura até o fim. Pode ter um dulçor maltado moderado e terminar bastante seco. Baixo a moderado amargor de lúpulo, que às vezes persiste até o final. O amargor e o dulçor são normalmente equilibrados, mas tende para o amargo. Baixo a moderado sabor de lúpulo (cítrico, condimentado, floral ou frutado). Ésteres podem ter presença de intensidade moderada a ausente, mas não devem incluir notas de banana nem cravo (fenóis). O final pode ser ligeiramente crisp.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação médio-alta para alta. Leve cremosidade é opcional; cervejas de trigo, por vezes, têm uma impressão "fofa" e macia.

Comentários: Há diferentes variações, desde cervejas muito fáceis de tomar, ligeiramente doces, a cervejas secas e agressivamente lupuladas com um forte sabor de trigo. Cervejas de centeio devem

ser registradas na categoria de Specialty Type Alternative Fermentable.

História: Originalmente, uma adaptação ao estilo alemão Weissbier usando uma levedura limpa e lúpulo, feita por cervejarias artesanais americanas. Este estilo foi amplamente popularizado por Widmer, em meados dos anos 80.

Ingredientes Característicos: Fermento americano limpo, ale ou lager (emprego de levedura de Weissbier alemã é inadequado). Uma grande proporção de malte de trigo (geralmente 30-50%), o qual é menor do que numa típica Weissbier alemã. Os lúpulos são americanos típicos, alemães ou do Novo Mundo.

Comparação de Estilos: Mais de caráter lupulado e menos do caráter de fermento que uma Weissbier alemã, mas nunca com as características de banana e cravo. Geralmente têm a mesma variação de equilíbrio das Blondes Ales, mas com um caráter de malte de trigo como sabor primário.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.055

FG: 1.008 – 1.013

IBUs: 15 – 30

SRM: 3 – 6

ABV: 4.0 – 5.5%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Qualquer Fermentação, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-Wheat-Beer, Equilibrada.

2. INTERNATIONAL LAGER

As International Lagers são premium lagers, para um mercado de massa, produzidas na maioria dos países do mundo. Já que foram desenvolvidas a partir de estilos americanos ou europeus, todas têm um caráter bastante uniforme e são altamente divulgadas. Livrementemente desenvolvidas a partir das lagers originais, tipo Pilsner, com coloridas variações que têm adicionais sabores de maltes que mantêm um grande apelo para a maioria dos paladares. Em

muitos países, o estilo será designado pelos seus nomes locais. O uso do termo "international" não significa que estas cervejas são etiquetadas desta forma, ele é mais uma categorização das cervejas semelhantes produzidos em todo o mundo.

2A. International Pale Lager

Impressão Geral: Uma cerveja lager clara muito atenuada, sem sabores fortes, tipicamente bem equilibrada e altamente carbonatada. Servidas geladas, elas são saciadoras de sede e refrescantes.

Aroma: Baixo a médio-baixo aroma de malte, e que pode ser um pouco de grãos ou ligeiramente doce de milho. Aroma de lúpulo pode ser muito baixo a médio, com presença condimentada ou floral. Embora geralmente um perfil de fermentação limpa seja desejado, baixos níveis de características de levedura (como uma leve nota frutada de maçã) não são uma falha. Uma pequena quantidade de DMS ou aroma de milho não é uma falha.

Aparência: Amarelo-palha ao ouro na cor. Colarinho branco que não pode durar muito tempo. Muito límpida.

Sabor: Nível baixo a moderado de maltosidade como a grãos, com um final fresco, seco, e bem atenuado. O caráter de grãos pode ser neutro ou mostrar qualidades suaves de pão e biscoitos, e até mesmo um nível moderado de sabores de milho ou dulçor do malte. Os sabores de lúpulo variam de ausentes a médios, muitas vezes mostrando um caráter floral, condimentado ou herbal se estiver presente. Lúpulo de amargor médio-baixo a médio. O equilíbrio pode variar de ligeiramente maltado a ligeiramente amargo, mas é relativamente equilibrada. Retrogosto neutro com malte suave e, às vezes, sabores de lúpulo. Uma leve quantidade de DMS não é uma falha.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio. Moderadamente alta a alta carbonatação. Leve toque carbônico pode ser sentido na língua.

Comentários: As International Lager tendem a ter menos adjuntos que o padrão das American Lager e podem ser puro malte, mas os sabores fortes permanecem a ser uma falta. É bastante ampla a categoria de Lagers do mercado de massa

que variam de cervejas de alto nível do estilo American Lagers às típicas cervejas internacionais de "importação" ou "garrafa verde" que podem ser encontrados em muitos mercados de exportação e nos EUA. Muitas vezes são rotuladas como "Pilsner", o que gera confusão. Qualquer aroma de "gambá" na cerveja de garrafa verde comercial provém de reação fotoquímica dos compostos provenientes do lúpulo com raios UV (lightstruck) devido ao mau armazenamento da garrafa e não é uma característica do estilo.

História: Nos EUA foram desenvolvidas como uma versão premium do padrão American Lager, com uma história similar. Fora dos EUA, elas desenvolveram como uma imitação do estilo American Lager ou uma versão mais acessível (geralmente mais seca e menos amarga) de uma cerveja do estilo Pilsner. Elas são frequentemente acompanhadas por campanhas publicitárias fortes e são exportadas pelas cervejarias industriais ou multinacionais.

Ingredientes Característicos: Malte de cevada de duas ou seis fileiras. É possível utilizar arroz, milho ou açúcar como adjuntos ou pode ser puro malte.

Comparação de Estilos: Geralmente mais amarga e saciadoras de sede que uma American Lager. Menos lupulada e amarga que uma German Pilsner. Menos corpo, sabor de malte e de caráter de lúpulo que uma Czech Premium Pale Lager. As versões mais robustas aproximam-se da Munich Helles no gosto, mas com mais características de adjuntos.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.042 – 1.050

FG: 1.008 – 1.012

IBUs: 18 – 25

SRM: 2 – 6

ABV: 4.6 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Session Premium Lager, Heineken, Red Stripe,

Singha.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Estilo Tradicional, Família-Pale-Lager, Equilibrada.

2B. International Amber Lager

Impressão Geral: Uma lager âmbar, bem atenuada e maltada, com uma interessante qualidade de caramelo ou tostado e com amargor retraído. Normalmente muito atenuada, muitas vezes com emprego de adjuntos. Suave, com a característica lager de alta drinkability.

Aroma: Baixo a moderado aroma de malte pode remeter a grãos, com muito baixo a moderado dulçor de malte caramelo ou malte tostado. O aroma de lúpulo pode variar de baixo a nenhum, com um leve caráter floral ou condimentado. Ela tem um perfil lager limpo. Um aroma fraco de milho ou DMS é aceitável.

Aparência: Cor âmbar-dourado a cobre avermelhado. Cristalina e brilhante. Colarinho branco a marfim, de baixa retenção.

Sabor: Perfil de malte baixo a moderado que pode variar desde seco para grãos doces. Baixos a moderados níveis de caramelo e pão tostado podem ser evidentes. Baixo a médio-baixo dulçor de milho é opcional, mas não um defeito. O amargor do lúpulo é baixo a moderado, assim como o sabor, que apresenta um caráter condimentado, floral ou herbal. O equilíbrio pode ser de bastante maltado a quase equilibrado, com o amargor sendo mais perceptível, mas não desagradável. O nível de amargor pode aumentar se o caráter de malte aumentar para buscar o equilíbrio. Perfil de fermentação limpo. O final é moderadamente seco com um sabor maltado moderado.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio. Média a alta carbonatação. Suave, alguns exemplares podem ser cremosos.

Comentários: Um amplo espectro de consumidores de Amber Lagers de consumo em massa foi desenvolvido, de forma independente, em vários países,

identificando-se com cervejas de tom âmbar, genéricas, que talvez tivessem mais significado histórico, mas eventualmente mudaram para produtos atualmente pouco distinguíveis.

História: Ela varia de país para país, mas geralmente representa uma adaptação da International Lager de consumo de massa ou uma evolução de estilos autóctones de um produto mais genérico.

Ingredientes Característicos: Base de maltes de duas ou seis fileiras. Maltes especiais de cor como Victory (ou Melanoidina, Amber, etc. Adjuntos, além de malte caramelo. Lúpulos europeus, americanos ou uma combinação de ambos.

Comparação de Estilos: Menos malte e mais atenuada que uma Vienna Lager, a maioria com sabor de adjuntos.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.042 – 1.055

FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 8 – 25

SRM: 7 – 14

ABV: 4.6 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Brooklyn Lager, Capital Winter Skål, Dos Equis Amber, Schell's Oktoberfest, Yuengling Lager

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Estilo Tradicional, Família-Amber-Lager, Maltada.

2C. International Dark Lager

Impressão Geral: Uma versão mais escura e, talvez, mais doce da International Pale Lager com um pouco mais de corpo e sabor, mas igualmente com amargor restringido. O baixo amargor deixa o malte como elemento de sabor primário, e os baixos níveis de lúpulo contribuem pouco ao equilíbrio geral.

Aroma: Baixo a nenhum aroma de malte, pode ter uma leve nota de milho. Médio-baixo ou nenhum aroma de malte tostado e caramelo. O aroma de lúpulo pode variar de ausente a suave, com uma presença condimentada ou floral. Enquanto um perfil de fermentação limpa é geralmente desejado, baixos níveis de características de levedura (como um baixo frutado de

maçã) não são uma falha. Uma pequena quantidade de DMS ou cheiro de milho não é considerado uma falha.

Aparência: Cor âmbar profundo a marrom escuro, transparente, brilhante e com reflexos vermelho rubi. Colarinho bege a marrom claro que pode não perdurar.

Sabor: Dulçor de malte baixo a médio, com sabores de malte caramelo e/ou torrado de médio-baixo a nenhum (que podem incluir notas de café, melão ou de cacau). O sabor de lúpulo varia de nenhum a baixo e é normalmente floral, condimentado ou herbal. O amargor do lúpulo é de baixo a médio. Pode ter uma leve frutuosidade. Final moderadamente fresco. O equilíbrio é normalmente um pouco maltado. Os sabores de malte queimado ou com um torrado moderadamente forte é um defeito.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio-baixo. Suave com uma leve cremosidade. Média a alta carbonatação.

Comentários: Uma grande variedade de cervejas internacionais que são mais escuras do que claras, e que não apresentam notas assertivamente amargas e/ou torradas.

História: São versões mais escuras da International Pale Lager, frequentemente criadas pelas mesmas cervejarias industriais, com a intenção de apelar a um

público mais vasto. Muitas vezes, uma adaptação mais colorida ou adoçada de uma Pale Lager industrial, ou uma versão mais acessível (e mais barata) das lagers escuras tradicionais.

Ingredientes Característicos: Maltes de duas ou seis fileiras, milho, arroz ou açúcar como adjuntos. Uso moderado de caramelo e maltes escuros. Versões comerciais usam corantes.

Comparação de Estilos: Menos sabor e riqueza que uma Munich Dunkel, Schwarzbier ou outras lagers escuras. Frequentemente são usados adjuntos como é típico de outras International Lager.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.056

FG: 1.008 – 1.012

IBUs: 8 – 20

SRM: 14 – 22

ABV: 4.2 – 6.0%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Baixa, Lagered, Estilo Tradicional, Família-Dark-Lager, Maltada.

3. CZECH LAGER

As cervejas tchecas são geralmente divididas pela densidade/gravidade (Draft, Lager, Special) e cor (Pale, Amber, Dark). Os nomes tchecos para estas categorias são Svetle (Pale), Polotmavé (Amber) e tmavé (Dark). As classes de densidade (gravidade) são výcepní (Draft, de 7-10° P), lezak (Lager 11-12° P) e speciální (Special, 13° P+). Pivo é, naturalmente, a palavra Tcheca que significa cerveja. Classe divisão de densidade (gravidade) é semelhante para os grupos alemães Schankbier, Vollbier e Starkbier, embora com diferentes gamas. As cervejas tchecas dentro dessas classes são muitas vezes referidas pela sua densidade (gravidade). Muitas vezes, há variações nos agrupamentos de cor-gravidade, especialmente dentro da classe speciální. O Guia de Estilos BJCP combina algumas dessas classes, enquanto que outras cervejas no mercado tcheco não são descritas (como o Czech Porter forte). Isso não significa dizer que as

categorias abaixo cobrem completamente todas as cervejas tchecas, eles são simplesmente uma forma de agrupar alguns dos estilos mais comuns para fins de avaliação.

As lagers tchecas diferem, geralmente, dos lagers alemães e outras lagers ocidentais porque as lagers alemães são quase sempre completamente atenuadas, enquanto as lagers tchecas podem ter uma pequena quantidade de extrato fermentado residual que é colocada na cerveja pronta. Isso ajuda a fornecer uma densidade/gravidade ligeiramente mais elevada final (e, portanto, uma aparente atenuação ligeiramente inferior), um corpo e uma sensação na boca ligeiramente mais cheia e um perfil de sabor mais rico e mais complexo do que em cervejas equivalentes em cor e grau. As lagers alemães tendem a ter um perfil de fermentação mais limpo, enquanto que as lagers tchecas tendem a fermentar em temperaturas mais baixas (7-10° C) e por mais tempo, e pode ter uma quantidade pequena, quase imperceptível de diacetil (perto do limiar de percepção) que muitas vezes é percebido mais como um arredondamento do que abertamente como aroma e sabor [diacetil em nível significativo lembra amanteigado e é um defeito]. As cepas de leveduras lager tchecas não são sempre tão limpas e atenuantes como as cepas alemães, ajudando a alcançar uma maior densidade (gravidade) final (juntamente com métodos de mosturação a frio e fermentação). As lagers tchecas são tradicionalmente feitas com mosturação por decocção (muitas vezes dupla decocção), mesmo com maltes modernos, enquanto a maioria das modernas lagers alemães é feita através de mosturação por infusão simples ou infusão escalonada. Estas diferenças caracterizam a riqueza do perfil de sabor e sensação na boca que distingue as lagers tchecas.

3A. Czech Pale Lager

Impressão Geral: Uma lager tcheca clara, de corpo leve, rica, refrescante, lupulada e amarga, que tem os sabores familiares da versão mais forte da Czech Premium Pale Lager (tipo Pilsner), mas com menos álcool, menos corpo e um formato menos intenso.

Aroma: Leve a moderada maltosidade que remete a pão combinado com um leve a moderado buquê de lúpulo condimentado ou herbal. O equilíbrio entre os maltes e lúpulos pode variar. Um baixo toque de caramelo é aceitável. Diacetil suave (nunca intrusivo), e leve ésteres frutados de lúpulos são aceitáveis, mas não precisa estar presente. Enxofre em qualquer nível é uma falha inadmissível.

Aparência: Dourado suave a profundo, brilhante e muito límpida na cor. Colarinho branco, cremoso, de espuma de longa duração.

Sabor: Maltosidade médio-baixa a média, rica em notas de pão, com um final arredondado e lupulado. Sabor de lúpulo baixo a médio-alto, condimentado ou herbal. O amargor é proeminente, mas nunca áspero. Saborosa e refrescante. Ésteres de frutas e diacetil são aceitáveis em

níveis baixos, mas podem não estar presentes (desejável) e nunca devem ser dominantes.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação moderada.

Comentários: O nome tcheco para o estilo é *svetlé výcepní pivo*.

História: Josef Groll, inicialmente, preparou dois tipos de cerveja em 1842-1843, uma *výcepní* e uma *Lezak*, dobrando a quantidade de insumos para a produção da primeira delas. Evan Rail especula que estas cervejas foram, provavelmente, 10 °P e 12 °P, mas com a *výcepní* sendo a menos forte. Este é o tipo de cerveja mais consumido atualmente na República Tcheca.

Ingredientes Característicos: Água mole com baixo teor de sulfatos e carbonatos, lúpulo do varietal Saaz, malte Pilsner tcheco, levedura lager tcheca. A água com baixa concentração de íons proporciona um perfil diferente de lúpulos suave e arredondado, apesar das altas taxas de lupulagem.

Comparação de Estilos: Uma versão mais leve, refrescante, de menor intensidade, da versão Czech Premium Pale Lager, para

ser consumida todos os dias.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.028 – 1.044

FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 20 – 35

SRM: 3 – 6

ABV: 3.0 – 4.1%

Exemplos Comerciais: Breznák Svetlé výcepní pivo, Notch Session Pils, Pivovar Kout na Šumave Koutská 10°, Únetické pivo 10°.

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Pale-Lager, Amarga, Lupulada.

3B. Czech Premium Pale Lager

Impressão Geral: Uma lager tcheca rica, com muito caráter de malte e lúpulo, e com um final longo e arredondado. Complexa, mas bem equilibrado e refrescante. Os sabores de malte são complexos para uma típica cerveja tipo Pilsner e o amargor é forte, mas limpo e sem aspereza, o que dá uma impressão arredondada que faz com que seja fácil de beber.

Aroma: Notas maltadas ricas e destacando pão, de intensidade média a média-alta, com um buquê de lúpulos médio-baixo a médio-alto, com perfil condimentado, floral ou herbal, embora o equilíbrio entre o malte e o lúpulo pode variar, sendo a interação rica e complexa. Diacetil suave e/ou muito baixos ésteres derivados do lúpulo são aceitáveis, mas não necessitam de estarem presentes.

Aparência: Cor de tom dourado a dourado escuro. Transparente, de nitidez cristalina. Colarinho de espuma branca, cremosa, densa e duradoura.

Sabor: Maltado de pão rico e complexo, acompanhado com um amargor pronunciado, mas suave e arredondado, com sabor floral e condimentado. Os sabores de malte e lúpulo variam de médio e médio-alto, com o malte podendo ter uma ligeira impressão de caramelo. O amargor é proeminente, mas nunca áspero. O equilíbrio final pode tender tanto para os lúpulos como para os maltes, mas nunca

destacado para qualquer um deles. Leve a moderado diacetil e níveis baixos de ésteres derivados do lúpulo são aceitáveis, mas não precisam estar presentes.

Sensação na Boca: Corpo médio. Carbonatação moderada a baixa.

Comentários: Em geral, um grupo de pivo *Plzenského typu* ou cervejas tipo Pilsner. Este estilo é uma combinação de estilos tchecos *Svetlý Lezak* (11 a 12,9° P) e *Speciální Svetle pivo* (13-14,9° P). Na República Tcheca, apenas a Pilsner Urquell é chamado Pilsner, apesar de amplamente adotado esse nome em todo o mundo. Versões de *Kvasnicové* ("levedura de cerveja") são populares na República Tcheca, e podem usar krausening ou uma nova dose de levedura após a fermentação. Estas cervejas são, por vezes, turvas, com um caráter subjacente de levedura e um maior caráter de lúpulo. Exemplos modernos variam muito no equilíbrio de maltes e lúpulos e muitos deles não são tão lupulados como a Pilsner Urquell.

História: Comumente associada à Pilsner Urquell, que foi produzida pela primeira vez em 1842, após a construção de uma nova fábrica de cerveja por burgueses descontentes com a cerveja padrão até então produzida em Pilsen. É creditado ao cervejeiro bávaro Josef Groll como o primeiro a produzir esta cerveja.

Ingredientes Característicos: Água mole com baixo teor de sulfato e de carbonato, lúpulo do varietal Saaz, malte e fermento lager tcheco. A água com baixa concentração de íons proporciona um perfil lupulado distinto, suave e arredondado apesar das altas taxas de lúpulos usados. O nível de amargor de alguns exemplares mais comerciais tem diminuído nos últimos anos, embora não tanto como muitos exemplares contemporâneos alemães.

Comparação de Estilos: Mais cor, presença de malte e corpo do que uma German Pils, com um final mais cheio e uma impressão limpa e suave. Mais forte do que uma Czech Pale Lager.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.060 FG: 1.013 – 1.017

IBUs: 30 – 45

SRM: 3.5 – 6

ABV: 4.2 – 5.8%

Exemplos Comerciais: Bernard Sváteční ležák, Gambrinus Premium, Kout na Šumave Koutská 12°, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11°, Primátor Premium, Únetická 12°.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Pilsner, Equilibrada, Lupulada.

3C. Czech Amber Lager

Impressão Geral: Uma lager orientada para o malte âmbar tcheco, com um caráter de lúpulo que pode variar de baixo a muito significativo. Os sabores de malte podem variar um pouco, levando a diferentes interpretações, que variam de pão e biscoito suave a doce e algo de caramelo.

Aroma: Rico aroma de malte, de intensidade moderada, que pode sobressair pão e dominantes produtos de Maillard ou suave caramelizado, como açúcar cândi. Notas de lúpulo, com perfil condimentado, floral ou herbal, de moderado a nenhum. Caráter lager limpo, embora possam estar presentes, em baixa intensidade, ésteres frutados (frutas de caroço ou bagas). Diacetil é opcional e pode variar de baixo a nenhum.

Aparência: Cor âmbar profundo a acobreado. Transparência limpa a brilhante. Colarinho de espuma esbranquiçada (off-white) volumosa e persistente.

Sabor: Os complexos sabores de malte são dominantes (médios a médios-altos), apesar de sua natureza poder ser diferente, desde secos a dominantes Produtos de Maillard, quase doces. Alguns exemplos têm um caráter de malte que vão desde caramelo até biscoitos tipo cracker (Graham). Sabor de lúpulo condimentado, de baixo a moderado. Um proeminente, mas limpo amargor do lúpulo proporciona um final equilibrado. Ésteres sutis que remetem a ameixa ou berry são opcionais. Diacetil baixo é aceitável. Sem sabor de malte torrado (se presente é uma falha). O fim pode variar de

seco e lupulado a relativamente doce.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-alto. Leve e arredondada, muitas vezes com uma cremosidade suave. Carbonatação de moderada a baixa atividade na boca.

Comentários: O nome tcheco do estilo é *Polotmavé Pivo*, que significa cerveja meio escura. Este estilo é uma combinação dos estilos tchecos *Polotmavý Lezak* (11 a 12,9° P) e *Polotmavé Speciální pivo* (13-14,9° P).

História: Uma lager estilo Vienna, que não deixou de ser produzido na República Tcheca. Com o ressurgimento de pequenas cervejarias, que há pouco tempo foram abertas na República Tcheca, tem aumentado o número de exemplares deste estilo.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner e Caramelo, mas também podem ser usados maltes Vienna e Munich. Água de baixo conteúdo mineral, lúpulos do varietal Saaz, levedura lager tcheca.

Comparação de Estilos: O estilo pode ser semelhante a uma Vienna Lager, mas com uma carga de lúpulo do varietal Saaz, que o faz aproximar de uma English Bitter, e com um caráter definitivamente mais rico e profundo de caramelo. As versões das grandes cervejarias são geralmente semelhantes à Czech Premium Pale Lager, com um pouco mais de sabores de malte escuro e menos sabores de lúpulo, enquanto que as cervejarias menores muitas vezes fazem versões com grande presença de lúpulo, complexidade de maltes ou dulçor residual.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.060

FG: 1.013 – 1.017

IBUs: 20 – 35

SRM: 10 – 16

ABV: 4.4 – 5.8%

Exemplos Comerciais: Bernard Jantarový ležák, Pivovar Vysoký Chlumeč Démon, Primátor Polotmavý 13°, Strakonický Dudák Klostermann Polotmavý Ležák 13°.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered,

Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Amber-Lager, Equilibrada.

3D. Czech Dark Lager

Impressão Geral: Uma rica, escura e maltada lager tcheca, com um caráter torrado que pode variar de ausente para muito proeminente. Maltado com um perfil de sabor interessante e complexo, com níveis variáveis de lupulado que proporcionam uma gama de interpretações.

Aroma: Maltado rico, profundo e às vezes doce, médio e médio-alto, com qualidades opcionais como casca de pão, tostado, nozes, refrigerantes colas, frutas escuras ou caramelo. Características torradas como chocolate ou café adoçado podem variar de moderada a nenhuma para não sobrecarregar o caráter da base de malte. Um aroma baixo de lúpulo condimentado é opcional. Podem estar presentes um diacetil baixo e ésteres de frutas (ameixas ou berries) podem estar presentes.

Aparência: Cor de tom acobreado escuro (granada) a quase preto, muitas vezes com reflexos em cores avermelhadas ou marrons observados nas extremidades do copo. Transparência de limpa a brilhante. Colarinho volumoso e persistente, de cor bege claro a bronze.

Sabor: Domina um maltado de intensidade média a média-alta, profundo e complexo, geralmente rico em produtos de Maillard e com um leve a moderado dulçor de malte residual. Sabores de malte como caramelo, pão tostado, nozes, alcaçuz, frutas escuras secas, chocolate e café podem estar presentes, com um caráter muito baixo a moderado de torrado. Sabor de lúpulo de caráter condimentado moderadamente baixo a nenhum. O amargor do lúpulo pode ser de moderado a médio-baixo, mas deve ser perceptível. O equilíbrio pode variar de maltado a relativamente bem equilibrado, conduzindo o lúpulo com suavidade. Podem estar presentes um diacetil baixo a moderado e ésteres frutados suaves de ameixa ou berry.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-elevado, com uma considerável sensação na boca sem ser pesado ou enjoativo. Textura

moderadamente cremosa. Suave. Carbonatação de moderada a baixa atividade na boca. Pode proporcionar um leve calor alcoólico em versões mais fortes.

Comentários: Este estilo é uma combinação de estilos thecos *tmavý lezak* (11 a 12,9° P) e *tmavé speciální pivo* (13-14,9° P). Os exemplos mais modernos são mais secos e de maior amargor, enquanto as versões tradicionais muitas vezes têm IBU na faixa de 18-20 com um equilíbrio tendendo ao dulçor.

História: A Cervejaria Fleku vem operando em Praga desde 1499. Muitas cervejarias novas e pequenas estão produzindo este estilo.

Ingredientes Característicos: Maltes Pilsner e caramelo escuro, com a adição de malte tostados sem amargor são mais comuns, mas adições de maltes Vienna ou Munich também são apropriadas. Água com baixo conteúdo mineral, lúpulos do varietal Saaz, levedura lager theca. Qualquer éster frutado provém naturalmente do malte e não da levedura.

Comparação de Estilos: Cerveja é o equivalente tcheco de uma lager escura, posicionada entre uma Munich Dunkel e uma Schwarzbier, mas normalmente mais rica em malte e caráter de lúpulo (aroma, sabor e/ou amargor).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.060

FG: 1.013 – 1.017

IBUs: 18 – 34

SRM: 14 – 35

ABV: 4.4 – 5.8%

Exemplos Comerciais: 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 Březnice Herold, U Fleků Flekovský tmavý 13° ležák.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Dark-Lager, Equilibrada.

4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER

Esta categoria de estilo abrange as Pilsner lager alemãs maltadas e claras, orientadas para os maltes, de intensidade Vollbier e Starkbier. Mesmo sendo maltadas, são bem atenuadas e são lagers limpas, como a maioria das cervejas alemãs.

4A. Munich Helles

Impressão Geral: Uma Lager alemã límpida, maltada, de cor dourada, com um sabor de grãos doces e um final suave e seco. Lúpulo bem sutil, que pode ser de perfil condimentado, floral ou herbal, de conteúdo amargo apenas para ajudar a manter o equilíbrio maltado, mas não doce, o que ajuda a esta cerveja ser uma bebida refrescante, para ser consumida todos os dias.

Aroma: Moderado aroma de maltes de grãos doces. Aroma de lúpulo baixo a moderadamente baixo, que pode ser condimentado, floral ou herbal. Embora um aroma limpo seja mais desejável, uma nota de pouca expressão de DMS ao fundo não chega a ser uma falha. Perfil de fermentação limpa, agradável, com malte dominando o equilíbrio. Os exemplares mais frescos tendem a ter mais aroma de malte doce.

Aparência: Cor de amarelo médio a palha. Limpa. Colarinho de espuma branca cremosa e persistente.

Sabor: Inicia moderadamente maltada, sugerindo dulçor, um moderado sabor de malte com caráter de grãos doces, e com uma impressão suave e arredondado no palato suportada por um baixo para médio-baixo amargor de lúpulo. O final é suave e seca, sem percepção de carbonatação vívida ou efervescente. Baixo a moderadamente baixo sabor de lúpulo condimentado, floral ou herbal. Os maltes dominam o lúpulo no palato, no final e no retrogosto, mas o lúpulo deve ser perceptível. Não deve haver nenhum dulçor residual, basta a impressão de malte com amargor muito suave. Exemplares muito frescos parecem mais doces devido ao caráter rico e fresco de malte que pode desaparecer com o tempo. Perfil de fermentação limpa.

Sensação na Boca: Corpo médio. Carbonatação média. Macia, suave, com um caráter bem de lager.

Comentários: Uma Pils completamente atenuada e maltada. Helles é uma cerveja de malte acentuado que não é excessivamente doce, mas concentra-se em sabor de malte com um amargor bem escondido, que desempenha um papel secundário. Exemplares de exportação podem rapidamente perder algumas das ricas características do malte, que a maioria das vezes sugere dulçor. A Helles em Munique tende a ser mais delicada em todos os aspectos do que aquelas que são produzidas fora da cidade, e que podem ser mais assertivas, com mais corpo, sabor e caráter de lúpulo.

História: Criada em Munique em 1894 na Cervejaria Spaten para competir com as cervejas claras tipo Pilsner. Atualmente, o estilo mais popular no sul da Alemanha.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner continental, variedades de tradicionais lúpulos alemães do tipo Saaz, levedura lager alemã, com caráter de fermentação limpo.

Comparação de Estilos: Similar, no equilíbrio de maltes e amargor, à Munich Dunkel, mas com menor dulçor maltado ao natural, e clara ao invés de escura. Mais corpo e presença de malte que uma German Pils alemã, mas com menos caráter de lúpulo. Perfil de malte semelhante ao de uma German Exportbier, mas com menos lúpulo no equilíbrio.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.048

FG: 1.006 – 1.012

IBUs: 16 – 22

SRM: 3 – 5

ABV: 4.7 – 5.4%

Exemplos Comerciais: Augustiner Lagerbier Hell, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Weihenstephaner Original.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Pale-Lager, Maltada.

4B. Festbier

Impressão Geral: Uma Lager alemã suave, limpa e clara com um sabor maltado moderadamente forte e um caráter lupulado de pouca expressão. Habilmente equilibrada a intensidade e a drinkability, com uma impressão de paladar e impressão final que estimulam beber. Exibe sabores elegantes de maltes alemães, sem ser demasiadamente pesados ou cheios.

Aroma: Moderada riqueza maltada, com ênfase em aromático tostado de massa e uma impressão de dulçor. Lúpulo baixo a médio-baixo floral, herbal ou condimentado. O malte não deve ter uma qualidade de tostado profundo, caramelo ou biscoito. Caráter de fermentação limpa de lager.

Aparência: Cor de tom amarelo escuro a dourado escuro; não deve ter tons de âmbar. Transparência cristalina. Colarinho branco a bege clarinho, persistente. A maioria dos exemplares é de tom dourado médio.

Sabor: Inicialmente um dulçor maltado médio a médio-alto, com um traço de leve tostado, que remete a massa de pão e uma leve impressão de suave dulçor. Amargor médio a médio-baixo, definitivamente maltada no equilíbrio. Bem atenuada e fresca, mas não seca. Sabor de lúpulo médio-baixo a médio, de perfil floral, herbal ou condimentado. Caráter limpo de fermentação lager. O sabor é principalmente de malte Pils, mas com toques levemente tostados. O amargor é apenas de sustentação no equilíbrio, que deve dar um final maltado, saboroso.

Sensação na Boca: Corpo médio, com uma textura suave e um tanto cremosa. Carbonatação média. Intensidade de álcool

somente perceptível com leve calor alcoólico, muitas vezes não sentido.

Comentários: Este estilo representa a moderna cerveja alemã servida nos festejos da Oktoberfest (embora não é reservada exclusivamente para a Oktoberfest, e pode ser encontrada em muitas outras "festas") e, por vezes chamado de Wiesn ou com o nome dado à Oktoberfest local). Decidimos chamar esse estilo de Festbier já que pelos regulamentos da Alemanha e da União Europeia, Oktoberfestbier é uma denominação protegida da cerveja produzida por grandes cervejarias dentro dos limites da cidade de Munique para consumo na Oktoberfest. Outros países não estão sujeitos a estas regras, tanto que as cervejarias artesanais produzem cerveja nos EUA chamado Oktoberfest, mas com base no estilo tradicional descrito nestas diretrizes como Märzen.

História: Desde 1990, a maioria das cervejas servidas no Oktoberfest, em Munique, tem sido este estilo. As cervejas de exportação feitas especificamente para os Estados Unidos continuam a ser principalmente o estilo tradicional de âmbar, como são as interpretações produzidas nos Estados Unidos. A Paulaner criou a primeira versão dourada, em meados da década de 1970, porque eles achavam que o tradicional Oktoberfest era muito saciadora, e por isso desenvolveu uma versão mais leve e ainda de maior drinkability, mas ainda assim maltada. Eles queriam uma cerveja que fosse "mais consumível" (de acordo com o mestre cervejeiro Paulaner). Mas o tipo atual de cerveja servida em Oktoberfest é definido por um comitê da cidade de Munique.

Ingredientes Característicos: Quase exclusivamente com malte Pils, mas com um pouco de Vienna e/ou Munich para aumentar maltosidade. As diferenças nos exemplares comerciais são principalmente devido a diferentes produtores de malte e leveduras, e não às grandes diferenças de composição de grãos.

Comparação de Estilos: Menos intensa e menos tostada que uma Märzen. Mais encorpada do que uma Helles, com mais sabor de lúpulo e mais álcool. Menos rica em intensidade de malte do que uma Maibock. A complexidade de malte é semelhante a um Czech Premium Lager de maior densidade, embora sem lúpulos associados.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.054 – 1.057

FG: 1.010 – 1.012

IBUs: 18 – 25

SRM: 4 – 7

ABV: 5.8 – 6.3%

Exemplos Comerciais: Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Festbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Wiesn, Schönramer Gold, Weihenstephaner Festbier.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Pale-Lager, Maltada.

4C. Helles Bock

Impressão Geral: Uma cerveja lager alemã relativamente clara, forte e maltada com um final muito bem atenuado que eleva sua drinkability. O caráter de lúpulo é geralmente mais aparente do que em outras bocks.

Aroma: Aroma moderado a forte de malte com caráter de grãos doces, muitas vezes acompanhado de leve tostado e baixos produtos de Maillard. Aroma de lúpulo moderadamente baixo a nenhum, muitas vezes com uma característica floral, condimentada ou herbal. Perfil de fermentação limpo. Os ésteres frutados devem ser de baixo a nenhum. Pode ser percebido um álcool muito leve. Pode ter um toque de DMS muito baixo.

Aparência: Cor dourado profundo a âmbar claro. Brilhante e de transparência cristalina a muito límpida. Colarinho branco, volumoso, cremoso e persistente.

Sabor: É imponente o sabor de malte com perfil de grãos doces, de intensidade moderada a moderadamente forte, acompanhado de algumas notas tostadas

e/ou produtos de Maillard, que proporcionam maior riqueza. Baixo ou nenhum sabor caramelo. Pode ter um sabor de DMS muito baixo. Moderado a nenhum sabor de lúpulo (condimentado, herbal, floral, ou apimentado). Amargor de lúpulo moderado (mais presente no equilíbrio do que outras bocks). Perfil de fermentação limpo. Bem atenuada, não enjoativa, com um final moderadamente seco que permite degustar e identificar o gosto tanto do malte como do lúpulo.

Sensação na Boca: Corpo médio. Carbonatação moderada a moderadamente alta. Leve e limpa, sem aspereza ou adstringência, apesar do aumento do amargor de lúpulo. Um leve calor alcoólico pode estar presente.

Comentários: Também conhecida como Mai Bock, há alguma discussão se Helles (de "clara") Bock e Mai (de "Maio") Bock seriam sinônimos. A maioria concorda que os dois estilos são idênticos, mas alguns acreditam que Maibock é um estilo de cerveja "fest" que alcança os limites superiores do lúpulo e da gama de cores. Qualquer caráter frutado é devido ao malte Munich e outros maltes especiais, não de ésteres derivados de leveduras desenvolvidos durante a fermentação. O lúpulo compensa o nível mais baixo de produtos de Maillard.

História: Um estilo relativamente recente em comparação com os outros membros da família bock. O consumo de Maibock é especificamente associado com a primavera e o mês de Maio.

Ingredientes Característicos: Malte base Pils e/ou Vienna, com um pouco de Munich para adicionar o caráter (embora muito menos do que em uma bock tradicional). Não são empregados adjuntos não maltados. Lúpulos do varietal Saaz. Limpas leveduras lager. É típica a utilização de decocção na brassagem decocção, mas a fervura é menor do que em uma Dunkles Bock para parar o desenvolvimento de cor.

Comparação de Estilos: Pode ser pensada como uma versão clara de um Dunkles Bock, ou uma Munich Helles produzida com intensidade de uma bock. Embora

bastante maltada, esta cerveja tem normalmente menos sabores de maltes escuros e riqueza, e pode ser mais seca, lupulada e mais amarga do que uma Dunkles Bock. Ela tem mais caráter e intensidade de malte e mais álcool do que uma Festbier.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.064 – 1.072

FG: 1.011 – 1.018

IBUs: 23 – 35

SRM: 6 – 11

ABV: 6.3 – 7.4%

Exemplos Comerciais: Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Capital Maibock, Blind Tiger Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Mahr's Bock.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Bock, Maltada.

5. PALE BITTER EUROPEAN BEER

Esta categoria descreve cervejas de origem alemã que são claras e ainda tem um equilíbrio amargo, com um leve a moderadamente forte caráter lupulado que destaca lúpulos alemães clássicos. Normalmente, elas são de fermentação em temperaturas baixas ou acondicionamento e maturação a frio (lagered) para proporcionar um perfil suave, bem atenuado, como a maioria das cervejas alemãs.

5A. German Leichtbier

Impressão Geral: Uma lager alemã clara, altamente atenuada, de corpo leve, com menos álcool e calorias do que as cervejas de intensidade normal. Moderadamente amarga, com sabores apreciáveis de malte e lúpulo, a cerveja ainda é interessante para beber.

Aroma: Baixo a médio aroma de lúpulo com caráter condimentado, herbal ou floral. Baixo a médio-baixo aroma de malte com caráter de grãos doces ou leve aroma de biscoitos tipo Cracker. Perfil de fermentação limpa.

Aparência: Cor amarelo palha a dourado claro na cor. Muito límpida e brilhante. Colarinho branco de volume moderado, com persistência média a baixa.

Sabor: Sabor inicial baixo a médio de malte com caráter de grãos doces, seguido de um amargor de lúpulo médio. Baixo a médio sabor de lúpulo com uma característica condimentada, herbal ou floral. Caráter de fermentação limpo, de bom condicionamento e maturação a frio (lagered). Final seco com um retrogosto de malte suave e lúpulo.

Sensação na Boca: Corpo leve a muito leve. Carbonatação média a alta. Suave e bem

atenuada.

Comentários: Comercializada originalmente como uma cerveja orientada para uma dieta pobre em carboidratos, álcool e calorias. Pronuncia-se "LYESHT-beer". Também pode ser conhecida como uma Diat Pils ou Helles, e o estilo está na classe de densidade Schankbier. Outras variações de cervejas do estilo Leicht podem ser feitas a partir de Weissbier, Kölsch e Altbier; todas essas cervejas, porém são mais apropriadas de serem registradas na categoria Mixed-Style Beer.

História: As versões tradicionais existiam como bebidas para os trabalhadores braçais que movimentavam cargas nas fábricas ou no campo, mas as versões modernas são baseadas mais em produtos populares americanos da mesma classe.

Ingredientes Característicos: Similar a uma German Pils ou Helles, utiliza malte Pils continental, levedura lager alemã e lúpulo do varietal Saaz.

Comparação de Estilos: Como uma German Pils ou uma Helles com menos álcool, corpo mais leve e um pouco menos intensa.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.026 – 1.034

FG: 1.006 – 1.010

IBUs: 15 – 28

SRM: 2 – 5

ABV: 2.4 – 3.6%

Exemplos Comerciais: Beck's Light, Bitburger Light, Mahr's Leicht, Paulaner Münchner Hell Leicht, Paulaner Premium Leicht.**Etiquetas:** Intensidade Session, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Pale-Lager, Amarga, Lupulada.**5B. Kölsch****Impressão Geral:** Uma cerveja limpa, fresca, delicadamente equilibrada, normalmente com uma nota muito sutil de frutas e lúpulos. Maltosidade suave que atravessa o palato até um final agradavelmente bem atenuado e refrescante. O frescor faz uma grande diferença com esta cerveja, o seu caráter delicado pode desaparecer rapidamente ao longo do tempo. Uma transparência brilhante é característica.**Aroma:** Baixo para muito baixo aroma de malte com um caráter de grãos doces. Um agradável e sutil aroma de frutas resultante de ésteres de fermentação (maçã, cereja ou pêra) é aceitável, mas não está sempre presente. Um aroma de lúpulo floral, condimentado ou herbal é opcional, mas não exigido para o estilo. Algumas cepas de leveduras podem dar um leve caráter de vinho ou enxofre (esta característica também é opcional, mas não uma falha). Em geral, a intensidade aromática é bastante sutil, mas geralmente equilibrada, limpa e fresca.**Aparência:** Dourado muito claro a dourado claro (as autênticas versões comerciais têm uma claridade filtrada e uma transparência brilhante). Ela tem um delicado colarinho branco que pode não persistir.**Sabor:** Paladar suave e arredondado formado por um delicado equilíbrio de sabor de malte suave, ainda que atenuado, com um dulçor frutado quase imperceptível da fermentação e um amargor médio-baixo a

médio, com uma secura delicada e ligeira adstringência no final (mas sem retrogosto áspero). O malte tende a apresentar caráter de grãos doces, possivelmente com uma característica muito leve de pão ou mel. O sabor de lúpulo é variável, variando de baixo a moderadamente alto; a maioria é de intensidade médio-baixa a média, com um caráter floral, condimentado ou herbal. Ela pode ter uma primeira impressão maltada doce, mas não é necessária. Sem dulçor residual aparente. Pode apresentar uma nota vínica, mineral ou sulfurosa, que acentua a secura e o equilíbrio de sabor. Um leve sabor de trigo é raro, mas não um defeito. Caso contrário, muito limpa.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio (a maioria é de corpo médio-baixo). Carbonatação de intensidade média a média-alta. Suave e geralmente fresca e bem atenuada.**Comentários:** Caracterizada na Alemanha como uma cerveja de fermentação alta acondicionada e maturada a temperaturas baixas de lager. Cada cervejaria em Köln (Colônia, na Alemanha) produz uma cerveja de caráter diferente, e cada uma interpreta a Kölsch Konvention com alguma nuance diferente. Permita um grau de variação no estilo na hora de julgar. Note que versões mais secas podem parecer mais lupuladas ou mais amargas do que as especificações de IBU poderiam sugerir. Devido ao seu perfil de sabor delicado, a Kölsch tende a ter uma vida útil relativamente curta; os exemplares de produção mais velhos e de importações podem facilmente mostrar alguns defeitos de oxidação. É servida, em Köln, em um copo de 200 ml, alto e estreito chamado Stange.**História:** A cidade de Colônia (Köln), na Alemanha tem uma tradição cervejeira de utilizar fermentação alta desde a Idade Média, mas desenvolveu a cerveja é agora conhecida como Kölsch no final de 1800 para combater a invasão de

cervejas de baixa fermentação (lagers) claras. A Kölsch é uma denominação protegida pela Kölsch Konvention (1986) e está limitada a 20 ou mais cervejarias ao redor de Colônia. A Konvention simplesmente define a cerveja como uma "Vollbier de fermentação alta, límpida, leve, muito atenuada, com ênfase nos lúpulos".

Ingredientes Característicos: Os lúpulos tradicionais alemães (Hallertau, Tettnang, Spalt ou Hersbrucker). Malte Pale ou Pils alemão. Levedura de caráter limpo e atenuante. Pode ser usado até 20% de malte de trigo, mas isso é bastante raro em versões autênticas. A prática comercial atual é fermentar a temperaturas mais altas (de Ale), acondicionar e maturar em temperaturas baixas de lager por um curto período de tempo e servir jovem.

Comparação de Estilos: Para o degustador sem expertise, é facilmente confundida com uma Cream Ale ou uma Pils de caráter sutil.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.050

FG: 1.007 – 1.011

IBUs: 18 – 30

SRM: 3.5 – 5

ABV: 4.4 – 5.2%

Exemplos Comerciais: Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünner Kölsch.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Pale-Ale, Equilibrada.

5C. German Helles Exportbier

Impressão Geral: Uma lager alemã clara, bem equilibrada, que é ligeiramente mais forte do que a média das cervejas em geral, com um corpo moderado e caráter aromático caráter médio de lúpulos e malte.

Aroma: Baixo a médio aroma de lúpulo, normalmente de caráter floral, condimentado ou herbal. Aroma de malte moderado caráter de grãos doces. Perfil de fermentação limpa. Uma nota sulfurosa inicial bem baixa, que logo desaparece, não é um defeito, assim como não é uma nota baixa de fundo, de DMS.

Aparência: Dourado claro a escuro. Límpida e com um colarinho branco persistente.

Sabor: Não devem dominar nem o caráter de grãos doces do malte nem o lúpulo floral, condimentado ou herbal, mas ambos estão em bom equilíbrio com um toque maltado doce, proporcionando uma cerveja suave, todavia espumante e refrescante. O equilíbrio continua até o fim e o amargor de lúpulo permanece no retrogosto (embora alguns exemplares possam terminar ligeiramente doces). Perfil de fermentação limpa. Algum caráter mineral poderia vir a partir da água, embora geralmente ela não transmita um sabor mineral destacado.

Sensação na Boca: Corpo médio, carbonatação média. Macia, mas crisp.

Comentários: Algumas vezes conhecida como Dortmunder ou Dortmunder Export. Elaborada com uma densidade inicial um pouco maior do que outros lagers, proporcionando um corpo maltado firme e uma maltosidade de fundo para complementar o amargor do lúpulo acentuado pelos sulfatos. O termo "Export" é um descritor de intensidade, na tradição cervejeira alemã e não é estritamente sinônimo de estilo "Dortmunder". Cervejas de outras cidades ou regiões podem ser preparadas com intensidade de exportação e ser rotulados como tal (embora não necessariamente exportar).

História: O estilo Dortmunder foi desenvolvido na região industrial de Dortmund em 1870, em resposta às cervejas Pilsner claras, e se tornou muito popular após a Segunda Guerra Mundial, mas com declínio na década de 1970. Outras cervejas da classe Export foram desenvolvidas de forma independente e refletem uma versão ligeiramente mais forte das cervejas existentes. O estilo alemão moderno tipicamente apresenta densidade entre 12-13° P.

Ingredientes Característicos: Água mineralizada com altos níveis de sulfatos, carbonatos e cloretos, lúpulos nobres alemães ou thecos, malte Pilsner,

levedura lager alemã. As versões comerciais mais novas podem conter adjuntos e extratos de lúpulo.

Comparação de Estilos: Menos lúpulos de finalização e mais corpo que uma Pils, mas mais amarga que uma Helles.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.056

FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 20 – 30

SRM: 4 – 7

ABV: 4.8 – 6.0%

Exemplos Comerciais: DAB Original, Dortmunder Kronen, Dortmunder Union Export, Flensburger Gold, Gordon Biersch Golden Export, Great Lakes Dortmunder Gold.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Pale-Lager, Equilibrada.

5D. German Pils

Impressão Geral: Uma cerveja alemã amarga, de corpo leve, altamente atenuada, de cor dourada e fermentação baixa, que exibe uma excelente retenção de espuma e aroma lupulado floral elegante. Espumante, limpa e refrescante, uma German Pils apresenta a mais fina qualidade do malte e dos lúpulos alemães.

Aroma: Caráter rico de malte com caráter de grãos doces, médio-baixo a baixo (muitas vezes com um leve caráter de mel e característica de biscoito levemente tostado), e lúpulo destacado, com notas condimentadas, herbais ou florais. Perfil de fermentação limpa. Ela pode, opcionalmente, ter uma leve nota sulfurosa que provém tanto da água como da levedura. O lúpulo é moderadamente baixo a moderadamente alto, mas não devem abafar totalmente a presença de malte. Os exemplares unidimensionais são inferiores a aqueles de características mais complexas, quando são detectados todos os ingredientes. Pode ter uma nota de fundo, muito baixa, de DMS.

Aparência: Cor amarelo palha a dourado claro, brilhante e cristalina a muito límpida,

com um colarinho branco, cremoso, de longa duração.

Sabor: Amargor de lúpulo de médio a alto dominando o paladar e perdurando no retrogosto. Moderado a moderadamente baixo caráter de grãos doces de malte sustenta o amargor de lúpulo. Sabor de lúpulo baixo a alto, podendo ser floral, condimentado ou herbal. Perfil de fermentação limpa. Final seco a semi-seco, crisp, bem atenuado, com um retrogosto amargo e com leve sabor de malte. Os exemplares feitos com água contendo níveis elevados de sulfato muitas vezes têm um baixo sabor de enxofre que acentua a secura e alonga o final; isso é aceitável, mas não é obrigatório. Algumas versões têm um final suave, com mais sabor de malte, mas ainda com sabor e amargor de lúpulo evidente, tendendo o equilíbrio para o amargor.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo. Carbonatação média a alta.

Comentários: Os exemplares modernos de Pils tendem a serem mais claros na cor, mais secos no final e mais amargos à medida que a localização das cervejarias se desloca do Sul para o Norte da Alemanha, muitas vezes refletindo o aumento da concentração de sulfatos na água. As German Pils encontradas na Baviera tendem a ser um pouco mais suaves em amargor, com mais sabor de malte e lúpulo de finalização no caráter, e ainda assim com bastante lúpulo no final para se diferenciar de uma Helles. O uso do termo "Pils" é mais comum na Alemanha que "Pilsner" para diferenciar do estilo tcheco e - alguns dizem- para mostrar respeito.

História: Adaptada da Pilsner tcheca para se adequar às condições de processamento alemãs, especialmente água com alto teor de minerais e variedades nacionais de lúpulo. Originalmente elaborada na Alemanha no início de 1870. Tornou-se popular após a Segunda Guerra Mundial, quando as escolas cervejeiras alemãs colocaram ênfase em técnicas modernas. Junto com

sua cerveja irmã, a Czech Pilsner, é uma das ancestrais da maioria dos estilos de cerveja que mais são produzidos na atualidade. A média de IBUs de muitos exemplos comerciais notáveis diminuiu ao longo do tempo.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner continental, lúpulos de variedades alemães (especialmente variedades Saaz como Tettninger, Hallertauer e Spalt de sabor e aroma; Saaz é menos comum), levedura lager alemã.

Comparação de Estilos: Mais leve em corpo e cor, mais seca, mais transparente e mais completamente atenuada, com um amargor mais persistente e com maior carbonatação do que uma Czech Premium Pale Lager. Mais caráter de lúpulo, sabor de malte e amargor que as International Pale Lagers. Mais

caráter de lúpulo e amargor, com um final mais seco e mais intenso do que uma Munich Helles; as Helles têm mais sabor de malte, mas do mesmo caráter que a Pils.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.050

FG: 1.008 – 1.013

IBUs: 22 – 40

SRM: 2 – 5

ABV: 4.4 – 5.2%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Pilsner, Amarga, Lupulada.

6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER

Esta categoria agrupa cervejas lager, de cor âmbar, de origem alemã e fermentação em temperaturas baixas, que têm um equilíbrio maltado e são de intensidade Vollbier e Starkbier.

6A. Märzen

Impressão Geral: Uma maltada Amber Lager alemã, elegante, com um sabor de malte limpo, rico, com notas de pão, tostado, amargor restrito e um final seco que incentiva outro gole. A impressão geral de malte é suave, elegante e complexa, com um rico retrogosto que nunca é enjoativo ou pesado.

Aroma: Moderada intensidade em aroma de maltes alemães, geralmente rica em notas de pão, leve tostado, com suaves notas de casca de pão. Caráter de fermentação limpa de lager. Sem aroma de lúpulo. Aromas de malte caramelo, biscoitos secos ou torrados são inadequados. Pode ser detectada uma nota muito sutil de álcool, mas nunca deve ser acentuada. Uma limpa e elegante riqueza de malte deve ser o aroma primário.

Aparência: Âmbar alaranjado a cobre avermelhado profundo, não devendo nunca ser dourada a cor. Transparente e cristalina,

brilhante, com colarinho em tom bege clarinho, persistente.

Sabor: Malte inicial muitas vezes sugere dulçor, mas com um final moderadamente seco a seco. Maltado destacado, complexo e distintivo, muitas vezes remetendo a pão tostado. O amargor de lúpulo é moderado e o sabor de lúpulo é de moderado-baixo a nenhum (tipos alemães: complexos, floral, herbal ou condimentado). O lúpulo proporciona equilíbrio suficiente para que o paladar maltado e o final não pareçam ser doces. O retrogosto é maltado, com os mesmos ricos sabores elegantes de malte persistindo. Notas evidentes de caramelo e biscoito ou sabores torrados são inadequados. Perfil de fermentação limpa de lager.

Sensação na Boca: Corpo médio, com uma textura suave e cremosa que muitas vezes sugere uma sensação na boca mais

cheia, de uma cerveja mais encorpada. Carbonatação média. Completamente atenuada, sem uma impressão doce ou enjoativa. Pode ser um pouco aquecedora, mas a intensidade do calor alcoólico deve permanecer relativamente encoberta.

Comentários: As versões modernas de Oktoberfest são de tom dourado - ver o estilo Festbier - para esta versão. Versões alemãs de exportação (para os Estados Unidos, pelo menos) são geralmente de cor laranja-âmbar e tem um caráter de malte tostado distinto, muitas vezes são rotulados como Oktoberfest. As versões artesanais americanas de Oktoberfest são geralmente baseadas neste estilo e, a maioria dos americanos reconhece esta cerveja como Oktoberfest. As versões históricas de cerveja tendem a ser mais escuras, chegando a apresentar-se em tons de marrom, mas tem havido muitas "tonalidades" de Märzen (quando o nome é usado para ser referir à intensidade); este estilo refere-se especificamente para a versão mais forte de Amber Lager. A moderna Festbier pode ser pensada como uma Märzen clara, nesta linha de raciocínio.

História: Como o nome sugere, desenvolveu-se como um forte "cerveja de março" e acondicionados em cavernas frias durante o verão. As versões modernas se espelham na cerveja desenvolvida por Spaten em 1841, contemporânea ao desenvolvimento da Vienna Lager. No entanto, o nome Märzen é muito anterior a 1841 e as primeiras cervejas eram de cor castanho-escuro. Na Áustria, o nome correspondia a cervejas com uma faixa de maior densidade e intensidade (14° P), ao invés de um estilo. A versão Amber Lager alemã (no estilo vienense da época) foi originalmente servida na Oktoberfest em 1872, uma tradição que durou até 1990, quando a Festbier dourada foi adotada como padrão para o festival de cerveja.

Ingredientes Característicos: A composição de grãos varia, embora as versões alemãs tradicionais enfatizem o malte Munich. A noção de elegância é derivada de ingredientes da mais alta qualidade, particularmente maltes de base. Decocção

tem sido tradicionalmente usada para desenvolver o perfil de malte rico.

Comparação de Estilos: Não tão forte e rica como um Dunkles Bock. Apresenta mais profundidade e riqueza de malte que uma Festbier, com um corpo mais pesado e um pouco menos lúpulo. Menos lupulada e igualmente maltada que uma Czech Amber Lager.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.054 – 1.060

FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 18 – 24

SRM: 8 – 17

ABV: 5.8 – 6.3%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Amber-Lager, Maltada.

6B. Rauchbier

Impressão Geral: Uma amber lager alemã elegante, maltada, com um caráter defumado de madeira de faia equilibrado, complementar. Aroma e sabor de malte ricamente tostado, mas com amargor restrito. Sabor de defumado de baixo a alto, e um perfil de fermentação limpo com um final atenuado são característicos.

Aroma: Mescla de esfumaçado e de malte, com um equilíbrio e intensidade variável. O caráter de esfumaçado de madeira de faia pode variar de sutil para bastante forte e pode parecer defumado, lenhoso ou bacon. O caráter de malte pode ser baixo a moderado, e ser um pouco rico, tostado ou maltado doce. Os componentes de malte e de esfumaçado são muitas vezes inversamente proporcionais (ou seja, quando o esfumaçado aumenta, diminui o malte e vice-versa). Aroma de lúpulo pode ser muito baixo a nenhum. Perfil de fermentação limpa.

Aparência: Deveria ser uma cerveja

muito limpa com um colarinho de espuma volumosa e cremosa, rica, de cor creme a bronzeada. Cor âmbar acobreado a marrom escuro.

Sabor: Geralmente segue o perfil de aroma, com uma mescla de esfumaçado e de malte em várias faixas de equilíbrio e intensidade, mas sempre complementar. As características de Märzen devem ser evidentes, especialmente maltadas, muito tostadas, mas com o sabor esfumaçado de madeira de faia, de baixa para alta. Nos níveis mais altos, o esfumaçado pode dar um caráter semelhante ao presunto ou bacon, o que é sempre aceitável, desde que não desviado para uma qualidade untuosa (gordurosa). O paladar pode ser um pouco maltado, rico e doce, entretanto, o final pode tender a ser semi-seco a seco, com o caráter de esfumaçado, por vezes ampliando a secura no final. O retrogosto pode refletir tanto a riqueza do malte como os sabores de esfumaçado, com uma desejável apresentação equilibrada. Amargor do lúpulo moderado. Sabor de lúpulo moderado a nenhum, com notas de especiarias, florais ou herbais. Perfil de fermentação limpa. Características ásperas, amargas, de queimado, carbonizadas, emborrachadas, sulfurosas ou de esfumaçado fenólico são inadequadas.

Sensação na Boca: Corpo médio. Carbonatação média a média-alta. Caráter lager macio e suave. Adstringência significativa e dureza fenólica são inadequadas.

Comentários: Literalmente "cerveja esfumaçada" em alemão. A intensidade do caráter esfumaçado pode variar amplamente; nem todos os exemplos são altamente defumados. Deve-se permitir a variação no estilo ao julgar. Outros exemplos de cervejas defumadas estão disponíveis na Alemanha com base em estilos como Dunkles Bock, Weissbier, Dunkel, Schwarzbier e Helles, incluindo exemplos como Spezial Lager; eles devem ser inseridos na categoria Classic Style Smoked Beer. Esta descrição refere-se especificamente à versão Märzen defumada.

História: Uma especialidade histórica da cidade de Bamberg, na região da Francônia, na Bavária, na Alemanha. O malte defumado de madeira de faia é usado para fazer cerveja amber lager estilo Märzen. O caráter de malte defumado varia segundo a maltearia; algumas cervejarias produzem seu próprio malte defumado (rauchmalz).

Ingredientes Característicos: Malte Rauchmalz alemão (tipo de malte Vienna defumado em madeira de faia) normalmente compreende 20-100% do grist, sendo o restante da composição de maltes, daqueles também alemães empregados normalmente em uma receita de Märzen. Algumas cervejarias ajustam a cor com um pouco de malte torrado. Leveduras lager alemãs. Lúpulos alemães ou tchecos.

Comparação de Estilos: Como uma Märzen, mas com um sabor e aroma equilibrado, doce, defumado e com uma cor um pouco mais escura.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.050 – 1.057

FG: 1.012 – 1.016

IBUs: 20 – 30

SRM: 12 – 22

ABV: 4.8 – 6%

Exemplos Comerciais: Eisenbahn Rauchbier, Kaiserdom Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen Victory Scarlet Fire Rauchbier.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Amber-Lager, Maltada, Defumada.

6C. Dunkles Bock

Impressão Geral: Uma lager alemã maltada, escura, forte, que enfatiza as qualidades ricamente maltadas e um pouco tostadas dos maltes continentais sem ser doce no final.

Aroma: Médio a médio-alto aroma de malte, com notas de pão, a maioria com quantidades moderadas de produtos de

Maillard e/ou matizes tostadas. Praticamente não tem aroma de lúpulo. Um leve álcool pode ser evidente. Perfil de fermentação limpa, embora os maltes possam proporcionar um leve (baixo a nenhum) caráter de frutas escuras, sobretudo nos exemplares envelhecidos.

Aparência: Cor cobre suave a marrom, a maioria com reflexos de tom granada atraentes. O acondicionamento e maturação em temperaturas baixas (lagering) deve proporcionar uma boa transparência apesar da cor escura. Colarinho em tom bege clarinho, volumoso, cremoso e persistente.

Sabor: Maltado rico e complexo, dominada pelos produtos de Maillard ricamente tostados. Algumas notas de caramelo podem estar presentes. O amargor de lúpulo é geralmente só o suficiente para o equilibrar com os sabores de malte, o que permite perceber um pouco de dulçor no final. Bem atenuada, não enjoativa. Perfil de fermentação limpa, ainda que o malte possa proporcionar um caráter leve de frutas escuras. Sem sabor de lúpulo. Sem caráter torrado ou queimado.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-alto. Carbonatação moderada a moderadamente-baixa. Algum calor alcoólico pode ser percebido, muito sutil, nunca deve ser quente. Macia, sem asperezas ou adstringência.

Comentários: Mosturação por decocção e uma longa fervura proporcionam uma parcela importante no desenvolvimento do sabor, já que melhora os aspectos de caramelo e sabores de Maillard do malte. Qualquer caráter frutado é devido ao malte Munich e outros maltes especiais, não a ésteres derivados da levedura produzidos durante a fermentação.

História: Originada em Einbeck, uma cidade ao norte da Alemanha que foi um centro de elaboração e um popular exportador na

época da Liga Hanseática (séc. 14-17). Recriada em Munique, a partir do séc. 17. O nome "bock" se baseia em uma corruptela do nome "Einbeck" no dialeto Bávaro, e portanto, só foi utilizado depois que a cerveja chegou a Munique. "Bock" também significa "bode" em alemão e se utiliza na maioria dos logotipos e rótulos para identificação como cerveja do estilo Bock.

Ingredientes Característicos: Maltes Munich e Vienna, sendo que raramente é empregado um pouco de maltes torrados escuros para ajuste de cor, não sendo admitido emprego de adjuntos não maltados. Utilizam-se variedades de lúpulo de Europa continental. Levedura lager alemã, com característico caráter limpo de fermentação.

Comparação de Estilos: Mais escura, com um sabor de malte mais forte e um amargor menos evidente que uma Helles Bock. Menos álcool e riqueza de malte que uma Doppelbock. Sabores de malte mais fortes e mais álcool que uma Märzen. Mais rica, menos atenuada e menos lupulada que uma Czech Amber Lager.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.064 – 1.072

FG: 1.013 – 1.019

IBUs: 20 – 27

SRM: 14 – 22

ABV: 6.3 – 7.2%

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

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Bock, Maltada.

7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER

Esta categoria agrupa cervejas de origem alemã ou austríaca de cor âmbar, muito equilibradas ou com um equilíbrio tendendo para o amargor.

7A. Vienna Lager

Impressão Geral: Uma Amber Lager de intensidade moderada com um malte suave, afável, com um amargor moderado e um final ainda relativamente seco. O sabor do malte é limpo, rico em notas de pão e levemente tostado, com uma impressão elegante derivada da base de maltes e do processo, sem emprego de adjuntos nem de maltes especiais (com exceção do Vienna).

Aroma: O malte moderadamente intenso confere notas aromáticas de tostado e de rico maltado. Perfil lager limpo. Aroma de lúpulo floral, condimentado, que pode ser baixo a nenhum. Um aroma significativo de caramelo ou tostado é inadequado.

Aparência: Cor âmbar avermelhado a cobre claro. Cristalina e brilhante. Colarinho volumoso de tom bege clarinho, persistente.

Sabor: Suave e elegante complexidade de malte no início, com uma presença de amargor de lúpulo suficiente para proporcionar um final equilibrado. O sabor de malte tende a ter um perfil rico, com suave tostado, mas sem caramelo ou sabores tostados significativos. Final bastante seco, fresco, com malte intenso e amargor de lúpulo presente no retrogosto. Sabor de lúpulo floral, condimentado que pode ser baixo a nenhum. Perfil limpo de fermentação lager.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma cremosidade suave. Carbonatação moderada. Macia.

Comentários: Uma cerveja de intensidade standard, para consumir todos os dias, não uma cerveja feita para festivais. As versões americanas podem ser um pouco mais fortes, mais secas e mais amargas, enquanto as versões europeias modernas tendem a ser mais doces. Muitas Amber Lager e cervejas escuras mexicanas costumavam ser mais autênticas para o estilo, mas, infelizmente, estão agora bastante doces e cheias de adjuntos, tais como Amber/Dark

International Lager. Infelizmente muitos exemplares modernos usam adjuntos que reduzem a rica complexidade do malte, característica dos melhores exemplares do estilo. Este estilo está na lista de observação para passar, em um futuro próximo, para a categoria Historical, numa próxima edição do Guia de Estilos BJCP, mudança que permitiria descrever o estilo clássico nesta categoria, enquanto as versões modernas seriam enquadradas nos estilos modernos e de cervejas mais doces, quais sejam: International Amber ou Dark Lager.

História: Desenvolvido em 1841 por Anton Dreher, em Viena, tornou-se popular em meados e final dos anos 1800, e hoje está praticamente extinta no seu local de origem. O estilo continua a ser produzido no México, onde foi levado por Santiago Graf e outros imigrantes cervejeiros austríacos no final de 1800. Exemplos autênticos são cada vez mais difícil de encontrar (exceto, talvez, na indústria de cerveja artesanal), pois os anteriores bons exemplos do estilo na indústria cervejeira mexicana sofreram alterações de receitas e tornaram-se versões mais doces que usam adjuntos.

Ingredientes Característicos: O Malte Vienna proporciona um perfil ligeiramente tostado e complexo, dos produtos de Maillard. Tal como acontece com Märzen, somente deve ser empregado malte da melhor qualidade, com lúpulos continentais (de preferência Saaz ou do varietal Styrians). Podem-se usar alguns maltes caramelo e/ou mais escuro para adequação de cor e dulçor, mas os maltes caramelo não devem adicionar aroma e sabor significativo de maltes e os maltes escuros não devem fornecer nenhum caráter de torrado.

Comparação de Estilos: Caráter de malte mais leve, com um pouco menos de corpo e ligeiramente mais amarga no equilíbrio que uma Märzen, no entanto, com muitos dos mesmos sabores derivados de malte. O caráter de malte é semelhante ao de uma Märzen, mas menos intenso e mais equilibrado. Menos álcool do que uma Märzen ou uma Festbier. Menos intensidade de lúpulo e malte, nem com orientação para os lúpulos no equilíbrio, se comparada com uma Czech Amber Lager.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.055

FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 18 – 30

SRM: 9 – 15

ABV: 4.7 – 5.5%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Amber-Lager, Equilibrada.

7B. Altbier

Impressão Geral: Uma cerveja alemã bem equilibrada, bem atenuada, amarga, mas ainda maltada, limpa e suave, de cor âmbar a acobreado. O amargor é equilibrado pela riqueza de malte, mas a intensidade de malte e seu caráter podem variar de moderados a altos (o amargor é incrementado proporcionalmente à intensidade de malte).

Aroma: Limpo, mas ainda robusto e complexo, com intensas notas de malte com caráter de grãos e lúpulo condimentado, com notas contidas (de baixas a médio-baixas) de ésteres frutados. O caráter de malte reflete as variedades da base de maltes alemães, com notas mais destacadas de casca de pão tostado, pão recém-saído do forno, assim como de nozes. O aroma de lúpulo pode variar de moderado a baixo e pode ter um caráter condimentado, apimentado e picante, floral, ervas ou

perfumado associado com lúpulo do varietal Saaz.

Aparência: A cor varia de âmbar claro a cobre profundo, quase marrom; bronze alaranjado é mais comum. Cristalina e brilhante. Colarinho bege clarinho, espesso, cremoso e de longa duração.

Sabor: Assertivo amargor do lúpulo bem equilibrado por um caráter de malte intenso, mas limpo e nítido. A presença de malte é moderada por uma atenuação médio-alta a alta, mas consideravelmente rica, complexa e com alguns sabores de grãos de malte que podem permanecer na boca. Alguns ésteres frutados (especialmente cereja) podem sobreviver ao período de acondicionamento em baixas temperaturas (lagering). Um final de longa duração, semi-seco a seco, agridoce ou que remete a noz, refletindo tanto o amargor do lúpulo como a complexidade do malte. Sabor de lúpulo condimentado, picante, apimentado e floral, que pode ser moderado a baixo. Sem sabores de maltes tostados ou asperezas de torrados ou lúpulo. O nível aparente de amargor às vezes é mascarado pelo caráter de malte; o amargor pode parecer baixo a moderado se o final não é muito seco. Leve nota sulfurosa ou de caráter mineral é opcional.

Sensação na Boca: Corpo médio. Textura macia, suave. Carbonatação médio a média-alta, embora possa ser menor quando servido no tap (barril). Adstringência de baixa a nenhuma. Apesar de ser muito saborosa, é de corpo leve, o suficiente para ser consumida como uma cerveja session (de sessão) servida por gravidade em brewpubs de Düsseldorf.

Comentários: Uma cerveja de alta fermentação, fermentada a temperaturas baixas de Ale (15-20°C), muitas vezes maturada a temperaturas baixas de fermentação (próximo de 10°C), e, em seguida, acondicionada em temperaturas de frio para produzir um produto limpo, de paladar suave que não é típico para a

maioria das Ales. Zum Uerige é um exemplo maravilhoso, mas muito mais intensamente amarga e complexa do que a maioria dos outros exemplares alemães. Pode ser como uma Fuller's ESB, na categoria Strong Bitter, muito conhecida, mas diferente de todas as demais do estilo. Não julgue todas as Altbiers como se fossem clones de Zum Uerige; permitir um amargor mais equilibrado (IBU 25-35 é mais típico para a maioria dos outros exemplares alemães). As mais fortes, sticke e doppelsticke não devem ser introduzidas aqui.

História: O estilo tradicional de Düsseldorf. "Alt" refere-se à "velha" forma de fazer cerveja (ou seja, usando leveduras de fermentação alta), que era comum antes que as cervejas lager, de baixa fermentação, ficaram populares. É anterior ao isolamento de linhagens e cepas de levedura de baixa fermentação, embora se aproximem em muitas das suas características. Muitos dos exemplos clássicos podem ser encontrados em cervejarias do setor de Altstadt ("Cidade Velha") de Düsseldorf.

Ingredientes Característicos: A composição de grãos varia, mas geralmente consiste em maltes base alemães (geralmente Pils, às vezes Munich) com pequenas quantidades de malte cristal, chocolate e/ou maltes escuros para ajuste de cor. Ocasionalmente, é incluído um pouco de trigo, incluindo trigo tostado. Lúpulos do varietal Spalt são tradicionais, mas também podem ser usados outros tipos de lúpulo Saaz. Levedura limpa, altamente atenuante. Um plano de brassagem por decocção ou fervura por etapas é tradicional.

Comparação de Estilos: Mais amarga e maltada que as International Amber Lagers. Um tanto semelhante à California Common, tanto na técnica de produção como no sabor e cor final, embora não empreguem os mesmos ingredientes.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.052

FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 25 – 50

SRM: 11 – 17

ABV: 4.3 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Bolten Alt, Diebels

Alt, Füchschen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Amber-Ale, Amarga.

7C. Kellerbier

Uma cerveja sazonal, de verão, muito comum, elaborada por muitas das cervejarias na região de Munique e servida nos biergartens, onde são muito populares.

Impressão Geral: Uma Helles jovem, bem fresca, mas ainda maltada, exibindo uma atenuação completa dos maltes Pils. O caráter de lúpulo (aroma, sabor e amargor) é mais pronunciado e a cerveja é turva, a maioria com certo nível de diacetil, e possivelmente algumas notas de maçã verde e/ou outros derivados de notas de levedura. Tal como acontece com as tradicionais Helles, a versão Keller é também uma cerveja destinada a ser bebida por litro e, geralmente, deve seguir as características de uma lager dourada leve, refrescante e fácil de beber.

Aroma: Reflete o estilo da cerveja base. Normalmente, ele tem um caráter de levedura adicional, com subprodutos que não encontradas frequentemente em cervejas alemãs de bom acondicionamento e maturação em temperaturas baixas (como o diacetil, o enxofre e o acetaldeído).

Aparência: Reflete o estilo da cerveja base. Normalmente, ela pode ser um pouco turva ou até mesmo de aspecto leitoso, e provavelmente um pouco mais escura na aparência do que o estilo de base.

Sabor: Reflete o estilo da cerveja base. Normalmente, ele tem um caráter de levedura adicional, com alguns subprodutos que não são, frequentemente, encontrados nas outras cervejas alemãs que são acondicionadas a frio por um longo período de

maturação (tais como diacetil, enxofre e acetaldeído), mas não em níveis censuráveis e intoleráveis.

Sensação na Boca: Reflete o estilo base. Tem um pouco mais de corpo e uma textura cremosa devido às leveduras em suspensão e pode ser um pouco pesada na boca, especialmente se o diacetil estiver presente. Pode ter uma carbonatação mais baixa do que o estilo da cerveja base.

Comentários: São versões jovens de estilos tradicionais alemães, não filtradas, não pasteurizadas e tradicionalmente servidas diretamente a partir de recipientes acondicionados em baixas temperaturas. O nome significa literalmente "cerveja de taberna", o que implica em uma cerveja servida diretamente na taberna, que está acondicionada em baixas temperaturas (em uma câmara fria, por exemplo). Uma vez que este método pode ser aplicado a uma grande variedade de cervejas, o estilo é um pouco difícil de identificar. No entanto, existem variantes comuns que podem ser descritos e utilizados como molde para outras versões. Às vezes é descrita e referenciada como naturtrüb ou naturalmente turva. Por vezes também chamada Zwickelbier, porque o nome da chave utilizada para extrair a cerveja a partir de um tanque de acondicionamento em temperaturas frias.

História: Originalmente, a Kellerbier referia-se a qualquer cerveja lager maturada em grutas ou porões sob a cervejaria. No século 19, a Kellerbier era uma cerveja forte, envelhecida, destinada a durar o verão (Sommerbier), armazenada em tabernas de pedra e servido diretamente na própria taberna. Mas quando a refrigeração começou a ser utilizada, o termo passou a descrever as cervejas especiais que eram servidas jovens (bem frescas), diretamente das tabernas ou dos tanques de acondicionamento a temperaturas frias. Hoje algumas cervejarias usam o termo puramente para fins de marketing para fazer suas cervejas parecerem especiais. Para outros, a Kellerbier é considerada mais uma forma de serviço que um estilo cerveja, e como técnica de serviço, é ainda utilizada

predominantemente com determinados estilos em algumas regiões (como a Helles em torno da área de Munique, ou Märzen na região de Francônia).

Instruções de Entrada: O participante deve especificar se a sua amostra é uma Pale Kellerbier (com base em uma Helles) ou uma Amber Kellerbier (baseada em um Märzen). O participante pode especificar outro tipo de Kellerbier com base em outros estilos básicos como Pils, Bock, Schwarzbier, mas deve fornecer uma descrição do estilo aos juízes.

KELLERBIER: PALE KELLERBIER

Uma cerveja sazonal, de verão, muito comum, elaborada por muitas das cervejarias na região de Munique e servida nos biergartens, onde são muito populares.

Impressão Geral: Uma Helles jovem, bem fresca, mas ainda maltada, exibindo uma atenuação completa dos maltes Pils. O caráter de lúpulo (aroma, sabor e amargor) é mais pronunciado e a cerveja é turva, a maioria com certo nível de diacetil, e possivelmente algumas notas de maçã verde e/ou outros derivados de notas de levedura. Tal como acontece com as tradicionais Helles, a versão Keller é também uma cerveja destinado a ser bebida por litro e, geralmente, deve seguir as características de uma lager dourada leve, refrescante e fácil de beber.

Aroma: Moderadamente baixo a moderadamente alto aroma de lúpulo condimentado, floral ou herbal. Diacetil muito baixo a moderado, sendo possível perceber notas sutis de maçã verde e outros derivados de levedura. Doçor agradável para grãos, aroma de malte limpo, com uma possível baixa nota, ao fundo, de DMS.

Aparência: Ligeira a moderada turbidez, mas nunca muito turva ou com aspecto leitoso. Cor de um tom amarelo médio a dourado claro. Colarinho branco, cremoso, com boa persistência. Quando é servida a partir barril pode ter uma carbonatação baixa e muito pouco

colarinho.

Sabor: Moderadamente maltado, com perfil arredondado, de grãos doces. Sabor de lúpulo pouco a moderadamente alto, condimentado, floral ou herbal, com um amargor moderado, que pode persistir. O final é fresco e seco, mas o retrogosto permanece maltado. Muito baixo a moderado diacetil, que deve sempre permanecer em um nível agradável, que não comprometa a drinkability, e equilibrado com outras características de cerveja; um diacetil pungente não é apropriado. Possivelmente podem estar presentes muitas baixas notas de maçã verde ou outras características derivadas da levedura, e no fundo uma nota muito baixa de DMS.

Sensação na Boca: Corpo médio. Baixa a média carbonatação. Dependendo do nível de levedura em suspensão, esta pode ajudar a criar uma textura ligeiramente cremosa. Uma leve sensação de peso na língua pode estar presente devido ao diacetil.

Comentários: As Kellerbiers mais claras são versões jovens, não filtradas e não pasteurizada de cerveja Munich Helles, mas poderia ser utilizar uma Pils ou uma Golden Lager readequada e especificamente concebida para servir bem novas (frescas). Os melhores exemplos estão disponíveis apenas na torneira (on tap) em muitas das cervejarias na região de Munique. Versões engarrafadas não conseguem apresentar as qualidades de frescor, originados do perfil dos lúpulos e das notas de cerveja nova que se apresentam nas versões de barril.

História: A adaptação moderna do estilo tradicional da Francônia, utilizando Helles em vez de usar Märzen. Hoje em dia é uma cerveja popular, da estação de verão.

Ingredientes Característicos: Maltes Pilsner, lúpulos alemães, levedura lager alemã, a mesma empregada para produzir a Munich Helles.

Comparação de Estilos: Geralmente, uma versão jovem, não filtrada e não pasteurizada de Munich Helles, embora possa ser uma versão mais jovem, não filtrada e não pasteurizados de outras lagers claras alemãs, como Pilsner ou uma sazonal Lager dourada, elaborada especificamente

para ser servida nova.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.051

FG: 1.008 – 1.012

IBUs: 20 – 35

SRM: 3 –7

ABV: 4.7 – 5.4%

Exemplos Comerciais: (Local) Paulaner, Paulaner Brauhaus, Hofbrau, Tegernseer Tal. (Engarrafada) Ayinger Kellerbier, Hacker-Pschorr Munchner Kellerbier Anno 1417, Hofbrau Munchner Sommer Naturtrub, Wolnzacher Hell Naturtrüb.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Pale-Lager, Equilibrada.

KELLERBIER: AMBER KELLERBIER

O estilo original de Kellerbier da região da Francônia, na Alemanha. Um estilo muito mais antigo em comparação com o relativamente mais recente e claro Helles-Style Kellerbier que hoje é popular na região de Munique.

Impressão Geral: Uma cerveja jovem, não filtrada, não pasteurizada e está entre a cor de uma Helles e uma Märzen, mais condimentada pelos lúpulos e maior atenuação. As interpretações variam em cor e equilíbrio, mas permanecem em torno de 4,8% ABV, favorecendo a drinkability. O equilíbrio oscila entre as interpretações secas, condimentadas e claras da St. Georgen e Löwenbräu, de Buttenheim, às interpretações mais escuras e maltadas, de Fränkische Schweiz. Este estilo é antes de tudo um método de produção de cervejas simples e de maior drinkability, para que a vizinhança dos locais em que são produzidos os ingredientes consumam cervejas frescas. É importante um bom equilíbrio com foco na drinkability.

Aroma: Intensidade moderada de malte alemão, tipicamente rico, com notas de pão, torradas, uma crosta leve de pão, leve tostado, um toque de casca de pão. O aroma de lúpulo é moderadamente baixo a moderado condimentado, picante e apimentado. Muito baixo para baixo

diacetil, ocasionalmente percebe-se, ainda, uma nota sulfurosa baixa a moderadamente-baixa e muito baixas notas de maçã verde ou outros derivados de levedura. Aromas de malte caramelo, biscoito ou torrado são inadequados.

Aparência: Moderadamente turva a limpa, dependendo do tempo decorrido da produção, mas nunca muito turva, de aspecto leitoso ou sujo. Cor dourada a âmbar avermelhado profundo. Colarinho cremoso, de tom bege clarinho. Quando servida de barril, na torneira (on tap), pode ter uma carbonatação baixa e uma espuma muito baixa.

Sabor: Sabores iniciais de malte podem sugerir dulçor, mas o final é de moderadamente seco a seco e ligeiramente amargo. A distinta e complexa maltosidade inclui, muitas vezes, um aspecto de pão tostado. O lúpulo de amargor é moderado a moderadamente alto. O sabor de lúpulo condimentado ou herbal é baixo a moderadamente alto. O equilíbrio pode tender para qualquer um dos lados, do malte ou do lúpulo, mas o final não é doce. São inadequados sabores evidentes e intensos de caramelo ou malte tostado. Muito baixo para baixo diacetil. Possível presença de notas muito baixas de maçã verde ou outros derivados de levedura. Macia, com retrogosto maltado.

Sensação na Boca: Corpo médio, com uma textura cremosa e uma média carbonatação. Totalmente fermentada, sem uma impressão doce ou enjoativa.

Comentários: Os melhores exemplares de Amber Kellerbier são servidos apenas de barril, na torneira (on tap) em muitas cervejarias pequenas na Francônia (esta é uma cerveja que é servida melhor fresca, com a forma do serviço sendo uma parte importante do estilo). As versões engarrafadas não são suscetíveis de ter o frescor, o caráter lupulado e as notas de cerveja nova (verde) que se apresentam nas versões de barril.

História: Este foi o estilo histórico clássico antes de ser adaptado em outras regiões.

Este estilo Kellerbier original e mais antigo teria sido simplesmente uma cerveja servida nas tabernas locais, que não tinham tempo suficiente para produzir uma lager brilhante. Muitas cervejarias na Francônia utilizaram algumas dessas cervejas kellerbier durante os meses de verão, para festivais como o de Annafest (desde 1840), no mês de julho, em Forchheim, onde era tradicional beber diretamente os tanques de acondicionamento em baixas temperaturas (lagering).

Ingredientes Característicos: A composição de grãos varia, embora as versões tradicionais alemãs enfatizem tanto os maltes claros como os mais escuros, da Francônia. A noção de elegância é derivada da alta qualidade dos ingredientes locais, em particular os maltes. Lúpulos Spalt ou outros lúpulos condimentados locais são os mais comuns. Cervejeiros da Francônia raramente fizeram decocção na brassagem devido ao custo da energia.

Comparação de Estilos: Normalmente, este estilo é uma versão fresca, não filtrada, não pasteurizada e mais lupulada de uma Munich Helles ou Märzen. As versões da Fränkische Schweiz se aproximam da cor castanha escura.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.054

IBUs: 25 – 40

SRM: 7 – 17

ABV: 4.8 – 5.4%

Exemplos Comerciais: (local) Greif, Eichhorn, Niderkeller, Hebendanz (engarrafada) Buttenheimer Kaiserdom Kellerbier, Kulmbacher Monchshof Kellerbier, Leikeim Kellerbier, Löwenbräu Kellerbier, Mahr's Kellerbier, St. Georgen Kellerbier, Tucher Kellerbier Natürtrub.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Amber-Lager, Equilibrada.

8. DARK EUROPEAN LAGER

Esta categoria inclui lagers alemãs vollbier mais escuras que o âmbar-marrom.

8A. Munich Dunkel

Impressão Geral: Caracterizada pela intensidade, riqueza e complexidade típica dos maltes Munich mais escuros, acompanhada por produtos de Maillard. Sabores de casca de pão intensos, a maioria com notas de chocolate nos exemplares mais frescos, mas nunca de torrado, áspero ou adstringente. Cerveja decididamente equilibrada para os maltes, mas ainda assim, muito fácil de beber.

Aroma: Dulçor profundo de maltes, rico, elegante, tipicamente com presença de notas de casca de pão (a maioria com pão tostado). Notas de chocolate, nozes, caramelo e/ou toffee são também aceitáveis, com as versões tradicionais frescas na maioria das vezes apresentando níveis mais altos de chocolate. Perfil de fermentação limpo lager. É aceitável um leve aroma de lúpulo condimentado, floral ou herbal.

Aparência: Cor de cobre profundo a marrom escuro, a maioria das vezes com matizes em tons vermelhos ou granada. Espuma cremosa, de clara a cor de bronze. Geralmente limpa, ainda que existam versões turvas, não filtradas.

Sabor: Dominado pelo sabor suave, rico e complexo dos maltes Munich mais escuros, geralmente com reminiscências de casca de pão, mas sem um tostado já de queimado, de grãos torrados e ásperos. O gosto pode ser moderadamente maltado, mas não pode ser exagerado ou enjoativo. Podem estar presentes sabores de suave caramelo, tostados ou de nozes. Os exemplares mais novos em sua maioria apresentam um caráter agradável de malte e chocolate que não é tostado nem doce. Os sabores de torrado ou o amargor de maltes tostados são inapropriados, assim como os sabores pronunciados de caramelo por emprego de malte Cristal. O amargor do lúpulo é moderadamente baixo, mas perceptível,

com o equilíbrio inclinado firmemente para o maltado. O sabor do lúpulo é de baixo a nenhum. Caso esteja presente, deve refletir um caráter floral, condimentado ou herbal das variedades alemãs. O retrogosto se mantém com caráter maltado, ainda que o amargor do lúpulo possa parecer mais evidente, com um final semi-seco. Perfil de fermentação limpo e com caráter lager.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-alto, proporcionando uma sensação na boca suave, com dextrinas, mas sem ser pesada nem enjoativa. Carbonatação moderada. O uso de maltes tipo Munich continental deve proporcionar uma adstringência agradável, nunca áspera ou pungente.

Comentários: As versões não filtradas alemãs podem ter sabor de pão líquido, com uma riqueza terrosa e de leveduras não encontrada nos exemplares filtrados exportados.

História: O clássico estilo Brown Lager de Munique, que foi elaborado como uma cerveja mais escura, com maltado mais acentuado que outras lagers da região. Embora originado em Munique, o estilo tornou-se popular em toda a Baviera (especialmente Francônia). As versões da Francônia são geralmente mais escuras e amargas.

Ingredientes Característicos: A composição de grãos é tradicionalmente feita com malte Munich alemão (até 100% em alguns casos) com o restante, se for o caso, de malte Pilsner alemão. Pequenas quantidades de malte Cristal podem adicionar dextrinas e cor, mas não deve adicionar doçura residual excessiva. Pequenas adições de malte torrado (como Carafa ou Chocolate) podem ser usadas para ajuste de cor, mas não deve adicionar sabores fortes. Lúpulo

tradicional alemão deve ser usado, assim como leveduras lager alemãs. É frequente a utilização de decocção (até decocção tripla) na brassagem para reforçar os sabores de malte e criar profundidade de cor. **Comparação de Estilos:** Não tão intensa no dulçor como uma bock (e por isso é mais fácil de beber em maior quantidade). Não apresenta o sabor torrado (e muitas vezes o amargor do lúpulo) de uma Schwarzbier. Mais rica, maltada e menos lupulada do que uma Czech Dark Lager.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.056

FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 18 – 28

SRM: 14 – 28

ABV: 4.5 – 5.6%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Dark-Lager, Maltada.

8B. Schwarzbier

Impressão Geral: Uma lager alemã escura, que equilibra os sabores torrados, mas suaves de malte, com um moderado amargor do lúpulo. O corpo leve, a secura e a ausência de aspereza, queimado ou de um retrogosto pesado contribuem para que esta cerveja seja muito fácil de beber.

Aroma: Baixo a moderado aroma de malte, com baixo dulçor maltado e/ou notas torradas muitas vezes evidentes. O malte pode ser limpo e neutro ou moderadamente rico e de pão, podendo ter um leve aroma de caramelo escuro. O caráter torrado pode ser de alguma forma como de chocolate escuro ou café, mas nunca de queimado. Aroma de lúpulo baixo, com caráter condimentado, floral ou herbal é opcional. Caráter limpo da levedura, embora seja admitida a presença de algumas ligeiras notas sulfurosas.

Aparência: Cor marrom médio a muito escuro, mas nunca realmente preta, e a

maioria apresentando reflexos em rubi ou granada nas extremidades do copo. Colarinho bege claro ou bronzeado, volumoso e persistente.

Sabor: Baixo a moderado sabor de malte, que pode ter um caráter limpo ou neutro, a moderadamente rico como de pão. Sabores torrados de leve a moderados podem conferir um sabor de chocolate amargo que se sustenta até o final, mas nunca de queimado. Amargor médio-baixo a médio, que pode durar até o final. Leve sabor de lúpulo condimentado, floral ou herbal. Caráter lager limpo. O retrogosto tende a tornar-se aos poucos seco e permanece na boca, acompanhado pelo amargor do lúpulo e um torrado complementar, mas sutil, no segundo plano. Algo de dulçor residual é aceitável, mas não é obrigatório.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação moderada a moderadamente-alta. Suave. Sem adstringência ou asperezas, apesar do uso de maltes torrados escuros.

Comentários: Literalmente, significa “cerveja negra” em alemão. Embora às vezes seja referenciada como a “Pils negra”, raramente é tão escura, com cor negra ou tão amarga como uma Pils; não devem ser esperados sabores torrados muito fortes encontrados no estilo Porter.

História: Uma especialidade regional da Thuringia, Saxônia e Francônia, na Alemanha. A história é um pouco vaga, mas se suspeita que fosse originalmente uma cerveja de fermentação alta. Sua popularidade cresceu depois da reunificação da Alemanha. Serviu de inspiração para as cervejas negras elaboradas no Japão.

Ingredientes Característicos: Malte Munich alemão e/ou Pilsner para a base, suplementadas por uma pequena quantidade de maltes torrados (como do tipo Carafa) para a cor escura e os sabores torrados sutis. Maltes torrados escuros com cascas podem adicionar sabores torrados, mas sem sabores queimados. São tradicionais as

variedades de lúpulos e leveduras lager Alemãs, com caráter limpo de fermentação.

Comparação de Estilos: Em comparação com uma Munich Dunkel é geralmente mais escura, mais seca e leve, com notáveis (mas não altas) notas torradas para equilibrar o malte base. Não deve ter o sabor de uma Porter americana feita com levedura lager. Mais seca, menos maltada e com menos caráter do lúpulo que uma Czech Dark Lager.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.046 – 1.052

FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 20 – 30

SRM: 17 – 30

ABV: 4.4 – 5.4%

Exemplos Comerciais: Devils Backbone Schwartz Bier, Einbecker Schwarzbier, Eisenbahn Dunkel, Köstritzer Schwarzbier, Mönchshof Schwarzbier, Nuezeller Original BADEBIER.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Dark-Lager, Equilibrada.

9. STRONG EUROPEAN BEER

Esta categoria contém as lagers com sabores mais fortes e graduação alcoólica mais alta da Alemanha e da Região Báltica. Quase todas são escuras, mas são conhecidas algumas versões mais claras.

9A. Doppelbock

Impressão Geral: Uma lager alemã forte, rica e muito maltada que pode ter duas variantes, cerveja claras ou escuras. As versões mais escuras são mais complexas, com sabores de malte mais pronunciados enquanto as versões mais claras têm um pouco mais de lúpulo e secura.

Aroma: Muito forte de malte. As versões mais escuras terão uma quantidade significativa de produtos de Maillard e muitas das vezes, alguns aromas tostados. Um caramelo sutil é aceitável. As versões mais limpas tendem a ter uma presença de malte bem forte com alguns produtos de Maillard e notas tostadas. Praticamente sem aroma de lúpulo, embora um suave aroma de lúpulo nobre seja aceitável nas versões claras. Um caráter frutado moderadamente baixo (descrito como ameixa ou uva) derivado de malte pode estar presente (mas é opcional) nas versões mais escuras. Um leve aroma de chocolate pode estar presente nas versões mais escuras, mas notas torradas ou queimadas jamais podem estar presentes. Pode estar presente um

aroma moderado de álcool.

Aparência: Cor dourado profundo ao marrom escuro. As versões mais escuras, na maioria das vezes tem reflexo rubi. Acondicionamento e maturação a frio (lagering) deve fornecer uma boa transparência. Colarinho de espuma abundante, cremosa e persistente (a cor varia com o estilo base: branca para as versões claras, bege claro para versões escuras). As versões mais fortes podem ter uma retenção de espuma regular, e pode exibir facilmente lágrimas (ou "pernas").

Sabor: Muito rico e maltado. As versões mais escuras terão uma quantidade significativa de produtos de Maillard e muitas vezes alguns sabores tostados. As versões mais limpas terão um sabor forte de malte com algo dos produtos de Maillard e notas tostada. Um leve sabor de chocolate é opcional em versões mais escuras, mas nunca deve ser percebido como torrado ou queimado. Perfil limpo de lager. Um caráter frutado

moderadamente baixo (de ameixas, uvas, passas) derivado do malte é opcional em versões mais escuras. Invariavelmente, haverá uma impressão de intensidade de álcool, mas deve ser mais macia ou aquecedora do que áspera ou queimante. Pouco ou nenhum sabor de lúpulo (mais do que isso é aceitável apenas em versões claras). O amargor do lúpulo varia de moderado a moderadamente-baixo, mas sempre permitindo o domínio dos maltes no sabor. A maioria das versões tem bastante dulçor de malte, mas devem deixar uma impressão de atenuação. O dulçor é proveniente da baixa lupulagem e não de uma fermentação incompleta. As versões mais claras geralmente têm um final mais seco.

Sensação na Boca: Corpo médio-alto a elevado. Carbonatação moderada a moderadamente-baixa. Muito macia, sem aspereza ou adstringência. Pode estar presente um leve calor alcoólico, mas nunca deve ser queimante.

Comentários: A maioria das versões é escura e podem mostrar caramelização e produtos de Maillard por causa da mosturação por decocção, o que também é percebido em excelentes versões claras. As versões claras não terão a mesma riqueza e sabores dos maltes mais escuras das versões escuras de Doppelbock, podendo ser um pouco mais secas, mais lupuladas e mais amargas. Enquanto os exemplares mais tradicionais estão nos patamares mais baixos das características retro citadas, o estilo pode ser considerado sem limites superiores para densidade, álcool e amargor (proporcionando assim um lugar para lagers muito fortes).

História: Uma especialidade bávara elaborada em Munique, pela primeira vez, no Mosteiro de São Francisco de Paula. As versões históricas eram menos atenuadas que as versões modernas e, via de consequência, os níveis de dulçor eram mais altos e os de álcool mais baixos (e por isso, era considerado “pão líquido” pelos monges). O termo “doppel (doble) bock” foi cunhado pelos consumidores, em Munique. Muitas doppelbocks comerciais têm nomes

terminados em “-ator”, que seria como um tributo à Salvator (nome da cerveja dos monges de São Francisco de Paula, hoje Paulanner) ou para aproveitar-se da popularidade da cerveja. Tradicionalmente de cor café escuro; os exemplares mais claros são uma criação mais recente.

Ingredientes Característicos: Malte Pils e/ou Vienna para as versões claras (com algo de Munich), maltes Munich e Vienna para versões mais escuras e ocasionalmente uma pequena quantidade de maltes mais escuros (como Carafa). Lúpulos do varietal Saaz. Levedura lager. É tradicional a mosturação por decocção.

Comparação de Estilos: Uma cerveja mais forte, rica e com mais corpo que uma Dunkles Bock ou uma Helles Bock. As versões claras apresentarão uma maior atenuação e um menor caráter frutado que as versões mais escuras.

Instruções de Entrada: O participante deve indicar se a cerveja que ingressa no concurso é uma variante clara (pale) ou escura (dark).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.072 – 1.112

FG: 1.016 – 1.024

IBUs: 16 – 26

SRM: 6 – 25

ABV: 7.0 – 10.0%

Exemplos Comerciais: Versões Escuras – Andechser Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian; Versões Claras – Eggenberg Urbock 23°, ECU 28, Plank Bavarian Heller Doppelbock.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Bock, Maltada.

9B. Eisbock

Impressão Geral: Uma lager alemã escura, forte, de corpo cheio, rica, maltada, muitas vezes com uma consistência viscosa e sabores fortes.

Mesmo quando concentrado, o álcool deve se apresentar macio e quente, nunca queimante.

Aroma: Dominado por um equilíbrio entre uma rica e intensa quantidade de malte e certa presença de álcool. Nenhum aroma de lúpulo. Pode ter significativos ésteres de frutas escuras (uvas passas, uvas) derivados de malte. Aromas de álcool não devem ser ásperos ou com perfil de solvente.

Aparência: Cor cobre escuro a marrom escuro, muitas vezes com atraentes reflexos rubi. O acondicionamento e maturação em temperaturas baixas (lagering) deve propiciar uma boa clarificação. Colarinho de cor bege clarinho a marfim escuro. A retenção da espuma pode ser moderada a nenhuma. Lágrimas ("Pernas") pronunciadas muitas vezes são evidentes nas laterais ao rodar a taça.

Sabor: Rico dulçor do malte equilibrado por uma presença significativa de álcool. O malte pode ter produtos de Maillard, qualidades tostadas, algo caramelo e, ocasionalmente, um leve sabor de chocolate. Sem sabor de lúpulo. O amargor do lúpulo apenas compensa o dulçor do malte o suficiente para evitar uma cerveja enjoativa. Pode ter notas esterificadas de frutas escuras derivadas do malte. O álcool deve ser suave, não áspero nem quente, e deve ajudar o lúpulo a equilibrar a presença intensa de malte. O final deve ser de malte e álcool, e pode ter certa secura por conta do álcool. Não deve ser similar a xarope ou enjoativo. Caráter lager limpo.

Sensação na Boca: Corpo elevado a muito elevado. Baixa carbonatação. Calor alcoólico significativo, mas sem queimar ou pungente. Muito macia, sem arestas ásperas provenientes do álcool, sem amargor, sem álcool superior (fusel), solvente ou outros sabores concentrados.

Comentários: Um prolongado acondicionamento a frio (lagering) é muitas vezes necessário após o congelamento para suavizar o álcool e melhorar o equilíbrio deste e de malte. É pronunciado "ICE-Bock".

História: Uma especialidade tradicional de Kulmbach, elaborada através do congelamento de uma Doppelbock e

Posterior remoção do gelo para concentrar o sabor e o teor de álcool (bem como qualquer possível defeito).

Ingredientes Característicos: Os mesmos da Doppelbock. Eisbocks comerciais são geralmente concentradas nos níveis entre 7% a 33% ABV.

Comparação de Estilos: As Eisbocks não são simplesmente Doppelbocks mais fortes; o nome refere-se ao processo de congelamento e concentração da cerveja e não é uma indicação do teor de álcool; alguns exemplares de Doppelbocks são mais fortes que as Eisbocks. Não tão encorpada, rica ou doce como uma Wheatwine.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.078 – 1.120

FG: 1.020 – 1.035

IBUs: 25 – 35

SRM: 18 – 30

ABV: 9.0 – 14.0%

Exemplos Comerciais: Kulmbacher Eisbock.

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, Lagered, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Bock, Maltada.

9C. Baltic Porter

Impressão Geral: Uma Baltic Porter a maioria das vezes tem sabores de malte que lembram a uma English Porter e o restrito torrado de uma Schwarzbier, mas com uma maior densidade inicial (OG) e mais álcool do que qualquer uma destas. Muito complexa, com sabores de malte em múltiplas camadas e com notas de frutas escuras.

Aroma: Rico dulçor de malte que muitas vezes contém notas de caramelo, toffee, nozes e profundo tostado e/ou alcaçuz. Álcool complexo e perfil de ésteres de intensidade moderada, com reminiscência a ameixas, passas, cerejas ou groselhas, ocasionalmente com uma qualidade vínica de Porto. Algo de caráter de malte mais escuro, como chocolate, café ou melado, mas nunca de queimado. Lúpulo ausente. Nenhum aroma sour,

característico de acidez. Aroma muito refinado.

Aparência: Cor acobreada escura avermelhada a um castanho escuro e opaco (nunca preto). Colarinho espesso, de tom bronzeado, persistente. Límpida, embora algumas versões mais escuras possam ser opacas.

Sabor: Tal como acontece com aroma, tem um dulçor maltado rico com uma mistura complexa de malte profunda, ésteres de frutas secas e álcool. Tem um proeminente, mas ainda suave torrado como em uma Schwarzbier, que não chega a ser queimado. Marcante na boca e, ao mesmo tempo, muito suave. Perfil lager limpo. Inicia doce, mas os sabores de maltes escuros rapidamente dominam e persistem até o fim. Um toque seco, com uma ligeira nota de café torrado ou alcaçuz, no final. Os maltes pode ter uma complexidade de notas de caramelo, toffee, nozes, melaço e/ou alcaçuz. Leves notas de groselha preta e frutas escuras. Amargor médio-baixo a baixo, apenas para proporcionar o equilíbrio. Sabor de lúpulo com leve caráter condimentado de médio a nenhum.

Sensação na Boca: Corpo geralmente bastante elevado e macio, com um calor de álcool envelhecido. Carbonatação de intensidade média a médio-alta, fazendo-a parecer ainda mais encorpada. Não é pesada na língua devido ao nível de carbonatação.

Comentários: Atualmente, também pode ser descrita como Imperial Porter, embora as versões muito tostadas ou lupuladas não são apropriadas para este estilo. A maioria das versões está nos níveis de 7 a 8,5% ABV. As cervejarias dinamarquesas muitas vezes se referem a elas como Stouts, indicando a sua linhagem histórica aos dias em que a designação Porter foi usada como um nome genérico para Porter e Stout.

História: Cerveja tradicional dos países banhados pelo Mar Báltico, desenvolvidas de forma autóctone, após ali chegarem e se tornarem conhecidas as Brown Export de densidade mais alta e as Imperiais Stouts provenientes da Inglaterra foram estabelecidos. Historicamente de fermentação alta, muitas cervejarias adaptaram suas receitas para utilizar levedura de baixa fermentação, juntamente com o resto de sua produção.

Ingredientes Característicos: Geralmente levedura lager (fermentação a frio se for usado fermento ale, como é exigido quando produzida na Rússia). Malte chocolate ou maltes escuros sem amargor. Malte base Vienna ou Munich. Lúpulos continentais (tipicamente do varietal Saaz). Pode conter malte Cristal e/ou adjuntos. Maltes Brown ou Âmbar é comum em receitas históricas.

Comparação de Estilos: Muito menos torrada e mais suave que uma Imperial Stout, tipicamente com menos álcool. Carece das qualidades torradas intensas das Stouts em geral, embora tenham algumas notas torradas, mas não queimadas de uma Schwarzbier. Bastante frutada comparada com outras Porters e com mais álcool.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.060 – 1.090

FG: 1.016 – 1.024

IBUs: 20 – 40

SRM: 17 – 30

ABV: 6.5 – 9.5%

Exemplos Comerciais: Aldaris Porteris, Baltika #6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Qualquer Fermentação, Lagered, Leste da Europa, Estilo Tradicional, Família-Porter, Maltada.

10. GERMAN WHEAT BEER

Esta categoria contém cervejas alemãs de trigo de intensidade Vollbier e Starkbier, sem acidez, em cores claras e escuras.

10A. Weissbier

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo alemã clara e refrescante, com alta carbonatação, final seco, sensação na boca cremosa, com notas de banana e cravo, produtos da levedura.

Aroma: Fenóis (geralmente cravo) e ésteres frutados (geralmente banana) de moderado a forte. O equilíbrio e a intensidade dos compostos fenólicos e ésteres podem variar, mas os melhores exemplares são razoavelmente equilibrados e bastante proeminentes. O caráter de lúpulos varia de baixo a ausente. Pode estar presente um leve a moderado aroma de trigo (que pode ser percebida como pão ou grãos), mas não outras características de malte. Opcionalmente, mas aceitável, no perfil aromático pode incluir-se leves a moderadas notas de baunilha e/ou perfume suave de tutti-frutti (goma de mascar). Nenhuma destas características opcionais deve ser elevada ou dominante, mas muitas vezes pode adicionar complexidade e equilíbrio.

Aparência: A cor varia de amarelo palha ao dourado. É característico um colarinho de espuma muito espessa, como mousse, de longa duração. O alto teor de proteína do trigo reduz a cristalinidade em uma cerveja não filtrada, embora o nível de turbidez seja um pouco variável.

Sabor: Baixo a moderadamente forte aroma de banana e cravo. O equilíbrio e a intensidade dos fenóis e ésteres podem variar, mas os melhores exemplares são equilibrados e bastante proeminentes. Opcionalmente, um muito leve a moderado caráter de baunilha e/ou notas de goma de mascar (tutti-frutti) podem acentuar o sabor de banana, o dulçor e a redondeza, mas não devem ser dominantes se estiverem presentes. O sabor suave, com algo de pão ou grãos de trigo é complementar, como é um caráter maltado de grãos doces suave. O sabor de lúpulo é muito baixo a ausente, e o

amargor do lúpulo é muito baixo a moderadamente baixo. Bem arredondada com um sabor pleno no palato e um final relativamente seco. A percepção de dulçor é mais devido à ausência de amargor do lúpulo do que à presença de açúcar residual; um final doce ou pesado poderia prejudicar significativamente a drinkability.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio, nunca pesado. A levedura em suspensão pode aumentar a percepção de corpo. A textura de trigo proporciona uma sensação de maciez e cremosidade, e que pode progredir até um final borbulhante acompanhado por uma elevada a muito elevada carbonatação. Sempre efervescente.

Comentários: São cervejas refrescantes, de rápida maturação, com pouca lupulagem, exibindo um caráter único de banana e cravo, da levedura. Estas cervejas geralmente não envelhecem bem, podem ser desfrutadas melhor e muito mais se ainda novas e frescas. A versão "mit Hefe" é servido com levedura em suspensão. A versão "Krystal" é filtrada para obter uma excelente transparência. O caráter de uma Krystal Weizen é geralmente mais frutado e menos fenólico do que o da Weissbier mit Hefe. Elas podem ser conhecidas como Hefeweizen, particularmente nos Estados Unidos.

História: A Bavária tem uma tradição que se remonta a centenas de anos, a produção de cerveja de trigo, contudo, foi definido para ser monopólio reservado apenas para a Realeza Bávara. As weissbier modernas datam de 1872, quando Schneider começou sua produção. No entanto, as Weissbier claras tornaram-se populares a partir de 1960. Hoje é muito popular, especialmente no sul da Alemanha.

Ingredientes Característicos: Na tradição de desenvolvimento alemã, pelo menos, 50% da composição de grão deve ser reservada para malte de trigo, embora algumas versões cheguem a ter até 70%, e o resto é geralmente malte Pilsner. Mosturação por decocção é tradicional, embora algumas cervejarias modernas não seguem esta prática. A levedura ale Weizen produz o típico caráter condimentado e frutado, embora a fermentação a temperaturas muito elevadas possa afetar o equilíbrio e produzir off-flavors.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.052

FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 8 – 15

SRM: 2 – 6

ABV: 4.3 – 5.6%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Wheat-Beer, Maltada.

10B. Dunkles Weissbier

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo alemã escura com um distinto caráter de levedura de banana e cravo, sustentado por sabores de malte de pão tostados ou caramelo. Altamente carbonatada e refrescante, com uma textura cremosa e macia, além de um final suave, que convida a beber mais.

Aroma: Moderados fenóis (geralmente cravo) e ésteres frutados (geralmente banana). O equilíbrio e a intensidade dos compostos fenólicos e ésteres podem variar, mas os melhores exemplares são equilibrados e bastante destacados. Opcionalmente, um baixo a moderado caráter de baunilha e/ou leves notas de goma de mascar (tutti-frutti) podem estar presentes, mas não devem dominar. O aroma de lúpulo vai de baixo a nenhum, e pode ser levemente floral, condimentado ou herbal. Aromas de trigo leves a moderados (que podem ser percebidos como pão,

massa ou grãos) podem estar presentes, muitas vezes acompanhada por aromas de caramelo, casca de pão ou maltes mais saborosos. O aroma de malte pode moderar um pouco os fenóis e os ésteres.

Aparência: Cor acobreada clara a marrom de mogno. É característico um colarinho de espuma espessa e cremosa, de longa duração, de cor bege claro. O alto teor de proteínas de trigo reduz a cristalinidade neste estilo tradicionalmente não filtrado, embora o nível de turbidez seja um pouco variável. Os sedimentos da levedura em suspensão podem contribuir para a turbidez.

Sabor: Baixo a moderadamente forte sabor de banana e cravo. O equilíbrio e a intensidade dos compostos fenólicos e ésteres podem variar, mas os melhores exemplares são razoavelmente equilibrados e bastante proeminentes. Opcionalmente, um muito leve a moderado caráter de baunilha e/ou notas chiclete (tutti-frutti) pode acentuar o sabor de banana, o dulçor e a redondeza, mas não devem ser dominantes se estiverem presentes. Um sabor suave com algo de massa, de pão ou de grãos de trigo é complementar, bem como um rico sabor de caramelo, tostado ou casca de pão. A riqueza maltada pode ser baixa a média-alta e sustentar o caráter da levedura. Um caráter de malte torrado é inadequado. O sabor de lúpulo pode ser condimentado, floral ou herbal e varia de muito baixo a nenhum, já o amargor do lúpulo é muito baixo a baixo. Bem arredondada, cheia de sabor, muitas vezes um pouco maltada no palato com um final relativamente seco.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio-alto. A textura do trigo, bem como a levedura em suspensão transmite uma sensação macia e cremosa que pode progredir para um final mais leve, auxiliada por uma moderada a alta carbonatação. Efervescente.

Comentários: A presença do malte de cevada tipo Munich e/ou Vienna dá a este estilo de um caráter profundo de

cevada maltada que não é encontrado em uma Weissbier. Muitas vezes conhecido como Dunkelweizen, particularmente nos Estados Unidos.

História: A Bavária produz cervejas de trigo tradicionais há centenas de anos, mas os direitos de produção estiveram reservados para a realeza da Bavária até o final de 1700. A antiga cerveja bávara foi muitas vezes escura, como a maioria das cervejas daquela época. A cerveja de trigo clara tornou-se popular em 1960, mas a tradicional cerveja de trigo escura permaneceu como uma cerveja consumida por um público de pessoas mais velhas.

Ingredientes Característicos: De acordo com a tradição cervejeira alemã, pelo menos 50% da composição de grãos deve ser de malte de trigo, embora algumas versões tenham até 70%, e o resto é geralmente malte Munich, Vienna ou maltes de trigo escuro ou caramelo, ou de malte Pilsner com maltes de cor. A mosturação por decocção é tradicional, mas pouco usada nos dias de hoje. A levedura Weizen ale produz o típico caráter condimentado e frutado, mas uma fermentação a temperaturas extremas pode afetar o equilíbrio e produzir off-flavors.

Comparação de Estilos: Refletindo o melhor caráter da levedura e o trigo de uma Weissbier, misturado com o rico maltado de uma Munich Dunkel. As características de banana e cravo-da-índia são muitas vezes mais baixas em comparação com uma Weissbier devido à sua maior maltagem.

Estatísticas Vitais:

OG: 1044-1056

FG: 1010-1014

IBU: 10-18

SRM: 14-23

ABV: 4,3-5,6%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Wheat-Beer, Maltada.

10C. Weizenbock

Impressão Geral: Uma ale com base em trigo forte, maltada e frutada, combinando os melhores sabores do malte e fermento em uma Weissbier (clara ou escura) com um rico sabor maltado, intenso, com o corpo de uma Dunkles Bock ou Doppelbock.

Aroma: Médio-alto a alto caráter ricamente maltado composto significativamente, por notas de pão e grãos de trigo. As versões mais claras podem ter uma riqueza maltada de pão e tostado, enquanto as versões mais escuras têm uma riqueza maltada mais profunda, com uma presença significativa de produtos de Maillard. Os componentes do malte são semelhantes a uma Helles Bock em versões claras (grãos, dulçor rico, com leve tostado) ou a uma Dunkles Bock para versões mais escuras (pão, riqueza de maltado, altamente tostada, caramelo opcional). A levedura contribui para o caráter típico de uma Weissbier, com banana e especiarias (cravo, baunilha), que pode ser médio-baixo a médio-alto. As versões mais escuras podem ter aromas de frutas escuras (ameixas, uvas, passas). Uma baixa a moderada nota de álcool é aceitável, mas não deve ser quente nem com caráter de solvente. Nenhum aroma de lúpulo. O malte, a levedura e o álcool aumentam a complexidade, e destaca um atraente buquê.

Aparência: Existem versões claras e escuras, com versões claras sendo ligeiramente dourada a ligeiramente âmbar claro e as versões escuras, sendo âmbar escuro ou marrom-rubi escuro. É característico um colarinho de espuma branca a bege-claro muito espessa, cremosa e de longa duração (versões claras) ou de tom bronzeado (versões escuras). O alto teor de proteína do trigo reduz a transparência neste estilo tradicionalmente não filtrado. Sedimentos suspensos da levedura podem contribuir para a turbidez.

Sabor: Semelhante ao aroma, com rico

maltado médio-alto a alto e com sabores de pão, de trigo e grãos, bem significativos. As versões claras terão riqueza de malte a destacar notas de pão, tostado e grãos doces, enquanto as versões escuras têm sabores de maltes escuros, mais ricos em pão ou tostado com uma quantidade significativa de produtos de Maillard, e opcionalmente, caramelo. Baixo a moderado caráter de levedura de banana e especiarias (cravo e baunilha). As versões mais escuras podem ter sabores de frutas escuras (ameixas, uvas, passas), especialmente à medida que envelhecem. Um leve caráter de chocolate (mas não torrado) é opcional nas versões mais escuras. Sem sabor de lúpulo. Um leve amargor de lúpulo pode dar uma impressão ligeiramente doce no palato, mas nestas cervejas é típico um final seco (geralmente aumentado por um leve caráter de álcool). A interação de malte, fermento e álcool aumenta a complexidade e intensidade, o que intensifica muitas vezes com o envelhecimento.

Sensação na Boca: Corpo médio-alto a elevado. A textura espessa ou cremosa é típica, com um leve aquecimento fornecido pelo teor substancial de álcool. Moderada a alta carbonatação.

Comentários: A Weissbier elaborada com a intensidade de uma Bock ou uma Doppelbock. Schneider também produz uma versão Eisbock. Há versões claras e escuras, embora as escuras sejam mais comuns. As versões claras têm menos riqueza e complexidade do malte e geralmente mais lúpulo, como nas Doppelbock. Produtos de Maillard levemente oxidados podem produzir sabores ricos e aromas intensos geralmente percebidos em produtos comerciais envelhecidos. As versões mais frescas não terão esse caráter. As versões bem envelhecidas também podem ter uma ligeira complexidade como de Xerez (Sherry).

História: Aventinus, a Doppelbock de trigo de fermentação alta mais antiga do mundo, foi criada em 1907 na Schneider Weisse Brauhaus, em Munique.

Ingredientes Característicos: É usada uma percentagem elevada de trigo maltado (de acordo com a tradição cervejeira alemã, pelo menos 50%, embora possa conter até 70%), e o restante é de malte de cevada do tipo Munich e/ou Vienna nas versões escuras, e malte Pils em versões mais claras. Alguns maltes de cor podem ser usados com moderação. A mosturação por decocção é tradicional e pode dar um corpo apropriado, sem dulçor enjoativo. A levedura Weizen ale produz os típicos caracteres de especiarias e frutas. A fermentação muito quente ou muito fria pode causar desequilíbrio entre os fenóis e ésteres, além de poder criar off-flavors. A escolha do lúpulo é essencialmente irrelevante, mas as variedades alemãs são tradicionais.

Comparação de Estilos: Mais forte e mais rica do que um Weissbier ou Dunkles Weissbier, mas com um similar caráter de levedura. Diretamente comparável com o estilo Doppelbock em versões claras e escuras. A intensidade pode variar amplamente, mas a maioria está nos níveis de Bock e Doppelbock.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar se a amostra de entrada é uma versão clara ou escura.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.064-1.090

FG: 1.015-1.022

IBU: 15-30

SRM: 6-25

ABV: 6,5-9,0%

Exemplos Comerciais: Escuras – Eisenbahn Weizenbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schneider Unser Aventinus; Claras – Plank Bavarian Heller Weizenbock, Weihenstephaner Vitus.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Wheat-Beer, Maltada.

11. BRITISH BITTER

A família das British Bitter surgiu das English Pale Ales como um produto do barril no final dos anos 1800. O uso de malte Cristal nas bitters tornou-se maciça após a Primeira Guerra Mundial. Tradicionalmente servida mais fresca e com baixa pressão (gravidade ou bomba manual) e a temperaturas adega (por exemplo, "real ale"). A maioria das versões em garrafa ou em kegs do Reino Unido, produzidas para exportação, são, na maioria das vezes, mais alcoólicas e mais carbonatadas que as versões de barril (cask) servidas nos pubs ingleses, e tem um caráter e diferente equilíbrio das suas contrapartes de caneca (que muitas vezes são mais doces e menos lupuladas do que as versões em barril), na Grã-Bretanha. Essas diretrizes refletem a versão do estilo "real ale", não as formulações de exportação de produtos comerciais.

Há muitas variações regionais de Bitters, que vão desde as mais escuras e doces, servidos quase sem espuma, às mais claras, lupuladas e com espuma abundante, além de todo o resto.

Os juízes não devem colocar muita ênfase no componente de caramelo deste estilo. As Bitter exportadas podem estar oxidadas, o que irá aumentar este tipo de sabor (como outros sabores negativos). Não presuma que esse sabor proveniente da oxidação é tradicional ou exigido para o estilo.

11A. Ordinary Bitter

Impressão Geral: A baixa densidade, baixo nível de álcool e baixa carbonatação fazem com que esta seja uma cerveja de sessão, fácil de beber. O perfil de malte pode variar no sabor e na intensidade, mas nunca deve ofuscar a impressão geral de amargor. A drinkability é um componente crítico do estilo.

Aroma: Baixo a moderado aroma de malte, muitas vezes (mas nem sempre), com um leve perfil de caramelo. Complexidade de malte de pão, biscoito ou leve tostado são comuns. Leve a moderado frutado. O aroma de lúpulo varia de moderado a nenhum, tipicamente com caráter floral, terroso, resinoso e/ou frutado. Geralmente não apresenta diacetil, embora seja permitido em níveis baixos.

Aparência: Cor âmbar claro ou acobreado claro. Transparência de boa a brilhante. Colarinho branco a bege clarinho, de baixa a moderada formação. Pode ter um colarinho de baixo volume devido à sua baixa carbonatação.

Sabor: Amargor médio a moderadamente alto. Ésteres frutados moderadamente baixos a moderadamente altos. Moderado a baixo sabor de lúpulo normalmente com o

caráter terroso, resinoso, frutado e/ou floral. Baixo a médio maltado com um final seco. O perfil de malte é tipicamente de pão, biscoito ou leve tostado. Um baixo a moderado sabor de caramelo ou toffee é opcional. O equilíbrio é muitas vezes decididamente amargo, embora o amargor não deva sobrepor-se completamente o sabor de malte, os ésteres e o lúpulo. Geralmente sem diacetil, embora seja permitido em níveis muito baixos.

Sensação na Boca: Corpo baixo a médio-baixo. Carbonatação baixa, que pode ser moderada nos exemplares engarrafados.

Comentários: O membro com menos densidade da família das British Bitters, normalmente conhecida pelos consumidores como "Bitter" (algumas cervejarias se referem como Ordinary Bitter para distingui-la de outros membros da família).

História: Ver observações introdutórias para a categoria.

Ingredientes Característicos: Malte Pale, Âmbar e/ou Cristal. Pode ser usado um pouquinho de malte preto para ajuste de cor. Podem ser usados adjuntos como

açúcar, milho ou trigo. Lúpulos de finalização ingleses são os mais tradicionais, mas qualquer variedade pode ser usada; se forem utilizados lúpulos americanos, devem ser de baixa intensidade. Levedura Inglesa é característica.

Comparação de Estilos: Algumas versões modernas são fabricadas exclusivamente com malte claro e são conhecidos como Golden Ales, Summer Ales ou Golden Bitters. A ênfase está na adição de lúpulo de amargor, mas diferente e ao contrário do lupulado agressivo percebido do meio para o final, nas American Ales.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.030-1.039

FG: 1.007-1.011

IBU: 25-35

SRM: 8-14

ABV: 3,2-3,8%

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

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Amber-Ale, Amarga.

11B. Best Bitter

Impressão Geral: Uma cerveja de sessão cheia de sabor, e ainda refrescante. Alguns exemplares comerciais podem estar mais equilibrados para o malte, mas isso não deve obscurecer a sensação geral de amargor. A drinkability é o componente crítico deste estilo.

Aroma: Baixo a moderado aroma de malte, muitas vezes (mas nem sempre), com baixo para médio-baixo perfil de caramelo. É comum uma complexidade de malte de pão, biscoito ou suave tostado. Leve a moderado aroma frutado. O aroma de lúpulo varia de moderado a nenhum, tipicamente com caráter floral, terroso, resinoso e/ou frutado. Geralmente não apresenta diacetil embora seja permitido em níveis muito baixos.

Aparência: Cor âmbar claro a cobre médio. Transparência boa a brilhante. Colarinho de baixa a moderada formação, branco a bege claro. Ele pode ter baixa estatura devido à

sua baixa carbonatação.

Sabor: Amargor médio a moderadamente alto. Ésteres frutados moderadamente baixos a moderadamente altos. Moderado a baixo sabor de lúpulo, normalmente com o caráter terroso, resinoso, frutado e/ou floral. Baixo a médio maltado com um final seco. O perfil de malte é tipicamente de pão, biscoito ou leve tostado. Baixo a moderado sabor de ou toffee é opcional. O equilíbrio é muitas das vezes decididamente amargo, embora o amargor não deva sobrepor-se completamente aos sabores de maltes, ésteres e lúpulos. Geralmente o diacetil não está presente, embora seja permitido em níveis muito baixos.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio. Baixa carbonatação. Os exemplares engarrafados podem ter carbonatação moderada.

Comentários: Sabor de malte mais evidente do que em uma Ordinary Bitter; uma cerveja ale forte com intensidade de sessão.

História: Ver observações introdutórias para a categoria.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale, Âmbar e/ou Cristal. Pode ser usado um pouquinho de malte preto para ajuste de cor. Podem ser usados adjuntos como açúcar, milho ou trigo. Lúpulos de finalização ingleses são os mais tradicionais, mas qualquer variedade pode ser utilizada; se são utilizados lúpulos americanos, uma leve nota desses deve ser percebida. A levedura Inglesa é característica.

Comparação de Estilos: Mais álcool que em uma Ordinary Bitter e a maioria utilizando ingredientes de maior qualidade. Menos álcool que em uma Strong Bitter. Mais caráter de malte base ou caramelo e mais cor do que uma British Golden Ale. A ênfase está na adição de lúpulo de amargor, mas sem apresentar uma lupulagem agressiva como observado do meio para o final do gole nas Ales americanas.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.048

FG: 1.008 – 1.012

IBUs: 25 – 40

SRM: 8 – 16

ABV: 3.8 – 4.6%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Amber-Ale, Amarga.

11C. Strong Bitter

Impressão Geral: Uma Ale inglesa, amarga, de intensidade moderada a moderadamente forte. O equilíbrio pode ser de bastante equitativo e uniforme entre maltes e lúpulos a um pouco amargo. A drinkability é o componente crítico deste estilo. É um estilo bastante amplo que permite consideráveis interpretações do cervejeiro.

Aroma: Aroma de lúpulo moderadamente alto a moderadamente baixo, geralmente com notas florais, terrosas, resinosas e/ou com caráter frutado. O aroma de malte é de médio a médio-alto, opcionalmente, com um componente de caramelo de baixo a moderado. Ésteres frutados de intensidade médio-baixa a médio-alta. Geralmente diacetil não está presente, embora seja permitido em níveis muito baixos.

Aparência: Cor âmbar claro a cobre profundo. Transparência de boa a brilhante. Espuma branca a bege clarinho, de baixa a moderada formação. Colarinho baixo é aceitável quando a carbonatação também é baixa.

Sabor: Amargor médio a médio-alto, com sustentação em sabores de maltes evidentes. O perfil de malte é geralmente de pão, nozes, biscoito, leve tostado e, opcionalmente, tem um sabor moderadamente baixo a moderado caramelo ou toffee. Sabor de lúpulo moderado a moderadamente alto, com caráter tipicamente floral, terroso, resinoso e/ou frutado. Amargor e sabor de lúpulo

devem ser notados, mas não devem dominar totalmente os sabores de malte. Ésteres frutados moderadamente baixos a altos. Opcionalmente pode ter baixos níveis de álcool. Final semi-seco a seco. Geralmente sem percepção de diacetil, embora seja permitido em níveis muito baixos.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio-alto. Carbonatação baixa a moderada, embora nas versões engarrafadas seja mais alta. Versões mais fortes podem ter um ligeiro calor alcoólico, mas esse caráter não deve ser muito alto.

Comentários: Atualmente na Inglaterra, "ESB" é uma marca registrada pertencente à Cervejaria Fuller's e ninguém pensa que se trata de um estilo de cerveja genérico. É uma cerveja única (mas muito conhecida) que tem um perfil de maltes intenso e complexo, não encontradas em outros exemplares, muitas vezes levando os juízes a penalizar as English Strong Bitter tradicionais. Nos Estados Unidos, ESB tem sido usado para descrever uma British Pale Ale maltada, amarga, avermelhada, de intensidade standard (para os EUA), sendo um estilo popular de cerveja artesanal. Isso pode acarretar que alguns juízes pensem, em equívoco, que as ESBs dos brewpub americanos são representantes deste estilo.

História: Ver comentário na introdução à categoria. As Strong Bitters podem ser vistas como uma versão com maior densidade do que as Best Bitters (embora não necessariamente "mais premium" já que as Best Bitters são tradicionalmente feitas com os melhores ingredientes). As Pale Ale britânicas são geralmente consideradas premium, com uma intensidade de exportação e amargas, algo que se aproxima das Strong Bitters, mas reformulada para ser engarrafada (incluindo aumento nos níveis de carbonatação). Enquanto as British Pale Ales modernas são consideradas Bitters engarrafadas, historicamente os estilos eram diferentes.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale, Âmbar e/ou Cristal; pode ser usado um pouquinho de malte preto para ajuste de cor. Podem ser usados adjuntos como açúcar, milho ou trigo. Lúpulos de finalização ingleses são mais tradicionais, mas qualquer variedade pode ser usada; se forem utilizados lúpulos americanos, deve ser de modo comedido. Levedura Inglesa é característica. As versões burtonizadas usam água com teores de sulfato de médio a alto, o que aumenta a percepção de secura e adiciona aroma e sabor mineral ou sulfurado.

Comparação de Estilos: sabores de malte e lúpulo mais evidentes do que em uma Special ou Best Bitter, assim como mais álcool. Versões mais fortes podem sobrepor-se um pouco com as British Strong Ale, embora as Strong Bitter tendam a ser mais claras e mais amargas. Mais sabor de malte

(especialmente caramelo) e ésteres que uma American Pale Ale, com um caráter diferente dos lúpulos de finalização.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.060

FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 30 – 50

SRM: 8 – 18

ABV: 4.6 – 6.2%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Amber-Ale, Amarga.

12. PALE COMMONWEALTH BEER

Esta categoria inclui as Bitter Ales claras, moderadamente fortes, orientadas para o lúpulo, de países dentro do antigo Reino Britânico.

12A. British Golden Ale

Impressão Geral: Uma Bitter clara orientada ao lúpulo, de intensidade moderadamente forte. A drinkability e a qualidade de refrescância são componentes críticos do estilo.

Aroma: Moderadamente baixo a moderadamente alto aroma de lúpulo de qualquer variedade; lúpulos ingleses florais, herbais ou terrosos e lúpulos cítricos americanos são os mais comuns. Frequentemente exibirá uma variedade de lúpulo. Pouco ou nenhum aroma de malte; sem caramelo. Médio-baixo a baixo aroma frutado dos lúpulos em lugar de ésteres. Pouco ou nenhum diacetil.

Aparência: Cor palha a dourado. Transparência de boa a brilhante. Colarinho branco de baixa a moderada formação. Um

colarinho baixo é aceitável quando a carbonatação também é baixa.

Sabor: Amargor médio a médio alto. Sabor de lúpulo moderado a moderadamente alto de qualquer variedade de lúpulo, mesmo que os sabores cítricos são cada vez os mais comuns. Caráter de malte médio-baixo, geralmente de pão, talvez com um pouco de sabor de biscoito. Sabores de caramelo geralmente ausentes. Diacetil baixo a nenhum. O amargor e o sabor de lúpulos devem ser pronunciados. Ésteres moderadamente baixos a baixos. Final semi-seco a seco. O amargor aumenta com o nível de álcool, mas estão sempre equilibrados.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio. Baixa a moderada carbonatação em

cerveja de barril, mas as versões comerciais engarrafadas apresentam níveis de carbonatação mais altos. Versões mais fortes podem ter um leve calor álcool, mas esse caráter não deve ser muito expressivo.

Comentários: Cerveja bem lupulada, saciadora de sede, com ênfase na apresentação do lúpulo. Servida mais gelada que as Bitters tradicionais, este estilo foi originalmente posicionado como uma cerveja refrescante de verão, mas agora é frequentemente produzida durante todo o ano. Embora as primeiras cervejas fossem feitas com variedades de lúpulos ingleses, cada vez mais estão sendo utilizados lúpulos americanos com sabores mais cítricos. Elas também são chamadas Golden Bitters, Summer Ales ou British Blonde Ales. Podem ser encontradas em barril (cask), keg e garrafa.

História: As modernas Golden Ale foram desenvolvidas na Inglaterra para disputar e tomar o forte mercado das cervejas lager. Embora seja difícil identificar a primeira, a Hop Back's Summer Lightning, produzida pela primeira vez em 1986, é considerada por muitos como aquela que conseguiu dar o pontapé inicial ao estilo.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale ou de Lager de cores claras atuam como uma tela em branco para o caráter do lúpulo, isto é, deixam o caminho livre para os lúpulos. Podem ser usados adjuntos como açúcar, milho ou trigo. Lúpulos ingleses são frequentemente utilizados, embora variedades americanas cítricas estejam cada vez mais comuns. Fermentação um tanto limpa, para uma levedura Inglesa.

Comparação de Estilos: Mais semelhante a uma American Pale Ale do que qualquer outra cerveja, embora geralmente com teor alcoólico inferior e, frequentemente, com características de ingredientes ingleses. Pouco ou nenhum caramelo e ésteres em comparação com as British Bitter e Pale Ale. Seca como a Bitter, mas com menos caráter de malte para sustentar os lúpulos, alcançando um equilíbrio diferente. Emprega, muitas das vezes, lúpulos americanos (e apresenta características de cerveja americana), mais do que a maioria

dos estilos ingleses modernos.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.038-1.053

FG: 1.006-1.012

IBU: 20-45

SRM: 2-6

ABV: 3,8 - 5,0%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Artesanal, Família-Pale-Ale, Amarga, Lupulada.

12B. Australian Sparkling Ale

Impressão Geral: Suave e equilibrada, todos os componentes estão ligados com intensidades semelhantes. Sabores moderados que exibem ingredientes australianos. Grande dimensão de sabores. Boa drinkability, adequada para climas quentes. Baseia-se no caráter da levedura.

Aroma: Aroma bastante suave, limpo, com um mix equilibrado de ésteres, lúpulo, malte e fermento, todos moderadamente baixos em intensidade. Ésteres são frequentemente de peras e maçãs, possivelmente com uma nota muito leve de banana (opcional). Os lúpulos são terrosos, herbais ou podem apresentar características ferruginosas como do varietal Pride of Ringwood no nariz. O malte pode variar de grãos neutros a moderadamente doces, até sutilezas de pão; o caramelo não deve ser evidente. Os exemplares muito frescos podem ter uma nota aromática leve de levedura e enxofre.

Aparência: Cor de tom amarelo profundo a âmbar claro, a maioria dourado médio. Colarinho alto, branco e persistente, com pequenas bolhas. Efervescência notável, devido à alta carbonatação. Transparência brilhante, se tiver sido decantada, mas normalmente servida com levedura para ter um aspecto turvo.

Não é tipicamente turva, a menos que a levedura é vertida durante o serviço.

Sabor: Arredondado, médio-baixo no conjunto, com sabor de malte variando de grãos para pão, inicialmente com um maltado doce médio, mas com um amargor médio a médio-alto que aumenta para equilibrar o malte. Sabores de caramelo geralmente ausentes. Altamente atenuada, proporcionando um final seco, com persistente amargor, embora o corpo dá uma impressão de plenitude. Sabor de lúpulo médio e médio-alto, algo terroso e, possivelmente, herbal, resinosa, apimentado ou ferruginoso, mas sem floral, que perdura até o retrogosto. Ésteres de média alta a média baixa intensidade, muitas vezes, de pêras e maçãs. A banana é opcional, mas nunca deve dominar. Pode apresentar leves notas sulfurosas ou de mineral, especialmente se a levedura está presente. Não deve ser apagada.

Sensação na Boca: Alta a muito alta carbonatação, dando uma sensação de bolhas que encham a boca e um gás carbônico fresco e espumante. Corpo médio a médio-alto, o que tende a aumentar se é vertida ao copo com leveduras. Suave, mas gasosa. As versões mais fortes podem ter um leve calor alcoólico, mas versões com menos álcool não podem apresentar essa característica. Bem atenuada, não deve ter nenhum dulçor residual.

Comentários: A Coopers tem produzido o seu rótulo Sparkling Ale desde 1862, embora a receita tenha mudado ao longo dos anos. Atualmente, a cerveja se apresenta muito límpida e brilhante, se é decantada corretamente, mas na maioria das vezes, o barman faz o serviço como para uma German Weiss, vertendo a maior parte da cerveja em um copo e depois girando a garrafa para completar o serviço despejando a levedura. Em alguns bares, a garrafa já é agitada no balcão, antes de chegar à mesa! Quando é servida de barril, a cervejaria instrui os bartenders para inverter a posição do barril para desprender as leveduras. Um aspecto mais turvo para este estilo parece ser uma preferência dos consumidores

modernos. Naturalmente gasosa sempre, mesmo em barril. Uma cerveja que acabou de fazer, para imediatamente ser consumida: é mais bem apreciada fresca.

História: Os registros cervejeiros mostram que a maioria das cervejas australianas produzidas no século 19 era de barril XXX (Mild Ale) e Porter. As cervejas Ale em garrafa foram originalmente desenvolvidas para competir com as cervejas Pale Ale importadas em garrafa de cervejarias britânicas, como a Bass e a Wm Younger's Monk. No início do século 20, a cerveja pale ale engarrafada saiu de moda e as cervejas lagers "light" estavam em voga. Muitas Australian Sparkling e Pale Ales foram rotuladas de ales, mas atualmente são cervejas de fermentação baixa com uma composição de grãos muito semelhante às ales que elas substituíram. A Coopers de Adelaide, Austrália do Sul, é a única produtora sobrevivente que produz estilo Sparkling Ale.

Ingredientes Característicos: Malte australiano Pale Ale de duas fileiras, suavemente tostado, mas variedades lager também podem ser usadas. Pequenas quantidades de malte Cristal também podem ser usadas, apenas para ajuste de cor. Os exemplares modernos não usam adjuntos, apenas açúcar de cana, para mais sabor e álcool. Os exemplares históricos usam 45% de malte de duas fileiras, 30% de malte com mais proteína (seis fileiras) e utilizam cerca de 25% de cana de açúcar para diluir o teor de nitrogênio. Tradicionalmente eram utilizados lúpulos australianos Cluster e Goldings até que foram substituídos em meados dos anos 1960 pelo varietal Pride of Ringwood. Altamente atenuada pela levedura tipo Burton (cepa típica australiana). Perfil de água variável, geralmente com baixo teor de carbonatos e sulfatos em níveis moderados.

Comparação de Estilos: Superficialmente semelhante às English Pale Ales, embora

muito mais gaseificada, com menos caramelo, menos lúpulos de finalização, apresentando a característica marcante da cepa de levedura e o varietal de lúpulo australianos. Mais amargor que os IBUs poderiam sugerir devido a uma alta atenuação, de modo que a densidade final deve ser baixa e o lúpulo um pouco mais presente.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.038-1.050

FG: 1.004-1.006

IBU: 20-35

SRM: 4-7

ABV: 4,5-6,0%

Exemplos Comerciais: Coopers Original Pale Ale, Coopers Sparkling Ale.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Pacífico, Estilo Tradicional, Família-Pale-Ale, Amarga.

12C. English IPA

Impressão Geral: Uma ale britânica clara, lupulada, moderadamente forte, bem atenuada, com um final seco e um aroma e sabor lupulado. Ingredientes clássicos britânicos proporcionam o melhor perfil de sabor.

Aroma: Aroma de lúpulo moderado a moderadamente alto, floral, picante-apimentado ou cítrico de laranja natural são típicos. Um leve cheiro de grama em razão de dry hopping é aceitável, mas não é obrigatório. Uma presença de malte moderadamente baixo como de caramelo ou tostado é opcional. Baixo a moderado frutado é aceitável. Algumas versões podem ter notas sulfurosas, embora este caráter não seja obrigatório.

Aparência: Uma gama de cores que vão do dourado ao âmbar escuro, mas a maioria é bastante clara. Deve ser límpida, embora as versões não filtradas com dry hopping podem ser um pouco turvas. Colarinho de volume moderado, persistente, de tom bege clarinho.

Sabor: O sabor de lúpulo é de média a alta intensidade com um moderado amargor de lúpulo, de moderado a assertivo. O sabor de lúpulo deve ser semelhante ao aroma (floral,

picante-apimentado, cítrico de laranja e/ou levemente gramíneo). O sabor do malte deve ser médio-baixo a médio e possuir características de pão, opcionalmente com notas leves de biscoito, tostado como toffee e/ou caramelo. Frutado médio baixo a médio. O final é semi-seco a muito seco, com o amargor podendo se estender até o retrogosto, mas sem ser áspero (harsh). O equilíbrio é no sentido de lúpulo, mas o malte de sustentação deve ser perceptível. Se a água utilizada é rica em sulfatos, um sabor distintamente mineral, um final seco, algum sabor de enxofre e um amargor prolongado, estão normalmente presentes. Algum sabor de álcool limpo pode ser notado nas versões mais fortes. Amadeirado é inapropriado neste estilo.

Sensação na Boca: Suave, de corpo médio-baixo a médio, sem adstringência derivada do lúpulo, embora moderada a média-alta carbonatação pode combinar com o lúpulo para dar uma sensação geral de secura, apesar da presença de malte de sustentação. Um baixo e suave sensação de aquecimento do álcool pode e deve ser percebido em versões mais fortes (mas não em todas).

Comentários: Os atributos da IPA que eram importantes para a sua chegada em boas condições na Índia foram ser fortemente lupuladas e muito atenuadas. Simplesmente porque foi assim que as IPAs foram enviadas, isso não significa que outras cervejas como Porter também não foram enviados para a Índia, que a IPA foi inventada para ser enviado para a Índia, que a IPA foi muito mais lupulada que outras cervejas para ser armazenada ou que o nível de álcool era incomum para a época. Muitos exemplares modernos rotulados como IPA são bastante fracos em intensidade. De acordo com a CAMRA, "Chamar de IPA cerveja com intensidades próximas a 3,5% não é ser fiel ao estilo". O historiador inglês de cervejas, Martyn Cornell, comentou que as cervejas deste estilo "na realidade não são realmente

distinguíveis das Ordinary Bitter". Por isso escolhemos concordar com essas fontes para nosso Guia de Estilos em vez do que algumas modernas cervejarias britânicas estão chamando IPA; basta ter em mente que estes dois tipos principais de IPA estão no mercado do Reino Unido hoje.

História: O relato de suas origens varia, mas a maioria concorda que o que mais tarde ficou conhecido como IPA era uma Pale Ale preparada para expedição para a Índia no final dos anos 1700 e início dos 1800. George Hodgson da Cervejaria Bow tornou-se bem conhecido como um exportador de IPA no início de 1800 e é o primeiro nome mencionado frequentemente com esta popularidade. Tal como acontece com todas as cervejas inglesas com uma longa história, a popularidade e a formulação do produto mudaram ao longo do tempo. As cervejarias de Burton, com sua água rica em sulfatos foram capazes de desenvolver com sucesso IPA e começaram seu domínio neste mercado na década de 1830, época em que o nome India Pale Ale foi usado pela primeira vez. A intensidade e a popularidade diminuíram com o tempo e o estilo quase desapareceu na segunda metade do século 20. O nome muitas vezes foi usado para descrever cervejas claras e amargas, sem nada de especial (uma tendência que continua em alguns exemplos britânicos modernos). O estilo foi submetido a uma redescoberta da cerveja artesanal na década de 1980, e é o que é descrito neste Guia de Estilos. Exemplos modernos são inspirados nas versões clássicas, mas não deve

pressupor terem uma linhagem ininterrupta, com o mesmo perfil exato. White Shield é provavelmente o exemplo com a linhagem mais extensa, atribuída à forte Burton IPA de antigamente, e foi produzida pela primeira vez em 1829.

Ingredientes Característicos: Malte Pale Ale. Lúpulos ingleses são tradicionais, em particular os de finalização. Levedura Ale inglesa com propriedade muito atenuante. Açúcar refinado pode ser utilizado em algumas versões. Algumas versões podem mostrar um caráter de sulfatos da água do tipo de Burton, mas isso não é essencial para o estilo.

Comparação de Estilos: Geralmente terá mais lúpulos de finalização e menos frutado e/ou caramelo que as Pale Ale britânicas e Bitters. Tem menos intensidade de lúpulo e um sabor de malte mais pronunciado do que as versões americanas.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.050-1.075

FG: 1.010-1.018

IBU: 40 - 60

SRM: 6 - 14

ABV: 5,0 - 7,5%

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

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-IPA, Amarga, Lupulada.

13. BROWN BRITISH BEER

Embora os estilos Dark Mild, Brown Ale e English Porter possam ter uma longa história, este Guia descreve as versões modernas. Eles estão agrupados, com o propósito de serem julgadas juntas, já que em sua maioria eles têm sabores e equilíbrio semelhantes, não porque exista algum ancestral comum. As características semelhantes são a intensidade baixa a moderada, cor escura, o equilíbrio geralmente maltado e a ascendência britânica. Estes estilos não têm relação histórica entre si; especialmente, nenhum destes estilos evoluiu a partir de qualquer um dos outros, ou alguma vez foi um componente do outro. O nome da categoria nunca foi

usado historicamente para descrever este grupo de cervejas; é o nosso nome para a categoria em que serão julgadas. "Brown Beer" foi um produto histórico distinto e importante e não está relacionado com o nome da categoria.

13A. Dark Mild

Impressão Geral: Uma ale britânica de sessão, escura, de baixa densidade, com foco no malte, adaptada facilmente para beber em quantidade. Refrescante, mas saborosa, com uma ampla gama de maltes escuros ou açúcar escuro.

Aroma: Baixo a moderado aroma de malte, pode ter algum frutado. A expressão do malte pode tomar uma grande variedade de caracteres, que podem incluir caramelo, toffee, grãos, pão, nozes, chocolate ou leve tostado. Pouco ou nenhum aroma de lúpulo terroso ou floral, se estiverem presentes. Diacetil baixo a ausente.

Aparência: Cor de cobre a marrom escuro ou mogno. Existem alguns exemplos mais claros (âmbar médio a castanho claro). Geralmente límpida, embora seja tradicionalmente não filtrada. Colarinho bege clarinho a bronzeado, de baixa a moderada formação; a retenção pode ser baixa.

Sabor: Geralmente uma cerveja maltada, embora possam ter uma gama muito ampla de sabores com base em malte e levedura (por exemplo, maltado, doce, caramelo, toffee, tostado, nozes, chocolate, café, torrado, frutas, alcaçuz, ameixas e uvas passas). Pode ter um final doce a seco. As versões com maltes escuros podem ter um final seco e tostado. Baixo a moderado amargor, o suficiente para conferir algum equilíbrio, mas não o suficiente para sobrepor-se ao malte. Os ésteres frutados são moderados a nenhum. O diacetil e o sabor de lúpulo são de baixo a nenhum.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio. Geralmente a carbonatação é de baixa a médio-baixa intensidade. As versões tostadas podem ter uma leve adstringência. As versões mais doces podem parecer ter mais corpo na boca, considerando sua densidade.

Comentários: A maioria são cervejas de sessão, de baixa densidade, oscilando em torno de 3,2% ABV, embora algumas versões possam ser mais fortes (4% + ABV) e serem

destinadas à exportação, festivais, sazonalidades e/ou ocasiões especiais. Geralmente servido na torneira (on tap); as versões engarrafadas com intensidade de sessão na maioria das vezes não resistem bem, sem perda de qualidade, a viagens. Uma ampla gama de interpretações é possível. Existem versões claras, mas estas são ainda mais raras que as Dark Mild; este Guia de Estilos só descreve a versão escura moderna.

História: Historicamente, "mild" era apenas uma cerveja não envelhecida, e poderia ser utilizado como um adjetivo para distingui-la das cervejas envelhecidas ou mais altamente lupuladas. As Mild modernas têm suas raízes nas cervejas mais fracas, tipo X, da década de 1800, embora a Dark Mild somente viesse a ser produzida no século 20. No uso atual, o termo implica uma cerveja com menor intensidade, menos amargor de lúpulo que as Bitters. O Guia BJCP descreve a versão britânica moderna. O termo "mild" atualmente caiu em desgraça com os consumidores e muitas cervejarias já não o utilizam. Cada vez mais rara. **Não há nenhuma conexão histórica ou relação entre Mild e Porter.**

Comparação de Estilos: Algumas versões podem parecer de menor densidade do que as modernas English Porter. Muito menos dulçor do que a London Brown Ale.

Ingredientes Característicos: Malte base Pale britânico (na maioria com bastante dextrina), malte Cristal, maltes escuros ou adjuntos de açúcar escuro, e podem também incluir adjuntos, tais como flocos de milho, pode ser colorida com caramelo para cervejarias. Levedura ale britânica é característica. Qualquer varietal de lúpulos, porque seu caráter é silenciado e raramente se faz notar.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.030 – 1.038

FG: 1.008 – 1.013

IBUs: 10 – 25

SRM: 12 – 25

ABV: 3.0 – 3.8%

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

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Brown-Ale, Maltada.

13B. British Brown Ale

Impressão Geral: Uma ale britânica maltada, marrom, orientada para o caramelo sem os sabores tostados de uma Porter.

Aroma: Suave a moderado aroma de malte com notas de toffee, nozes ou leve chocolate, e uma característica de caramelo de leve a muito intensa. Um leve, mas atraente aroma de lúpulo, floral ou terroso, pode ser evidente. Um aroma frutado suave pode ser evidente, mas não deve dominar.

Aparência: Cor em tom âmbar escuro a marrom-avermelhado escuro. Límpida. Baixa a moderada formação de colarinho bege claro a leve bronzeado.

Sabor: Leve a moderado dulçor de malte, com caráter de caramelo suave a muito intenso, e com um final equilibrado (médio) a seco. O malte também pode ter um caráter de nutty (nozes, amêndoas e castanhas), tostado, biscoito, toffee, suave chocolate. Amargor médio a médio-baixo. O equilíbrio entre maltes e lúpulos varia de equitativo e uniforme a focado no malte; sabor de lúpulo baixo a nenhum (de qualidades florais ou terrosas, se presente). Ésteres baixos a moderados podem estar presentes.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação de intensidade média a médio-alta.

Comentários: Uma categoria de amplo alcance, com diferentes interpretações possíveis, que vão desde as de cores mais claras até as mais escuras, variação de lupulagem, profundidade, e o foco no caramelo; no entanto, nenhuma versão tem sabores fortemente tostados. Uma Double Brown Ale foi mais forte, foi popular no passado, mas é muito difícil encontrar agora. As London Brown Ales são comercializadas sob o nome Brown Ale; nós as listamos aqui

como estilos diferentes para serem julgados por causa da diferença significativa no equilíbrio (especialmente o dulçor) e a intensidade de álcool; isso não significa, todavia, que não sejam da mesma família.

História: As Brown Ales têm uma longa história na Grã-Bretanha, apesar de vários tipos diferentes de produtos utilizarem esse nome em várias ocasiões. A moderna Brown Ale é uma criação do século 20 como um produto engarrafado e que não correspondem aos produtos históricos com o mesmo nome. É elaborada com uma ampla gama de densidades iniciais, mas a Brown Ale moderna é geralmente uma interpretação com intensidade (para os padrões do Reino Unido). Este estilo é baseado nas modernas versões fortes de Brown Ale britânicas, não nas versões históricas ou mais doces de London Brown Ale. Atualmente, predominantemente, mas não exclusivamente, um produto de garrafa.

Ingredientes Característicos: Maltes Mild Ale britânicos ou de maltes Pale para a base, com maltes caramelo. Também podem ter pequenas quantidades de maltes mais escuros (por exemplo, chocolate) para dar cor e caráter de noz (nutty). Variedades de lúpulos ingleses são as mais autênticas e usadas.

Comparação de Estilos: Mais equilíbrio para o malte que as British Bitters, com mais sabores de malte dos grãos escuros. Mais forte do que uma Dark Mild. Menos torrado do que em uma English Porter. Mais forte e muito menos doce do que a London Brown Ale.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.052

FG: 1.008 – 1.013

IBUs: 20 – 30

SRM: 12 – 22

ABV: 4.2 – 5.4%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas,

Estilo Tradicional, Família-Brown-Ale, Maltada.

13C. English Porter

Chamada simplesmente "Porter" na Grã Bretanha, o nome "English Porter" é utilizado para diferenciá-la de outras porters descritas neste Guia.

Impressão Geral: Uma cerveja marrom de moderada intensidade, com um caráter restrito torrado e amargo. Pode ter uma variedade de sabores torrados, geralmente sem qualidades queimadas, muitas vezes com um perfil de malte-caramelo-chocolate.

Aroma: Moderado a moderadamente baixo aroma de malte de pão suave, biscoito e tostado, com um fraco torrado, podendo ter uma característica de chocolate e um sutil torrado. Também pode mostrar, em uma camada de mais baixa intensidade, algo do caráter do malte não-torrado, (caramelo, nozes, toffee e/ou doce). Pode ter até um nível moderado de lúpulo floral ou terroso. Ésteres frutados são moderados a ausentes. Diacetil baixo a nenhum.

Aparência: Cor marrom claro a escuro, muitas vezes com reflexos rubi quando colocada contra a luz. Bem límpida, embora possa se apresentar quase opaca. Colarinho de moderada formação, bege claro a leve bronzeado, com boa a mediana retenção.

Sabor: Moderados sabores de malte de pão, biscoito e tostado que inclui uma média a moderada característica torrada (frequentemente com um caráter de chocolate) e muitas vezes com significativo caráter de caramelo, de noz (nutty) ou toffee. Pode ter outros sabores secundários como café, alcaçuz, biscoitos ou tostado, de sustentação. Não deve ter um gosto áspero torrado ou queimado significativo, embora pequenas quantidades possam contribuir com uma complexidade de chocolate amargo. Sabor de lúpulo moderado a nenhum, terroso ou floral. Lúpulo de amargor médio-baixo a médio varia o equilíbrio de ligeiramente maltado a ligeiramente amargo. Geralmente muito bem atenuada, embora possa ser um pouco doce. Diacetil moderadamente baixo a

nenhum. Ésteres frutados moderados a baixos.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação moderadamente-baixa a moderadamente alta. Leve a moderada textura cremosa.

Comentários: Esta descrição do estilo corresponde à versão moderna de English Porter, não todas as possíveis variações ao longo do tempo em todas as regiões onde existiam. As reconstituições históricas podem ser registradas na categoria de estilo Historical Beer, com uma descrição apropriada do perfil da cerveja. Os exemplares de cervejarias artesanais modernas no Reino Unido são mais intensos e mais lupulados.

História: Originalmente de Londres, a cerca de 300 anos atrás, a Porter evoluiu de uma cerveja Brown Ale jovem e doce, popular na época. Ela evoluiu muitas vezes devido a vários desenvolvimentos tecnológicos e de ingredientes, além de preferências dos consumidores que impulsionaram estas mudanças. Tornou-se um estilo muito popular, amplamente exportado a partir de 1800, mas decaindo pouco antes da Primeira Guerra Mundial e desaparecer na década de 1950, sendo reintroduzido em meados da década de 1970 com o início da era da cerveja artesanal. Diz-se que o nome é derivado de sua popularidade entre a classe trabalhadora de Londres que realizavam várias tarefas de manuseio e transporte de carga durante o dia. Mãe de várias interpretações regionais ao longo do tempo e uma antecessora de todas Stout (originalmente chamado "Stout Porters"). **Não há nenhuma conexão histórica ou relação entre Mild e Porter.**

Ingredientes Característicos: As composições de grãos variam, mas um elemento que produz uma cor escura está sempre envolvido. Maltes Chocolate ou outros maltes escuros-tostados, malte Caramelo, açúcares para a cerveja e similares são comuns. Porters típicas de Londres utilizam na maioria das vezes malte marrom, como um sabor característico.

Comparação de Estilos: Difere de uma American Porter por serem geralmente

mais suaves, doces e caramelizadas, com densidades mais baixas, e, geralmente, menos álcool; a American Porter também muitas vezes tem mais de um caráter de lúpulo. Com mais substância e torrado que uma British Brown Ale. Com maior densidade que uma Dark Mild.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.052

FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 18 – 35

SRM: 20 – 30

ABV: 4.0 – 5.4%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Porter, Maltada, Torrada.

14. SCOTTISH ALE

O significado original de "Schilling" (/ -) ales foi descrito incorretamente por anos. Um estilo único de cerveja que nunca foi designado como 60 / -, 70 / - ou de 80 / -. As Schillings referem-se apenas ao custo de um barril de cerveja. O significado foi de 54 / - cervejas de malte e 86 / - IPAs e assim por diante. As Ales escocesas em questão foram denominadas de leve (light), pesada (heavy) e exportação (export), que cobria a faixa de preço de cerca de 60 / - 90 / - e eram ales simplesmente escuras e focadas no malte. Ales mais velhas 120 / - estão fora desse âmbito, assim como as Scotch Ale mais fortes (também chamadas de Wee Heavy). As descrições no Guia para as Scottish Light, Heavy e Export são quase iguais para cada um desses estilos de cerveja. Na medida em que aumenta a densidade, o caráter da cerveja em questão também aumenta. Historicamente, os três tipos de cerveja utilizavam parti-gyled (técnica de produção antiga com divisão de um mesmo mosto para fazer diferentes cervejas) em diferentes concentrações e representaram uma adaptação das English Pale Ale, mas com menos intensidade, proporção de lúpulo e cores mais escuras (muitas vezes com adição de caramelo). As versões mais modernas (após a Segunda Guerra Mundial) tendem a usar composições de grãos mais complexas.

14A. Scottish Light

Impressão Geral: Uma cerveja focada no malte, geralmente caramelizado, às vezes com alguns ésteres e, ocasionalmente, um retrogosto de Butterscotch. Lúpulo apenas para equilibrar e dar sustentação ao malte. O caráter de malte pode variar de seco e de grãos, a rico, tostado e caramelizado, mas nunca torrado, e sobretudo com um caráter esfumado de turfa. Tradicionalmente as Scottish Ale mais escuras, por vezes, se aproximam da cor preta, mas não têm qualquer caráter queimado ou abertamente torrado.

Aroma: Maltado baixo a médio, muitas vezes com notas de migalhas de pão tostado, biscoitos e bolachas inglesas. Caramelo baixo a médio-baixo é admissível. Suave caráter de frutas de caroço podem se apresentar nos melhores exemplos. Pode ter um baixo aroma de lúpulo inglês (terroso, floral, cítrico de laranja, condimentado, etc.). O esfumado de turfa é inadequado.

Aparência: Cor cobre claro a castanho muito escuro. Límpida. Colarinho de espuma baixa a moderada, cremosa e de cor bege claro.

Sabor: Totalmente focado no malte, com sabores que variam de maltes claros, pão com notas de caramelo a malte ricamente tostado (mas não queimado), ou uma combinação destes. Os ésteres de fruta não são necessários, mas adicionam complexidade; todavia eles não são elevados. Amargor de lúpulo para equilibrar o malte. Sabor de lúpulo de baixo a nenhum também é permitido, e deve ser de caráter tradicional inglês (terroso, floral, cítrico de laranja, condimentado, etc.). O fim varia desde rico e maltado, a seco e granulado. Um caráter sutil de Butterscotch, porém sem açúcar queimado. O equilíbrio de maltes e lúpulos está inclinado em direção aos maltes. Esfumaçado de turfa é inadequado.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação baixa a moderada. Pode ser relativamente rica e cremosa a seca e com caráter de grãos.

Comentários: Focada no malte, obtém a maior parte de seu caráter de maltes especiais, nunca do processo. Maltes queimados ou açúcares do mosto através de "caramelização na panela fervendo" não são tradicionais, nem tampouco ter um caráter muito intenso e notável de "bitterscotch". É principalmente um produto de barril, para ser servida *on tap*. O caráter esfumaçado é inadequado, como qualquer outro que tradicionalmente venha de turfa na fonte de água. As Scottish Ale com caráter esfumaçado devem ser registradas como Classic Style Smoked Beer.

Ingredientes Característicos: Originalmente eram empregados Maltes Pale escoceses, sêmola ou flocos de milho, e caramelo de cervejaria para a cor. Mais tarde, a receita foi adaptada com o uso de ingredientes adicionais, tais como malte âmbar ou malte marrom, maltes Cristal e de trigo, grãos torrados ou açúcares escuros para ajuste de cor, mas não para um gosto 'tostado'. Os adjuntos de açúcar são tradicionais. Levedura limpa ou ligeiramente frutada. Malte defumado de turfa não é autêntico e não é apropriado.

Comparação de Estilos: Caráter similar a de uma Wee Heavy, mas muito mais leve. De cor semelhante à de uma Dark Mild, mas

ligeiramente mais fraca em intensidade.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.030 – 1.035

FG: 1.010 – 1.013

IBUs: 10 – 20

SRM: 17 – 22

ABV: 2.5 – 3.2%

Exemplos Comerciais: McEwan's 60.

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Amber-Ale, Maltada.

14B. Scottish Heavy

Impressão Geral: Uma cerveja centrada nos maltes, geralmente caramelizada, às vezes com alguns ésteres e, ocasionalmente, com Butterscotch no retrogosto. Lúpulos apenas para equilibrar e dar sustentação ao malte. O caráter de malte pode variar de seco e de grãos, a rico tostado e caramelizado, mas nunca queimado e, especialmente, não ter nunca um caráter de fumaça de turfa.

Aroma: Baixo a médio maltado, muitas vezes com notas de migalhas de pão tostado, biscoito champanhe e biscoitos ingleses. Caramelo de baixo a médio e um baixo Butterscotch é admissível. Caráter suave de fruta de caroço é encontrado nos melhores exemplares. Pode ter baixo aroma de lúpulo tradicional inglês (terroso, floral, cítrico de laranja, condimentado, etc.). A fumaça de turfa é inadequada.

Aparência: Cor cobre claro ao castanho muito escuro. Límpida. Colarinho de espuma cremosa de baixa a moderada, de cor bege clarinho.

Sabor: Inteiramente focada no malte, com sabores que variam de maltes claros, de pão, com notas de caramelo e maltes ricamente tostados (mas nunca queimados) ou uma combinação destes. Os ésteres de fruta não são necessários, mas adicionam complexidade; todavia não são elevados. Amargor de lúpulo para equilibrar o malte. O sabor de lúpulo, de baixo a nenhum está permitido e deve ser de caráter tradicional inglês (terroso, floral, cítrico de laranja, condimentado, etc.). O fim varia entre rico e maltado, a seco e granulado. Um sutil caráter de Butterscotch é aceitável, mas o

açúcar queimado não é. O equilíbrio entre maltes e lúpulos está inclinado em direção aos maltes. A fumaça de turfa é inadequada.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação baixa a moderada. Pode ser relativamente rica e cremosa a seca e granulada.

Comentários: Ales centradas em malte que obtém a maior parte de seu caráter de maltes especiais, nunca do processo. Maltes queimadas ou açúcares do mosto através de "caramelização em panela fervendo" não são tradicionais, nem tampouco tem abertamente um caráter "Butterscotch". É essencialmente um produto de barril (on tap). O caráter de fumaça é inadequado, como qualquer outro que tradicionalmente venha da turfa na fonte de água. Scottish Ales com caráter esfumaçado devem ser registradas como Classic Style Smoked Beer.

Ingredientes Característicos: Originalmente usavam-se maltes Pale escoceses, sêmola ou flocos de milho e caramelo de cervejarias para a cor. Mais tarde, foi adaptada a receita com o uso de ingredientes adicionais, tais como maltes âmbar ou marrom, maltes Cristal ou de trigo, grãos torrados ou açúcares escuros para ajuste de cor, mas não para sabor 'tostado'. Adjuntos de açúcar são tradicionais. Levedura limpa ou ligeiramente frutada. Malte defumado de turfa não é autêntico e não é apropriado.

Comparação de Estilos: Caráter similar a de uma Wee Heavy, mas muito mais leve.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.035-1.040

FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 10 – 20

SRM: 13 – 22

ABV: 3.2 – 3.9%

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

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Amber-Ale, Maltada.

14C. Scottish Export

Impressão Geral: Uma cerveja focada no malte, geralmente caramelizada e, às vezes, com alguns ésteres; ocasionalmente, apresenta butterscotch no retrogosto. Lúpulos apenas para equilibrar e dar sustentação ao malte. O caráter de malte pode variar de seco e granuloso, a rico tostado e caramelizado, mas nunca queimado e, especialmente, nunca tem caráter esfumaçado de turfa.

Aroma: Baixo a médio maltado, muitas vezes com notas de migalhas de pão tostado, biscoitos de champanhe e biscoitos ingleses. Caramelo de baixo a médio e um baixo butterscotch é admitido. Suave caráter de fruta de caroço é encontrado nos melhores exemplares. Pode ter baixo aroma de lúpulo tradicional inglês (terroso, floral, cítrico de laranja, condimentado, etc.). A fumaça de turfa é inadequada.

Aparência: Cor em tom cobre claro ao castanho muito escuro. Límpida. Colarinho de espuma bege claro, cremosa, de baixo a moderado volume.

Sabor: Totalmente focada em sabores de malte que variam de maltes claros, com caráter de grãos, de pão com notas de caramelo e de malte ricamente tostado (mas nunca queimado) ou uma combinação destes. Os ésteres de fruta não são necessários, mas adicionam complexidade; todavia, quando presentes não são de intensidade alta. O amargor de lúpulo é mínimo, somente para o equilíbrio do malte. Sabor de lúpulo de baixo a nenhum está permitido e deve ser de caráter tradicional inglês (terroso, floral, cítrico de laranja, condimentado etc.). O fim varia entre intenso e maltado a seco e com caráter de grãos. Um sutil caráter de butterscotch é aceitável, mas o açúcar queimado não é. O equilíbrio de maltes e lúpulos está inclinado em direção aos maltes. A fumaça de turfa é inadequada.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação baixa a moderada. Pode ser relativamente rica e cremosa a

seca e com caráter de grãos.

Comentários: Ales focadas no malte, que obtém a maior parte do seu caráter de maltes especiais, nunca do processo. Maltes queimados ou açúcares do mosto através de "caramelização em panela fervendo" não são tradicionais, nem tampouco ter um caráter intenso e muito notável de "Butterscotch". É principalmente um produto de barril (on tap). O caráter de esfumaçado é inadequado, como qualquer outro tradicionalmente que venha da turfa na fonte de água. Scottish Ales com caráter esfumaçado devem ser registradas como Classic Style Smoked Beer.

Ingredientes Característicos: Originalmente era empregado malte Pale escocês, sêmola ou flocos de milho e caramelo de cervejaria para cor. Mais tarde, a receita foi adaptada o uso de ingredientes adicionais, tais como maltes âmbar ou marrom, maltes Cristal e de trigo, grãos torrados ou açúcares escuros

para ajuste de cor, mas não para sabor 'tostado'. Adjuntos de açúcar são tradicionais. Levedura limpa ou ligeiramente frutada. Malte defumado de turfa não é autêntico e não é apropriado.

Comparação de Estilos: Caráter similar a de uma Wee Heavy, mas muito mais leve.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040-1.060

FG: 1.010-1.016

IBU: 15-30

SRM: 13-22

ABV: 3,9-6,0%

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

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Amber-Ale, Maltada.

15. IRISH BEER

As cervejas tradicionais da Irlanda contidas nesta categoria são de cor âmbar a preto, de fermentação alta, de intensidade leve a moderada, e são frequentemente confundidas e não conhecidas a fundo devido às diferentes versões de exportação, ou excessivamente centradas nos atributos específicos das cervejas produzidas em grande volume por cervejarias mais conhecidas. Cada um dos estilos neste agrupamento tem uma variedade mais ampla do que comumente se acredita.

15A. Irish Red Ale

Impressão Geral: Um *pint* de cerveja fácil de beber, vezes com sabores sutis. Equilíbrio ligeiramente maltado, às vezes apresenta um suave dulçor inicial de caramelo/toffee, um paladar ligeiramente de grãos e biscoito, e, um toque seco torrado no final. Algumas versões podem destacar mais o caramelo e o dulçor, enquanto que outras favorecem o paladar de grãos e a *secura* torrada.

Aroma: Baixo a moderado aroma de malte seja de grãos neutros ou com um leve caráter de caramelo tostado e toffee. Pode

ter um caráter amanteigado muito leve (embora isso não seja requerido). O aroma de lúpulo é baixo ou nenhum (normalmente ausente), se presente, terroso ou floral. Muito límpida.

Aparência: Cor âmbar médio a cobre avermelhado médio. Límpida e transparente. Baixa formação de colarinho bege claro a bronzeado, de média persistência.

Sabor: Um sabor de malte caramelo moderado a muito baixo, raramente com um leve amanteigado como toffee. Na boca

é na maioria das vezes bastante neutra e com caráter de grãos, ou pode ter uma nota ligeiramente tostada ou de biscoito no final, com um leve sabor de grãos torrados, que proporciona uma característica de secura no final. É opcional um sabor de lúpulo levemente terroso ou floral. Final semi-seco a seco. Limpa e suave. Pouco ou nenhum éster. O equilíbrio tende a ser ligeiramente voltado para o malte, embora o uso de grãos torrados, ainda que baixo, possa aumentar a percepção de amargor.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio, embora os exemplares contendo baixos níveis de diacetil podem ter uma sensação na boca ligeiramente escorregadia (não obrigatória). Carbonatação moderada. Macia. Moderadamente atenuada.

Comentários: Diversas variações existem dentro do estilo que faz com que as orientações sejam um pouco amplas para abranger a todas as variações. Os exemplos irlandeses tradicionais são relativamente baixos em lúpulos, com caráter de grãos e com uma ligeira secura torrada no final, bastante neutra em geral. Os exemplos irlandeses modernos ou de exportação são caramelizados e doces, e podem ter mais ésteres. As versões artesanais americanas são geralmente mais alcoólicas que exemplos de versões de exportação irlandeses. O cenário emergente da cerveja artesanal irlandesa revela que estão sendo exploradas versões mais amargas dos exemplos tradicionais irlandeses. Finalmente, há alguns exemplos comerciais que soam como uma Irish Red Ale, mas são essencialmente Amber Lager, com um pouco mais de dulçor no sabor e pouco amargor. Este Guia concentra a descrição nos exemplos tradicionais do estilo Irish Red Ale, com pequenas extensões para versões irlandesas de exportação e as versões irlandesas artesanais modernas.

História: Embora a Irlanda tenha uma longa tradição patrimonial na produção de cerveja, o estilo moderno Irish Red Ale é, essencialmente, uma adaptação ou uma interpretação do estilo popular English Bitter com menos lúpulo e um pouco de torrado

para adicionar cor e secura. Redescoberto como um estilo de cerveja artesanal na Irlanda, hoje, é uma parte essencial da maioria das cervejarias, como uma Pale Ale e uma Stout.

Ingredientes Característicos: Geralmente tem um pouco de malte de cevada torrada ou malte preto para proporcionar uma cor avermelhada e um final tostado seco. Maltes base Pale. Maltes caramelo foram historicamente importados e por serem mais caros, nem todas as cervejarias usavam.

Comparação de Estilos: Um equivalente Irlandês menos amargo e lupulado de uma English Bitter, com um final seco devido à cevada torrada. Mais atenuada, com menos sabor de caramelo e corpo que as Scottish Ale equivalentes em intensidade.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.036 – 1.046

FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 18 – 28

SRM: 9 – 14

ABV: 3.8 – 5.0%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Amber-Ale, Equilibrada.

15B. Irish Stout

Impressão Geral: Uma cerveja preta com um sabor torrado pronunciado, muitas vezes semelhante ao de café. O equilíbrio pode variar de bastante uniforme a bastante amargo, com versões mais equilibradas tendo um pouco de dulçor do malte e as versões amargas sendo bastante secas. As versões de barril são geralmente cremosas devido ao nitrogênio, mas as versões engarrafadas não terão esse caráter derivado do serviço. O sabor torrado pode ser seco e como café, a um tanto achocolatado.

Aroma: Normalmente, domina um aroma como de café moderado; contudo, pode ter notas secundárias de chocolate escuro, cacau e/ou cereal torrado. Os ésteres variam de médio-baixo a nenhum. O aroma de lúpulo é de baixo a nenhum, se presente, pode ser um pouco terroso ou floral, mas geralmente é ausente.

Aparência: Cor muito negra a marrom muito profundo com reflexos granada. De acordo com a Guinness "A Guinness pode parecer preta, mas na verdade é um tom muito escuro de rubi." Opaca. Uma espuma de cor bronzeada a marrom, espessa e cremosa, de longa duração, é característica quando é servido com nitro, mas não espere que esta espuma cremosa e escura em uma cerveja engarrafada.

Sabor: Moderado sabor de grãos ou de maltes torrados com um amargor do lúpulo médio a alto. O final pode ser seco e como de café, moderadamente equilibrado com um toque de caramelo ou açúcar de malte. Normalmente tem sabores como de café, mas também pode ter um caráter de chocolate agridoce ou sem açúcar no palato, que perdura no final. Fatores de equilíbrio podem incluir alguma cremosidade, médio-baixo a nenhum frutado e médio a nenhum sabor de lúpulo (muitas vezes terroso). O nível de amargor é um tanto variável, com caráter torrado e seco no final; ao julgar, não seja rigoroso e permita as diferenças de interpretação por parte dos cervejeiros.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio-alto, com um caráter um tanto cremoso (especialmente quando servido com nitro). Carbonatação baixa a moderada. Para o alto amargor de lúpulo e a proporção significativa de grãos escuros presentes, esta cerveja é muito suave. Pode ter uma ligeira adstringência dos grãos torrados, mas a aspereza é indesejável.

Comentários: Quando uma cervejaria oferecia uma Stout e uma Porter, a Stout era sempre a cerveja mais forte (ela foi originalmente chamado de "Stout Porter"). As versões modernas são fabricadas a partir de uma densidade inicial (OG) mais baixa e não refletem necessariamente uma maior intensidade em comparação a uma Porter.

Hoje é tipicamente uma cerveja servida na torneira (on tap); versões engarrafadas são normalmente feitas a partir de uma densidade inicial (OG) mais alta, e normalmente são denominadas Extra Stouts. Existem diferenças regionais na Irlanda, semelhante à variabilidade das English Bitter. A Stout típica de Dublin usa cevada torrada, são mais amargas e são mais secas. A Stout típica de Cork é mais doce, menos amarga, e tem sabores de chocolate e de maltes especiais. Os exemplos comerciais deste estilo são quase sempre associados a um serviço com nitrogênio. Não espere que as cervejas refermentadas em garrafas, da forma tradicional, tenham uma textura cremosa e volumosa, ou a espuma de muito longa duração tradicionalmente associado ao serviço com nitrogênio.

História: O estilo evoluiu de tentativas de lucrar em cima do sucesso da London Porter, mas originalmente refletia um corpo mais cheio e uma intensidade maior, de textura mais cremosa e mais "Stout". A Guinness começou produzindo apenas Porter, em 1799, e um "tipo mais encorpado (stouter) cerveja" em torno de 1810. As Irish Stout divergem da London Single Stout (ou simplesmente Porter) no final de 1800, com uma ênfase nos maltes escuros. A Guinness foi uma das primeiras cervejarias a usar malte propriamente preto para Stout e Porter na década de 1820. A Guinness começou a usar cevada torrada após a Segunda Guerra Mundial, enquanto os cervejeiros de Londres continuaram usando malte marrom. A Guinness começou a usar flocos de cevada na década de 1950, aumentando em muito a atenuação. A Guinness Draught foi lançada como uma marca em 1959. As garrafas e latas da Draught foram desenvolvidas no final dos anos 1980 e 1990.

Ingredientes Característicos: A Guinness é feita utilizando cevada torrada, flocos de cevada e malte Pale. Outras cervejarias não necessariamente usam cevada torrada, e podem usar o malte Chocolate e outros maltes escuros e especiais. Seja qual for a

combinação de maltes ou grãos utilizados, o produto resultante deve ser preto. As Stouts típicas de Cork são talvez as mais próximas do estilo histórico das Stouts de Londres, por ter uma composição de grãos variada, mas que não é dominada por cevada torrada.

Comparação de Estilos: Menor intensidade do que uma Irish Extra Stout, mas com sabores semelhantes. Cor mais escura (preta) do que uma English Porter (marrom).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.036 – 1.044

FG: 1.007 – 1.011

IBUs: 25 – 45

SRM: 25 – 40

ABV: 4.0 – 4.5%

Exemplos Comerciais: Beamish Irish Stout, Guinness Draught, Harpoon Boston Irish Stout, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Wrasslers 4X.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Stout, Amarga, Torrada.

15C. Irish Extra Stout

Impressão Geral: Uma cerveja escura encorpada, com um sabor torrado pronunciado, muitas vezes semelhante ao café e chocolate escuro, com um toque da complexidade dos maltes. O equilíbrio pode variar de moderadamente agridoce a amargo, com as versões mais equilibradas tendo uma moderada riqueza de malte e as versões amargas sendo bastante secas.

Aroma: Moderado a moderadamente alto aroma de café, muitas das vezes com leves notas de chocolate escuro, cacau, biscoitos, baunilha e/ou notas secundárias de cereais torrados. Ésteres de médio-baixo a nenhum. Aroma de lúpulo de baixo a ausente, e pode ser um pouco terroso ou condimentado, mas é tipicamente ausente. Notas de malte e de torrefação dominam o aroma.

Aparência: Cor intensamente negra. Opaca. Um colarinho de espuma bronzeada, cremosa e espessa é característica.

Sabor: Moderado a moderadamente alto de grãos torrados ou malte escuro, com um amargor de lúpulo médio a médio-alto. O final pode ser seco como café a

moderadamente equilibrado, tendo um caramelo moderado ou dulçor maltado. Normalmente, ela tem sabores torrados, como de café, mas também muitas vezes tem um caráter de chocolate escuro no palato, estendendo-se até o final. Ao fundo notas de café achocolatado (Mocha), biscoitos ou baunilha muitas vezes estão presentes e adicionam complexidade. Frutado médio-baixo a ausente. Sabor de lúpulo médio-baixo a nenhum (muitas vezes terroso ou condimentado, se presente). O nível de amargor é um tanto variável, como é o caráter torrado e de secura no final; não seja rigoroso e permita, no julgamento em competições, a interpretação do estilo por parte dos cervejeiros.

Sensação na Boca: Corpo médio-alto a elevado, com um caráter um tanto cremoso. Carbonatação moderada. Muito suave. Ela pode ter uma ligeira adstringência dos grãos torrados, mas a aspereza é indesejável. Pode ser detectado um ligeiro caráter de aquecimento.

Comentários: Tradicionalmente, um produto engarrafado. Os consumidores esperam que uma stout deva ter sempre uma cor negra; a intensidade de sabor de qualquer cerveja escura é o que os consumidores esperam desta cerveja. Nem todas as cervejarias fazem a versão típica da Guinness, seca e torrada; uma versão mais equilibrada e achocolatada é igualmente aceitável.

História: As mesmas raízes da stout irlandesa, mas como um produto mais forte. A Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, depois Double Stout) foi produzida pela primeira vez em 1821 e era originalmente um produto engarrafado. Descrita pela Guinness como "uma cerveja com mais corpo, um característico amargor torrado profundo e uma textura rica e madura." De todos os tipos de Guinness disponíveis hoje em dia, este é o mais próximo da Porter originalmente elaborada por Arthur Guinness. Tenha em consideração que hoje, a Guinness Extra Stout tem diferentes intensidades em diferentes regiões; a versão europeia tem

cerca de 4,2% ABV e se adapta ao estilo Irish Stout.

Ingredientes Característicos: Similar à Irish Stout.

Comparação de Estilos: No meio do caminho entre uma Irish Stout e uma Foreign Extra Stout em intensidade e força de sabor, mas com um equilíbrio similar. Mais corpo, riqueza e, na maioria das vezes, com maior complexidade de maltes do que uma Irish Stout. De cor preta, e não marrom como uma Porter.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.052 – 1.062

FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 35 – 50

SRM: 25 – 40

ABV: 5.5 – 6.5%

Exemplos Comerciais: Guinness Extra Stout (versão americana), O'Hara's Leann Folláin, Sheaf Stout.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Stout, Amarga, Torrada

16. DARK BRITISH BEER

Esta categoria inclui as Stouts irlandesas e britânicas modernas que vão de intensidade média a forte, de amargas a doces, originadas na Inglaterra, inclusive hoje em dia estão mais associadas com a Irlanda. Neste caso, "British" tem referência ampla, das Ilhas Britânicas e não apenas da Grã-Bretanha.

16A. Sweet Stout

Impressão Geral: Uma ale muito escura, doce, encorpada, ligeiramente torrada, o que pode sugerir café com creme ou um expresso adoçado.

Aroma: Suave aroma de grãos torrados, às vezes com notas de café e/ou chocolate. Há muitas vezes uma impressão de dulçor cremoso. O frutado pode ser baixo a moderadamente alto. Diacetil de baixo a ausente. Aroma de lúpulo de baixo a nenhum, com notas florais e terrosas, se presente.

Aparência: Cor marrom muito escuro a preto. Pode ser opaca (se não, deve ser límpida). Colarinho de espuma cremosa de cor bronzeada a marrom.

Sabor: Impressões de grãos/maltes escuros tostados com sabores de café e/ou chocolate dominam o paladar. O amargor do lúpulo é moderado. Um dulçor médio a alto oferece um contraponto ao caráter torrado e ao amargor do lúpulo, perdurando no final. Ésteres frutados baixos a moderados. Diacetil baixo a nenhum. O equilíbrio entre grãos/maltes escuros e o dulçor pode variar, desde muito doce a moderadamente seco e

ligeiramente torrado.

Sensação na Boca: Corpo cremoso médio-alto a elevado e cheio. Carbonatação baixa a moderada. Um elevado dulçor residual de açúcares não fermentados melhora a sensação na boca em geral.

Comentários: As densidades são baixas na Inglaterra e mais altas nas versões exportadas e dos EUA. As variações no nível de dulçor residual, a intensidade do caráter torrado e o equilíbrio são as variáveis mais sujeitas à interpretação. Algumas versões na Inglaterra são muito doces (baixa atenuação) e de baixo teor alcoólico (Tennent Sweetheart Stout tem 2% ABV), mas é um caso atípico em comparação com outros exemplares. Este Guia descreve principalmente as versões de exportação, com densidades mais altas e mais equilibradas, mais do que as versões de baixo teor alcoólico e mais doces, que muitos acham muito difícil de beber.

História: Uma Stout de estilo Inglês, desenvolvida a partir de 1900. Historicamente conhecida como "Milk" ou "Cream" Stout, legalmente esta designação

já não é mais permitida na Inglaterra (mas é aceitável em outro lugar). O nome "Milk" é derivado do uso de lactose como um adoçante. Ele foi originalmente comercializado como um tônico para inválidos e mães lactantes.

Ingredientes Característicos: O dulçor na maioria das Sweet Stouts vem de um nível de amargor mais baixo do que a maioria das outras Stout e uma alta porcentagem de dextrinas não fermentáveis. A lactose, um açúcar não fermentável, não raras vezes é colocada para fornecer a dulçor residual adicional. Tem uma base de malte claro e pode usar cevada torrada, malte preto, malte Chocolate, malte Cristal e adjuntos como milho ou açúcares para cervejarias.

Comparação de Estilos: Muito mais doce e menos amarga do que as outras Stout (exceto as mais fortes Tropical Stout). O caráter torrado é leve, não queimado como em outras Stout. Tem um equilíbrio similar à Oatmeal Stout, mas mais doce.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.060

FG: 1.012 – 1.024

IBUs: 20 – 40

SRM: 30 – 40

ABV: 4.0 – 6.0%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Stout, Maltada, Torrada, Doce.

16B. Oatmeal Stout

Impressão Geral: Uma ale maltada, torrada, muito escura e encorpada, com um sabor de aveia complementar. O dulçor, o equilíbrio e a impressão de aveia podem variar consideravelmente.

Aroma: Grãos torrados leves, em geral, com um caráter de café. Um dulçor maltado pode dar uma impressão de café e creme. O frutado deve ser baixo a médio-alto. Diacetil médio-baixo a ausente. Aroma de lúpulo médio-baixo a nenhum, e é terroso ou floral,

se presente. Um leve aroma de grãos e nozes da aveia é opcional.

Aparência: Cor marrom médio a preto. Colarinho de espuma espessa, cremosa e persistente de cor bronzeada a marrom. Pode ser opaca (se não deve, ser límpida).

Sabor: Similar ao aroma, com um sabor que vai de suave café torrado a café com creme, com um frutado de baixo a moderadamente alto. A aveia e os grãos torrados escuros fornecem alguma complexidade de sabor; a aveia pode agregar um sabor de noz, de grãos ou de terroso. Os grãos escuros podem ser combinados com o dulçor do malte para dar uma impressão de chocolate ao leite ou café com creme. Amargor do lúpulo médio, com o equilíbrio orientado para o malte. O final pode ser com um médio dulçor ou ser semi-seco. Diacetil médio-baixo a nenhum. Sabor de lúpulo médio-baixo a nenhum, geralmente terroso ou floral.

Sensação na Boca: Corpo médio-alto a cheio e elevado, macio, sedoso, aveludado e às vezes com uma camada quase oleosa proporcionada pela aveia. Cremosa. Carbonatação média a média-alta.

Comentários: Geralmente com um dulçor entre a Sweet e a Irish Stout. Existem variações que vão desde versões muito doces a versões muito secas, inglesas e norte-americanas (as versões americanas tendem a ser mais lupuladas, menos doces e menos frutadas). O nível de amargor também varia, assim como a impressão de aveia. O uso moderado de aveia pode proporcionar um caráter sedoso e de certa maciez ao corpo além de riqueza de sabor, enquanto que o uso pesado de aveia pode intensificar o sabor com uma sensação na boca quase oleosa, seca no final e com uma ligeira adstringência de grãos. Ao julgar, não seja rigoroso e permita as diferenças de interpretação por parte dos cervejeiros.

História: Uma variante da Stout nutricional de 1800, usando aveia no *grist*, similar ao desenvolvimento das Sweet Stout usando lactose. A versão original escocesa utilizava uma quantidade significativa de aveia maltada. Mais tarde, atravessou uma fase sombria, na qual alguns fabricantes de

cerveja britânicos jogavam um punhado de aveia no parti-gyled (técnica de produção antiga com divisão de um mesmo mosto para fazer diferentes cervejas) de suas Stout para produzir legalmente uma Oatmeal Stout "saudável", com o propósito de marketing. Foi popular na Inglaterra entre as guerras mundiais e ressuscitada para exportação na era da cerveja artesanal, o que ajudou foi ser adotado como um estilo moderno e popular de cerveja artesanal americana que usa uma quantidade considerável (e não simbólica) de aveia.

Ingredientes Característicos: Maltes claros, caramelo e maltes escuros tostados (muitas vezes o Chocolate) e grãos. A aveia ou aveia maltada (5-20% ou mais) é utilizada para deixar a cerveja mais encorpada e melhorar a complexidade de sabor. O lúpulo utilizado principalmente para amargor. Pode usar açúcares para cervejarias ou xaropes. Levedura ale inglesa.

Comparação de Estilos: A maioria é como um cruzamento entre uma Irish Extra Stout e uma Sweet Stout com aveia adicionada. Existem diversas variantes, sendo as versões mais doces como uma Sweet Stout com aveia ao invés de lactose, e as versões mais secas mais como uma Irish Stout saborosa e com sabor de noz (nutty). Ambas tendem a enfatizar o corpo e a sensação na boca.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.065

FG: 1.010 – 1.018

IBUs: 25 – 40

SRM: 22 – 40

ABV: 4.2 – 5.9%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Stout, Equilibrada, Torrada.

16C. Tropical Stout

Impressão Geral: Uma ale moderadamente

forte, muito escura, doce, com sabores levemente torrados, sem asperezas ou queimado.

Aroma: Dulçor evidente, de intensidade moderada a alta. Aromas de grãos torrados moderados a altos que podem conferir notas de café ou chocolate. Frutado médio a alto. Pode ter aromas de melaço, alcaçuz, nozes e/ou vínicos. Versões mais fortes podem ter um aroma limpo e sutil de álcool. Aroma de lúpulo baixo a nenhum. Diacetil baixo a nenhum.

Aparência: Cor castanho profundo a preto. Transparência normalmente obscurecida pela cor escura (se não é opaca, deve ser cristalina). Colarinho com espuma de cor bronzeada a marrom, de boa retenção.

Sabor: Muito doce com suaves sabores de grãos escuros e um amargor contido. O caráter de grãos e de malte torrado pode ser de moderado a alto, com sabores de suave café ou chocolate, mas o caráter torrado é moderado no equilíbrio pelo final doce. Ésteres frutados moderados a elevados. Pode ser doce com uma qualidade de rum escuro. Pouco ou nenhum sabor de lúpulo. Diacetil médio-baixo a nenhum.

Sensação na Boca: Corpo médio-alto a elevado e cheio, muitas vezes com um caráter macio e cremoso. Pode dar uma impressão de aquecimento (nunca quente) pela presença de álcool. Carbonatação moderada a moderadamente alta.

Comentários: O dulçor pode variar significativamente. Surpreendentemente refrescante nos dias quentes.

História: Originalmente Stouts de alta densidade produzidas para mercados tropicais, o estilo tornou-se popular e foi imitado por cervejarias locais, muitas vezes usando ingredientes e açúcares locais.

Ingredientes Característicos: Similar a uma Sweet Stout, mas com mais densidade. Maltes claros, grãos e maltes escuros torrados. Os lúpulos são principalmente para amargor. Podem ser usados adjuntos e açúcar para aumentar a densidade. Normalmente, feita com levedura lager com fermentação em temperaturas altas.

Comparação de Estilos: Sabor de uma corpulenta Sweet Stout mais frutada. Semelhante a algumas Imperial Stouts, mas sem o alto amargor, o forte caráter torrado/queimado e de lúpulos de última adição, com um menor nível de álcool. Muito mais doce e menos lupulada do que as American Stouts. Muito mais doce e menos amarga do que outras Stouts de exportação de densidade semelhante.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.056 – 1.075

FG: 1.010 – 1.018

IBUs: 30 – 50

SRM: 30 – 40

ABV: 5.5 – 8.0%

Exemplos Comerciais: ABC Extra Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Stout, Maltada, Torrada, Doce.

16D. Foreign Extra Stout

Impressão Geral: Uma Stout muito escura, moderadamente forte, bastante seca com destacados sabores torrados.

Aroma: Moderados a altos aromas de grãos tostados, muitas vezes com notas de café, chocolate e/ou levemente queimado. Frutado de baixa a média intensidade. Pode ter notas doces ou de melaço, alcaçuz, frutas secas e/ou vínicas. As versões mais fortes podem ter um aroma sutil e limpo de álcool. Aroma de lúpulo moderadamente baixo a ausente, terroso, herbal ou floral. Diacetil baixo a ausente.

Aparência: Cor de castanho escuro ao preto. Transparência normalmente obscurecida pela cor profunda (se não opaca, deve ser límpida). Colarinho volumoso com espuma de cor bronzeada ao marrom, com boa retenção.

Sabor: De grão tostado e malte com um caráter leve de grão torrado ou de café e chocolate, mas sem ser pungente. Moderadamente seca. Ésteres de baixa a média intensidade. Amargor de médio a elevado. Sabor de lúpulos moderado a

nenhum, terroso, herbal ou floral. Diacetil médio-baixo a nenhum.

Sensação na Boca: Corpo médio-alto a elevado, muitas vezes com um caráter macio, às vezes, cremoso. Pode dar uma impressão de aquecimento (nunca quente) pela presença de álcool. Carbonatação moderada a moderadamente alta.

Comentários: Também conhecida como Foreign Stout, Export Stout e Foreign Export Stout. As versões históricas (antes da Primeira Guerra Mundial, pelo menos) tinham o mesmo OG (mesma densidade original) que as versões Extra Stouts locais, mas tinham um ABV (teor alcoólico) maior devido a uma fermentação secundária longa, exposta a *Brettanomyces*. A diferença entre as versões locais e estrangeiras foram dadas pela lupulagem e pelo tempo de maturação.

História: Stouts mais fortes, elaboradas para os mercados de exportação atuais, mas com uma história que remonta aos séculos 18 e 19, quando eram versões altamente lupuladas de Stouts de exportação mais fortes. A Guinness Foreign Extra Stout (originalmente, West India Porter, depois Foreign Extra Double Stout) foi produzida pela primeira vez em 1801, segundo Guinness com "lúpulos extra para dar um sabor distinto e uma vida mais longa em climas quentes, atualmente é elaborada na África, Ásia e Caribe. Atualmente ela constitui 40% das Guinness produzidas em todo o mundo".

Ingredientes Característicos: Maltes claros, maltes e grãos escuros torrados; historicamente também poderia ter sido usado maltes marrom e âmbar. Lúpulos principalmente para amargor, geralmente variedades inglesas. Podem ser utilizados adjuntos e açúcar para aumentar a densidade.

Comparação de Estilos: Similar em equilíbrio a uma Irish Extra Stout, mas com mais álcool. Não tão forte e intensa como uma Russian Imperial Stout. Falta-lhe o amargor forte e o uso de lúpulo de última adição das American Stouts. Densidade semelhante a uma Tropical Stout, mas com um final mais seco, mais amargo e menos

estereificado.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.056 – 1.075

FG: 1.010 – 1.018

IBUs: 50 – 70

SRM: 30 – 40

ABV: 6.3 – 8.0%

Exemplos Comerciais: Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout, Southwark Old Stout.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Stout, Equilibrada, Torrada.

17. STRONG BRITISH ALE

Esta categoria contém as mais fortes cervejas de aromas e sabores não-torrados das Ilhas Britânicas.

17A. British Strong Ale

Impressão Geral: Uma cerveja de teor alcoólico respeitável, tradicionalmente acondicionada em garrafa, para guarda, em adega. Pode ter uma ampla gama de interpretações, mas a maioria se caracteriza por uma riqueza maior de maltes, em variados graus de intensidade, lúpulos presentes apenas no final, deixando-a com algum amargor, presença de ésteres frutados, e aquecimento alcoólico. Os juízes devem permitir, para reconhecer estar a cerveja inserida no estilo, uma gama significativa de versões, tendo por orientação estar a cerveja dentro da faixa mínima e máxima de teor alcoólico referencial do estilo e apresentar um caráter 'British' interessante. O malte e o equilíbrio de flavors e adjuntos podem variar amplamente de intensidade, mas qualquer combinação deve resultar em uma experiência de paladar agradável.

Aroma: Rico maltado doce com ésteres frutados, muitas vezes com uma mistura complexa de frutos secos, caramelo, nozes, toffee, e/ou outros aromas de maltes especiais. Algumas notas de álcool são aceitáveis, mas não deve ser quentes ou lembrar solvente. Os aromas de lúpulos podem variar muito, mas normalmente têm notas de terra, resinoso, frutado, e/ou notas florais. O equilíbrio pode variar amplamente,

mas a maioria dos exemplos terá uma mistura de malte, fruta, lúpulo, e álcool em diferentes intensidades.

Aparência: Cor dourado profundo a marrom-avermelhado escuro (muitos exemplares são bastante escuros). Geralmente o líquido é límpido e brilhante, embora versões mais escuras possam ser quase opacas. Moderada a baixa formação de colarinho de cor creme a bronzeado claro, e de média retenção.

Sabor: Perfil maltado, de médio a elevado, muitas vezes apresentando notas de nozes, toffee e/ou caramelo. Notas de chocolate leves às vezes são encontradas nas versões mais escuras. Pode apresentar uma interessante complexidade de sabor, a partir de açúcares obtidos no processo cervejeiro. O equilíbrio, na maioria das vezes, tende para o malte, mas pode ser bem lupulada, o que afeta a impressão esperada para os maltes. Ésteres frutados moderados são comuns, muitas vezes com um fruto escuro ou personagem frutas secas. O final pode variar de uma média seca a até um pouco doce. O teor alcoólico deve ser evidente, embora não avassalador. Diacetil baixo a nenhum, mas não é desejável.

Sensação na Boca: Corpo médio para elevado, com um pouco de sensação de ser

mastigável. O aquecimento alcoólico é muitas vezes evidente e sempre bem-vindo. A carbonatação é de intensidade baixa a moderada. A textura é macia e suave.

Comentários: Mais uma categoria de entrada do que um estilo, a força e o caráter de British Strong Ales podem variar muito e preenchem a lacuna deixada pelos estilos de cervejas normalmente com maior densidade original de açúcar (Strong Bitters, Brown Ales, Porters e Barley Wines. Pode incluir cervejas claras maltadas e lupuladas, as Winter-Warmers inglesas, as Dark Mild Ales mais fortes, assim como cervejas menos burtonizadas, e outras cervejas únicas que apresentam densidade original alta e que não se encaixam em outros estilos. Tradicionalmente, é um produto acondicionado em garrafa e adequado para guarda.

História: Este estilo é resultante do agrupamento de vários estilos de menor expressão, com produção limitada e que sozinhos não conseguiriam se assentar como um estilo. Algumas cervejas deste estilo são recriações históricas, enquanto outras são resultantes de receitas modernas. Algumas cervejas deste estilo são descendentes diretos de estilos antigos, como cervejas Burton, e algumas mantêm uma ligação histórica com cervejas ainda mais antigas. O caráter comum dessas cervejas é a força alcoólica, a orientar o agrupamento como um estilo novo. Contudo, séculos atrás não era anormal a produção de cervejas de variados estilos com maior força alcoólica. Não use, portanto, este estilo para inferir relações históricas entre exemplares; este estilo é quase uma categoria de especialidade britânica moderna, onde o atributo "especial" é o nível de álcool.

Ingredientes Característicos: Aceita uma variedade de grãos no grist, mas muitas vezes baseia sua produção em maltes claros com caramelo e maltes especiais. Alguns exemplares de British Strong Ales mais escuras sugerem que maltes escuros (por exemplo, malte chocolate, malte preto) poderiam ser livremente utilizados, porém é recomendável o emprego com moderação

de modo a evitar um caráter excessivamente torrado. Adjuntos de açúcar são comuns, assim como os adjuntos amiláceos (milho, cevada, trigo em flocos). Lúpulos de aroma e sabor são tradicionalmente ingleses.

Comparação de Estilos: Este estilo é o que mais se aproxima das Old Ales, com uma sobreposição significativa em densidade, mas sem ter uma característica de guarda ou envelhecimento encontrada nas Old Ale. Uma ampla gama de interpretações é possível. Não deve ser tão complexa ou forte como uma Barleywine inglesa, mas é mais forte do que as cervejas de outros estilos ingleses que tem força alcoólica e densidade, como Strong Bitters, Brown Ales, e Porters. Uma British Strong Ale apresenta mais malte e/ou dulçor do que as American Strong Ales.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.055 – 1.080

FG: 1.015-1.022

IBUs: 30 – 60

SRM: 8 – 22

ABV: 5.5 – 8.0%

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

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Strong-Ale, Maltada.

17A. British Strong Ale: Burton Ale

Impressão Geral: Uma Ale escura rica, maltada, doce e amarga, de álcool moderadamente forte. Encorpada e, por vezes, com sensação de ser mastigável, com um final lupulado equilibrado e maltado complexo e aroma lupulado. Notas frutadas acentuam a riqueza do malte, enquanto o lúpulo ajuda a equilibrar o final mais doce.

Aroma: Aroma de malte moderadamente forte, rico e doce, com notas tostadas profundas ou de caramelo escuro. Nenhuma nota aparente de malte torrado ou de queimado, mas uma base de pão e biscoito é comum. Frutas escuras ou secas

(ameixas, figos, ameixas secas, uvas passas) muitas vezes presentes até um nível moderado. Uma presença de álcool leve pode ser notada, mas não deve ser destacada. O lúpulo pode ser leve a moderado e reflete as variedades inglesas frutadas, florais, amadeiradas ou condimentadas. O malte traz uma impressão mais forte no equilíbrio, mas os outros atributos da cerveja adicionam uma complexidade aromática.

Aparência: Cobre claro a castanho escuro. Versões mais escuras podem ser quase opacas, mas a transparência deve ser boa quando notada. Colarinho de cor creme, de textura fina, com moderado volume, persistente.

Sabor: Semelhante ao aroma, o malte é percebido inicialmente com um caráter rico e um final um pouco doce. O nível de amargor é médio-alto a alto e ajuda a equilibrar o forte sabor do malte. Os sabores de malte têm um caráter de pão e biscoito com notas substanciais de tostado profundas ou de caramelo escuro; sabores para além disso, como de torrefação ou de queimado são inadequados. O sabor do lúpulo pode variar de médio a baixo, com um caráter inglês, frutado, floral, condimentado ou amadeirado. Sabores de frutas secas ou escuras (ameixa, ameixas secas, figo ou uva passa) estão, frequentemente, presentes em um nível moderado. Um leve sabor de álcool pode ser detectado, mas o dulçor no final geralmente o mascara. O dulçor deve ser equilibrado pelo lúpulo e nunca ser enjoativo ou conflitante.

Sensação na Boca: Corpo médio-alto a completamente cheio, com um caráter suave, rico e delicioso. O aquecimento do álcool deve ser perceptível em versões mais fortes. Carbonatação moderada, menor quando servida por bomba manual (cask).

Comentários: A cerveja tem uma história longa e célebre e muitas versões existiram ao longo do tempo. A versão mais representativa do estilo apresenta, principalmente, a cerveja em seu auge antes da Primeira Guerra Mundial, embora os parâmetros também permitam versões

posteriores de baixa densidade. Uma Ale de guarda, a cerveja era geralmente envelhecida antes de ser consumida.

História: Popular em Burton antes das IPAs serem inventadas, amplamente exportadas para os países bálticos. Depois de 1822, foi reformulada para ser menos doce e forte. Mais popular na Era Vitoriana, com várias e diferentes intensidades disponíveis na família. As versões mais fortes evoluíram para as English Barleywines. Tornou-se menos popular após a Segunda Guerra Mundial, acabando por desaparecer por volta de 1970. Algumas versões continuaram a existir como Winter Warmers, Barleywines ou Old Ales, mas o seu nome perdeu prestígio no mercado.

Ingredientes Característicos: Base de malte inglês, com caráter de pão e biscoito. Porção substancial de malte "seco a alta temperatura". Versões históricas costumavam adicionar açúcar e milho no mosto. Versões mais modernas podem usar maltes Crystal (CaraPils / Cara Hell) para sabor e malte Chocolate para cores. Levedura ale inglesa. Lúpulos ingleses tradicionais, muitas vezes fazendo dry hopping.

Comparação de Estilos: Tem alguma semelhança no sabor do malte com a Wee Heavy, porém, com muito mais amargor. Menos forte que uma English Barleywine.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.055 – 1.075

FG: 1.018 – 1.024

IBU: 40 – 50

SRM: 14 – 22

ABV: 5.5 – 8.0%

Exemplos Comerciais: The Laboratory Gone for a Burton

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Strong-Ale, Equilibrada

17B. Old Ale

Impressão Geral: Uma Ale de moderada a bastante significativa graduação alcoólica, maior do que as cervejas normais (standard), embora normalmente não tão forte ou rico como uma Barleywine. Muitas

vezes inclinado para um equilíbrio maltado. "Deve ser uma cerveja de aquecimento do tipo que é melhor beber em half pints junto ao calor do fogo acolhedor na noite de um inverno frio" - Michael Jackson.

Aroma: Maltado doce com ésteres frutados, muitas vezes com uma complexa mescla de notas de frutos secos, vínicas, de caramelo, de melão, de nozes, de toffee, leve xarope de melão, e/ou outros aromas de maltes especiais. Um pouco de álcool e notas oxidativas são aceitáveis, semelhantes aos encontrados em Xerez ou Porto. Aromas de lúpulo não costumam se apresentar devido ao envelhecimento prolongado.

Aparência: Cor âmbar claro a marrom-avermelhado muito escuro (a maioria são bastante escuras). O envelhecimento e a oxidação podem escurecer a cerveja ainda mais. Pode ser quase opaca (se não, deve ser límpida). Colarinho de espuma moderada a baixa de cor creme a castanho claro (canela) que talvez possa ser afetada negativamente pelo álcool e pela idade.

Sabor: Caráter de malte de médio a alto, com uma deliciosa complexidade, muitas vezes apresentando notas de noz, caramelo e/ou como melão. Sabores suaves de chocolate ou de malte tostado são opcionais, mas nunca deve ser proeminente. O equilíbrio é muitas vezes inclinado para o maltado-doce, mas também pode estar bem lupulada (a impressão de amargor, muitas vezes depende do nível de envelhecimento). A presença de ésteres frutados moderados a altos são comuns, e podem assumir o caráter de frutas secas ou vínico. O final pode variar de seco para um pouco doce. Um maior tempo de envelhecimento pode contribuir com sabores oxidativos semelhantes a um bom e velho Xerez (Sherry), Porto ou Madeira. A intensidade alcoólica deve ser evidente, embora não esmagador. Diacetil baixo a nenhum. Algumas versões envelhecidas na madeira ou misturadas podem ter um caráter láctico ou de *Brettanomyces*; mas isto é facultativo e não deve ser demasiado forte. Qualquer presença de acidez ou tanino por envelhecimento deve estar bem integrada e contribuir para a complexidade no perfil de

sabor, e não ser uma experiência dominante.

Sensação na Boca: Corpo médio a elevado, fibroso, aveludado, embora exemplares mais velhos possam ter corpo mais baixo devido à atenuação contínua durante o acondicionamento na garrafa. Calor alcoólico é muitas vezes evidente e sempre bem-vindo. Carbonatação baixa a moderada, dependendo do envelhecimento e da refermentação na garrafa. Uma leve acidez pode estar presente, bem como alguns taninos se for envelhecida em madeira; ambos são opcionais.

Comentários: A intensidade e o caráter variam muito. A predominante qualidade de definição para esse estilo é a impressão de envelhecimento, o que pode se manifestar de diferentes maneiras (complexidade, láctico, Brett, oxidação, couro, qualidades vínica, etc). Mesmo se estas qualidades são de outro modo falhas, se o caráter resultante na cerveja é agradável, favorecendo a drinkability e tornando-a complexa, aqueles características são aceitáveis. De nenhuma maneira essas características retro mencionadas, de certa forma aceitáveis, devem ser interpretadas como poder fazer uma cerveja sem drinkability, intragável, para de alguma forma afirmar que estaria dentro do estilo. A Old Peculier é um tipo bastante singular de cerveja e que é bastante diferente das outras Old Ales.

História: Historicamente, uma ale envelhecida utilizada como cerveja armazenada para ser usada no blend com cervejas mais novas ou apreciada com força total (envelhecida ou armazenada refere-se a cervejas que foram envelhecidas ou foram estocadas por um período significativo de tempo). Hoje em dia, há pelo menos dois tipos definidos na Grã-Bretanha, as mais suaves que são similares a uma Mild envelhecida, de cerca de 4,5% ABV, e as mais fortes que são muitas vezes com teor alcoólico de 6-8% ou mais.

Ingredientes Característicos: A composição varia, embora geralmente semelhante ao Ales fortes Britânica. O caráter de envelhecimento é responsável maior do

perfil de estilo final, e que é alcançado mais por manipulação da cerveja pronta do que a elaboração da cerveja em si. Pode ser envelhecida em madeira, mas não deve ter um caráter forte madeira.

Comparação de Estilos: Se sobrepões de forma aproximada às British Strong Ale e nos níveis inferiores do estilo English Barleywine, mas tendo sempre um caráter de guarda. A distinção entre uma Old Ale e uma Barleywine é um tanto arbitrária quando acima de 7% ABV, e geralmente corresponde a ter um caráter de envelhecimento maior (em particular, de madeira). As Barleywines tendem a desenvolver mais uma qualidade "madura", enquanto que as Old Ales podem mostrar mais as características do barril (lático, Brett, vínica, etc.).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.055 – 1.088

FG: 1.015 – 1.022

IBUs: 30 – 60

SRM: 10 – 22

ABV: 5.5 – 9.0%

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

Estatísticas Vitais: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Strong-Ale, Maltada, Envelhecida.

17C. Wee Heavy

Impressão Geral: Rica, maltada, dextrinosa, e normalmente doce caramelado, esta cerveja pode sugerir e dar a impressão de que é feita para acompanhar uma sobremesa. Sabores secundários complexos de malte e álcool impedem uma qualidade unidimensional. A intensidade e maltosidade podem variar, mas não deve ser enjoativa ou lembrar xarope.

Aroma: Profundamente maltada, com um componente de caramelo forte. Aromas secundários levemente esfumaçados podem também estar presentes, adicionando complexidade; mas o esfumaçado de turfa é inadequado. O diacetil deve ser de baixo a nenhum. Baixos a moderados ésteres e

álcool são frequentemente presentes em versões mais fortes. O lúpulo é muito baixo a nenhum, e, se presente, pode ser um pouco terroso ou floral.

Aparência: A cor varia de acobreado suave a marrom escuro, a maioria com reflexos em feixes rubi intensos. Límpida. Geralmente é espumosa, com grande volume, de cor bronzeada, que pode não persistir. Lágrimas (ou pernas de álcool) podem ser evidentes em versões mais fortes.

Sabor: Ricamente maltada, com caramelo significativo (particularmente em versões mais fortes). Sugestões de malte tostado podem estar presentes (às vezes percebidas como um leve caráter de fumaça), como pode apresentar notas de noz, todos os quais podem durar até o final. Esfumaçado com origem em água de turfa é inadequado. Sabor e amargor de lúpulo são baixos a médio-baixos, de modo que a presença de malte deve dominar o equilíbrio. O diacetil deve ser de baixa a nenhum. Ésteres e álcoois baixos a moderados são geralmente presentes. Os ésteres podem sugerir ameixas, passas ou frutas secas. O paladar é geralmente cheio e doce, mas o final pode ir de doce a meio seco, por vezes, com notas suaves de tostado e de grãos.

Sensação na Boca: Corpo médio-alto a pleno (elevado), com algumas versões (mas não todos) que tem uma viscosidade de espessura, mastigável. Um suave calor alcoólico geralmente está presente e é bastante bem-vindo, uma vez que equilibra a doçura maltada. Carbonatação moderada.

Comentários: Também conhecida como "Strong Scotch Ale". O termo "Wee Heavy" significa "pequeno forte" e se vincula à cerveja por ter traços comuns com a cerveja que fez o termo famoso, a Fowler's Wee Heavy, uma 12 Guineá Ale. Historicamente, a cerveja mais forte a partir de um parti-gyle de Scottisch Ale (parti-gyle é uma técnica antiga e em desuso de produção com divisão do mosto cervejeiro).

História: Mais relacionada com elaboração de cervejas históricas do que as Scottish

Ales modernas e de menor intensidade, estas cervejas têm suas raízes nas Strong Ales dos anos 1700 e 1800, embora as formulações e métodos terem sido mudados. Um produto premium, muitas vezes produzido para exportação. As versões modernas têm menor densidade inicial e densidade final do que os seus antepassados históricos.

Ingredientes Característicos: Malte claro bem modificado, com cevada torrada para a cor. Pode usar algum malte cristal para o ajuste da cor. Um caráter suave de esfumaçado pode estar presente em algumas versões, mas é derivado dos grãos torrados ou a partir da fervura. Malte defumado não é, absolutamente, tradicional e, portanto, não adequado ao estilo.

Comparação de Estilos: Algo similar a uma English Barleywine.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.070 – 1.130

FG: 1.018 – 1.040

IBUs: 17 – 35

SRM: 14 – 25

ABV: 6.5 – 10.0%

Exemplos Comerciais: Belhaven Wee Heavy, Gordon Highland Scotch Ale, Inveralmond Blackfriar, McEwan's Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale

Etiqueta: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família Strong-Ale, Maltada.

17D. English Barleywine

Impressão Geral: Uma vitrine da riqueza e complexidade maltada, com sabores intensos. Muito elevada em corpo, beirando a ser mastigável, com calor alcoólico e um agradável frutado ou lupulado interessante. Quando envelhecida, ele pode assumir sabores como de Vinho do Porto. Uma iguaria de inverno.

Aroma: Muito rico e fortemente maltado, muitas vezes com um bom aroma de caramelo em versões mais escuras ou um caráter de suave toffee nas versões mais claras. Pode ter moderado a intenso frutado, muitas vezes com caráter de frutas escuras ou de frutas secas, particularmente em

versões escuras de Barleywine. O aroma de lúpulo pode variar de leve a assertivo, e é tipicamente floral, terroso, ou como marmelada. Notas aromáticas de álcool podem ser baixas a moderadas, mas são suaves e arredondadas. A intensidade destas notas aromáticas frequentemente diminui com o envelhecimento. O aroma pode ter um caráter rico incluindo notas de panificação (bready), tostado, toffee, e/ou melaço. As versões mais envelhecidas podem ter notas características de Sherry (Xerez), possivelmente notas aromáticas vínicas ou de Porto, e geralmente aromas de malte mais suaves.

Aparência: A cor pode variar de rico dourado a âmbar bem escuro ou até mesmo marrom escuro (muitas vezes tem reflexos em rubi, e não deve ser opaca). Baixa a moderada formação de colarinho bege clarinho; que pode apresentar baixa retenção. Pode apresentar turbidez a frio (chill haze), mas geralmente desaparece à medida que aquece, deixando a cerveja muito límpida e brilhante. A cor pode parecer ter grande profundidade, como se visto através de uma lente de vidro grosso. Os níveis altos de álcool e a viscosidade podem ser visíveis em lágrimas (também conhecidas por "pernas") quando a cerveja é rodada em uma taça de vidro.

Sabor: Fortes, intensos, complexos e multifacetados sabores de malte variando de notas de panificação (bready), toffee, e abiscoitado nas versões mais claras, além de nozes, tostados profundos, caramelo escuro, e/ou melaço de versões mais escuras. Moderado a alto dulçor maltado no palato, embora o final possa ser de moderadamente doce para moderadamente seco (dependendo do envelhecimento). Alguns sabores oxidativos ou vínicos podem estar presentes, e muitas vezes complexos sabores de álcool podem ser evidentes. Frutado de moderado a bastante elevado, frequentemente com um caráter de frutas escuras ou frutas secas. O lúpulo de amargor pode variar de apenas o suficiente para manter o equilíbrio a uma presença ostensiva; portanto, o equilíbrio varia de maltado a um pouco amargo. As

versões mais claras são muitas vezes mais amargas, mais atenuadas, e pode mostrar mais caráter de lúpulo do que as versões mais escuras; no entanto, todas as versões são maltadas no equilíbrio. O sabor de lúpulo pode ser de baixo a moderadamente alto, muitas vezes com notas de floral, terrosas, ou como de marmelada, de variedades ingleses.

Sensação na Boca: Bastante encorpada, com textura aveludada ou de melado (embora o corpo possa diminuir com o longo período de guarda). Um suave aquecimento do calor alcoólico que incrementa com o passar do tempo deve estar presente. A carbonatação pode ser baixa a moderada, dependendo do envelhecimento e da refermentação na garrafa.

Comentários: A mais rica e mais forte das modernas English Ales. O caráter dessas cervejas ale pode mudar significativamente ao longo do tempo; ambas as versões, as mais novas e as mais velhas, devem ser apreciadas pelo o que elas são. O perfil de malte pode variar amplamente; nem todos exemplares apresentarão todos os sabores ou aromas possíveis para uma Barleywine. As Barleywines mais claras não terão notas de caramelo e sabores de malte mais ricos, nem será normal que elas apresentem notas de frutas secas ou frutas escuras - não espere sabores e aromas que são impossíveis de extrair de uma cerveja com esta cor. Geralmente escrito como "Barley Wine" no Reino Unido, e "Barleywine" nos EUA.

História: Ales fortes de várias formulações têm sido produzidas na Inglaterra, e foram conhecidos por vários nomes. A Barleywine moderna remonta à Bass No. 1, que foi a primeira chamada de Barleywine, em 1872. Barleywines eram cervejas mais escuras até que foi produzida pela primeira vez, em 1951, uma Barleywine de cor dourada, pela Tennant (agora Whitbread), com o rótulo Gold Label. Normalmente, a Barleywine é a cerveja ale mais forte oferecida por uma cervejaria, e nos últimos anos muitos exemplares comerciais são atualmente são rotulados como vintage, indicando período

de guarda, e oferecidos de forma limitada (muitas vezes em garrafas numeradas) como uma especialidade sazonal de inverno. O estilo Barleywine original é que inspirou variações derivativas na Bélgica, nos Estados Unidos e em outras partes do mundo.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale bem-modificados de alta qualidade devem ser a base da composição de maltes para brassagem, com generosas quantidades de maltes caramelo. Maltes escuros devem ser usados com grande cuidado e restrição, apenas para ajuste de cor, mas, em regra, a maior parte da cor surge a partir de uma longa fervura na brassagem. Lúpulos ingleses, dos variedades Northdown, Target, East Kent Golding e Fuggles são típicos. Emprego de levedura britânica é característico.

Comparação de Estilos: Embora muitas vezes uma cerveja lupulada, a English Barleywine coloca menos ênfase no caráter de lúpulo do que o American Barleywine e emprega lúpulo Inglês. Versões inglesas podem ser mais escuras, maltadas, frutadas, e apresentam mais ricos sabores de maltes especiais do que American Barleywines. Tem alguma sobreposição com a Old Ale britânica quando concentrados em seu nível mais baixo de parâmetros para suas estatísticas vitais, mas em geral, não apresenta as qualidades únicas de envelhecimento; em vez disso, tende a exibir um perfil maduro e elegantes sinais de envelhecimento.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.080 – 1.120

FG: 1.018 – 1.030

IBUs: 35 – 70

SRM: 8 – 22

ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Muito Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Tradicional, Família-Strong-Ale, Maltada.

18. PALE AMERICAN ALE

Esta categoria contém as modernas American Ales de força média e cor clara que são moderadamente maltadas a moderadamente amargas.

18A. Blonde Ale

Impressão Geral: Uma cerveja artesanal americana orientada para o malte, fácil de beber, acessível, muitas vezes com interessantes notas de frutas, lúpulos ou notas de caráter maltado. Bem equilibrada e limpa, é uma refrescante cerveja sem sabores agressivos.

Aroma: Leve a moderado aroma de maltes doces, possivelmente com uma leve nota de pão ou caramelo. Baixo a moderado frutado é opcional, e aceitável. Pode ter um leve a moderado aroma de lúpulo, e que pode refletir quase todas as variedades de lúpulo, embora notas cítricas, florais, frutadas e condimentadas são mais comuns.

Aparência: Coloração de amarelo claro a dourado profundo. Límpida a brilhante. Colarinho branco de baixo a médio volume, com regular a boa retenção.

Sabor: Suave dulçor maltado inicial, mas que, opcionalmente, também pode conter malte com características de sabor (por exemplo, pão, tostado, biscoito e trigo). Sabores caramelados normalmente ausentes; se presente, eles são normalmente de caramelos de coloração clara, quase como apenas açúcar. Ésteres frutados de intensidade baixa a média são opcionais, mas são bem-vindos. Leve a moderado sabor de lúpulo (de qualquer variedade), mas que não deve ser excessivamente agressivo. Amargor médio-baixo a médio, mas o equilíbrio é normalmente orientado para o malte ou mesmo equitativo e uniforme entre malte e lúpulo. Final médio seco a leve maltado-doce; a impressão de dulçor é frequentemente em razão do baixo amargor e não em decorrência da presença de dulçor residual.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio. De média a elevada carbonatação. Macia sem ser pesada.

Comentários: Alternativa dos Brewpubs às Standard American Lagers, geralmente oferecida como uma cerveja artesanal de entrada.

História: Um estilo de cerveja artesanal americano produzido por muitas microcervejarias e Brewpubs, particularmente aqueles que não podem produzir lagers. Existem variações regionais (muitos exemplares de Brewpubs da Costa Oeste dos EUA são mais agressivos, como pale ales), mas na maioria dos lugares esta cerveja é concebida como a cerveja menos desafiadora do portfólio da cervejaria.

Ingredientes Característicos: Geralmente é puro malte, mas pode incluir até 25% de malte de trigo e alguns adjuntos de açúcar. Qualquer varietal de lúpulo pode ser usado. Leveduras limpas americanas, inglesas levemente frutadas, ou Kölsch. Também pode ser feita com levedura lager, ou ales que trabalham em temperaturas baixas. Algumas versões podem ter mel, especiarias e/ou adição de frutas, embora que se algum destes ingredientes for mais evidente do que um sabor do fundo, devem ser inscritas naquelas categorias Specialty Type, ao invés de Blonde Ale.

Comparação de Estilos: Geralmente tem mais sabor que American Lagers e Cream Ales. Menos amargor que uma American Pale Ale.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.038 – 1.054

FG: 1.008 – 1.013

IBUs: 15 – 28

SRM: 3 – 6

ABV: 3.8 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Kona Big Wave Golden Ale, Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara,

Qualquer Fermentação, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-Pale-Ale, Equilibrada.

18B. American Pale Ale

Impressão Geral: Uma Ale clara, refrescante e lupulada, contudo com sustentação de malte suficiente para fazer uma cerveja equilibrada e de drinkability. A presença de lúpulo de perfil limpo pode ser reflexo da utilização de clássicos ou modernos varietais de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, com uma vasta gama de características. Uma intensidade média de lúpulos transmitida por cervejas americanas claras está presente, geralmente equilibrada, para ser mais acessível que as modernas American IPAs.

Aroma: Moderado a forte, de varietais de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, com uma vasta gama de possíveis características, incluindo cítricos, floral, pinho, resina, especiarias, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, ou melão. Nenhuma dessas características específicas é necessária, mas o lúpulo deve ser aparente. Baixa a moderada maltosidade dá sustentação à apresentação dos lúpulos e pode apresentar, opcionalmente, pequenas quantidades de caráter de maltes especiais (de pão, tosta, biscoito, caramelo). Ésteres frutados variam de moderado a ausente. Dry hopping (se usado) pode adicionar notas gramíneas, embora este caráter não deva ser excessivo.

Aparência: Dourado claro a âmbar claro. Colarinho branco a bege claro, moderadamente volumoso, com boa retenção. Geralmente bastante límpida, embora as versões em que é realizado dry hopping podem ser um pouco turvas.

Sabor: Sabor de lúpulos moderado a alto, geralmente indicando um caráter de lúpulos americanos ou Novo Mundo (cítrico, floral, pinho, resinoso, picante, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, melão, etc.). Baixo a moderado caráter maltado de grãos limpo dá suporte à apresentação dos lúpulos, e pode mostrar, opcionalmente, pequenas quantidades de caráter de maltes especiais (pão, tostado, biscoito). O equilíbrio é normalmente em direção aos lúpulos de

adição tardia e ao amargor, mas a presença de malte deve ser sólida, não perdida ao fundo. Os sabores de caramelo são muitas vezes ausentes ou bastante restritos (mas são aceitáveis, desde que eles não colidam e suporte à apresentação atenuem a presença dos lúpulos. Ésteres frutados derivados da levedura podem variar de moderados a ausentes, embora muitos varietais de lúpulos sejam bastante frutados. O amargor de lúpulo varia de moderado a alto, com um final semi-seco a seco. O sabor de lúpulo e de amargor, muitas vezes permanece no final, mas o retrogosto geralmente deve ser limpo e sem aspereza (harsh). Dry hopping (se realizado) pode adicionar notas gramíneas, embora este caráter não deva ser excessivo.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio. Carbonatação moderada a alta. Final geralmente macio, sem adstringência e aspereza.

Comentários: Novas variedades de lúpulo e métodos de seu uso continuam a ser desenvolvidos. Os juízes devem admitir como correto o emprego de lúpulos modernos neste estilo, assim como as variedades clássicas. A American Pale Ale tornou-se um estilo de cerveja artesanal internacional, com adaptações locais surgindo em muitos países que experimentam um crescimento vertiginoso do mercado de cerveja artesanal. A maneira de adição de lúpulo pode variar desde a clássica adição massiva para amargor até os modernos exemplares com adições tardias de lúpulo; todas as variações são aceitáveis.

História: Uma adaptação da English Pale Ale pela moderna Escola Americana de cerveja artesanal, revelando ingredientes de terroir americano (lúpulo, malte, levedura e água). Antes da explosão da popularidade das IPAs, foi tradicionalmente a mais conhecida e popular das cervejas artesanais americanas.

Ingredientes Característicos: Malte Pale Ale, tipicamente o norte-americano, duas fileiras. Lúpulos americanos ou do Novo Mundo, com uma ampla gama de

características aceitáveis. Levedura Ale americana ou inglesa (neutra a levemente frutada). Grãos especiais podem adicionar caráter e complexidade, mas geralmente correspondem a uma porção relativamente pequena do *grist*. Grãos que acrescentam sabor de malte e riqueza, leve dulçor, e notas de pão ou leve tostado são frequentemente usado (juntamente com lúpulo final) para diferenciação das marcas.

Comparação de Estilos: Normalmente de cor mais clara, com subprodutos de fermentação mais limpos, e tendo menos sabores de caramelo do que as contrapartes inglesas. Pode haver alguma sobreposição na cor entre American Pale Ale e American Amber Ales. As American Pale Ale geralmente serão mais limpas, com menor perfil de maltes caramelados, menos corpo, e muitas vezes com lúpulos de finalização.

Menos intensidade de amargor no equilíbrio e intensidade de álcool do que uma American IPA. Mais equilibrada e com maior drinkability, e menos intensidade de lúpulos de amargor do que uma American IPA de potencial alcoólico reduzido, com intensidade de sessão (Session IPA).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.060

FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 30 – 50

SRM: 5 – 10

ABV: 4.5 – 6.2%

Exemplos Comerciais: Ballast Point Grunion Pale Ale, Firestone Walker Pale 31, Great Lakes Burning River, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Tröegs Pale Ale

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-Pale-Ale, Amarga, Lupulada.

19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER

Esta categoria contém as modernas cervejas American Amber e Brown fermentadas em temperaturas mais altas, de intensidade standard e que podem ser equilibradas para o amargor.

19A. American Amber Ale

Impressão Geral: Uma cerveja artesanal âmbar, lupulada, de intensidade moderada com um sabor maltado de caramelo. O equilíbrio pode variar um pouco, com algumas versões sendo bastante maltadas e outras sendo agressivamente lupulada. Versões amargas e lupuladas não devem ter sabores conflitantes com o perfil de malte caramelo.

Aroma: Baixo a moderado aroma de lúpulo com características típicas de variedades de lúpulo americano ou do Novo Mundo (frutas cítricas, florais, pinho, resina, picante, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, ou melão). Um caráter de lúpulo cítrico é comum, mas não é obrigatório. Moderadamente baixo a moderadamente alto maltado (geralmente com um caráter caramelo moderada), que pode dar

sustentação, equilíbrio, ou às vezes mascarar a apresentação do lúpulo. Ésteres variam de moderado a nenhum.

Aparência: Cor âmbar a marrom acobreado. Colarinho de espuma moderadamente abundante, farta, de tom bege clarinho, com boa retenção. Geralmente bem límpida, embora as versões que passam por dry hopping possam ser um pouco turvas.

Sabor: Moderado a alto sabor de lúpulo com características típicas de variedades de lúpulo americano ou do Novo Mundo (frutas cítricas, florais, pinho, resina, picante, frutas tropicais, frutas de caroço, berries, ou melão). Um caráter de lúpulo cítrico é comum, mas não é obrigatório. Os sabores de malte são moderados a muito intensos, e geralmente mostram um dulçor

maltado inicial seguido por um sabor moderado de caramelo (e às vezes de outros caracteres de maltes em intensidades menores). Malte e amargor de lúpulo são geralmente equilibrados e reciprocamente sustentados, mas pode variar de toda forma. Ésteres frutados podem ser de moderados a ausentes. O dulçor de caramelo e o sabor/amargor de lúpulo podem perdurar até o final com médio a completo equilíbrio.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio alto. Carbonatação de média a alta. Geralmente com final suave, sem adstringência. Versões mais fortes podem apresentar um leve calor alcoólico.

Comentários: Podem sobrepor-se na cor com as American Pale Ales mais escuras, mas com um sabor de malte de equilíbrio diferente. Existem variações regionais, sendo algumas delas bastante comedidas e outras sendo bastante agressivas em lupulagem. As versões mais fortes e mais amargas estão agora classificadas no subestilo Red IPA.

História: Um estilo moderno de cerveja artesanal americana, elaborado como uma variação da American Pale Ales. Conhecidas simplesmente como Red Ale em algumas regiões, estas cervejas foram popularizadas pelos amantes do lúpulo no norte da Califórnia e em outras áreas do Noroeste do Pacífico dos EUA, antes de se espalhar por todo o país.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale, tipicamente norte-americanos de duas fileiras. Maltes Cristal com cor de médio a escuro. Pode também conter grãos especiais que adicionam caráter e singularidade específicos. Lúpulos americanos ou do Novo Mundo, muitas vezes com sabores cítricos, são comuns, mas outras variedades também podem ser utilizadas.

Comparação de Estilos: Mais escura, mais caramelada, com mais corpo, e geralmente menos amarga no equilíbrio do que as American Pale Ales. Menos álcool, amargor, e caráter de lúpulo do que Red IPAs. Menos intensidade, malte, e caráter de lúpulos do que as American Strong Ales. Não deve ter um caráter de chocolate ou tostado forte,

que pode sugerir uma American Brown Ale (embora em pequenas quantidades seja aceitável).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.060

FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 25 – 40

SRM: 10 – 17

ABV: 4.5 – 6.2%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-Amber-Ale, Equilibrada, Lupulada.

19B. California Common

Impressão Geral: Uma cerveja levemente frutada, com uma maltosidade expressiva, de perfil de grãos, com interessantes sabores tostados e de caramelo, e apresentando características rústicas e tradicionais dos lúpulos americanos.

Aroma: Exibe, tipicamente, lúpulos americanos tradicionais e rústicos (muitas vezes com caráter lenhoso, rústico ou mentolado) de moderada a elevada intensidade. Frutado leve é aceitável. Baixas a moderadas notas de caramelo e/ou tostado estão presentes, dando sustentação aos lúpulos.

Aparência: Cor âmbar médio a cobre claro. Geralmente límpida. Colarinho bege clarinho de moderada formação, com boa retenção.

Sabor: Moderadamente maltado com um pronunciado amargor de lúpulo. O caráter de malte é geralmente tostado (não torrado) e caramelado. Sabor de lúpulo de baixo a moderadamente alto, geralmente apresentando qualidades rústicas e tradicionais de lúpulos americanos (na maioria das vezes amadeiradas, rústicas, mentoladas). Final moderadamente seco e bem definido (crisp), com um amargor persistente, e um sabor firme de malte com

caráter de grãos. Ésteres frutados bem suaves são aceitáveis, do contrário, limpa.

Sensação na Boca: Corpo médio. Carbonatação média a médio-alta.

Comentários: Este estilo está estritamente definido em torno do exemplar Anchor Steam, como protótipo, embora se permita o emprego de outros ingredientes típicos da época. Lúpulo do varietal Northern Brewer não é uma exigência obrigatória para o estilo; entretanto, os lúpulos americanos modernos e os lúpulos do Novo Mundo (especialmente os cítricos) são inadequados.

História: A original American West Coast, produzida originalmente como Steam Beer durante a Febre do Ouro. Tradicionalmente eram utilizados grandes fermentadores abertos e rasos (coolships) para compensar a ausência de sistemas de refrigeração e para tirar vantagem das temperaturas ambiente frias na área da Baía de San Francisco. Fermentada com uma levedura lager, mas uma cepa que foi selecionada para fermentar a cerveja relativamente limpa em temperaturas mais altas, de ale. As versões modernas são baseadas no relançamento do estilo, pela Anchor Brewing, na década de 1970.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale, lúpulos não-cítricos (muitas vezes o varietal Northern Brewer), pequenas quantidades de malte tostado e/ou maltes Cristal. Levedura lager; no entanto, são geralmente utilizadas algumas cepas (muitas vezes com a menção de "Califórnia" no nome) funcionam melhor do que outras com as temperaturas mais quentes de fermentação (13 a 16°C). Tenha em consideração que algumas cepas de leveduras alemãs produzem, nessas condições, inadequado caráter sulfuroso.

Comparação de Estilos: Superficialmente semelhante a uma American Amber Ale, mas com opções específicas para malte e lúpulo – sabor/aroma de lúpulos americanos tradicionais (não modernos), sabores de malte mais tostados, a lupulagem é sempre assertiva e utilizando uma levedura lager fermentando a temperaturas mais altas. Menos atenuada, menos carbonatada e com menos frutado que uma Australian Sparkling

Ale.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.054

FG: 1.011 – 1.014

IBUs: 30 – 45

SRM: 10 – 14

ABV: 4.5 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Anchor Steam, Flying Dog Old Scratch Amber Lager, Schlafly Pi Common, Steamworks Steam Engine Lager

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Baixa, América do Norte, Estilo Tradicional, Família-Amber-Lager, Amarga, Lupulada.

19C. American Brown Ale

Impressão Geral: Uma cerveja maltada, mas lupulada, frequentemente com sabores de chocolate e caramelo. O sabor e o aroma do lúpulo complementam e melhoram a percepção do malte, ao invés de confrontá-lo.

Aroma: Moderado maltado doce e rico em aromas de malte, com chocolate, caramelo, nozes, e/ou qualidades tostadas. O aroma de lúpulo é tipicamente baixo a moderado, de quase qualquer variedade que complementa o malte. Algumas interpretações do estilo podem apresentar um aroma de lúpulo mais forte, com caráter de lúpulo americano moderno ou do Novo Mundo (cítrico, frutado, tropical, etc.), e/ou com um fresco aroma de dry hopping (todos são opcionais). Os ésteres frutados são de moderados a muito baixos. O caráter de malte escuro é mais robusto do que em outras Brown Ales, mas não chega a ser similar ao de uma Porter. O malte e o lúpulo estão geralmente equilibrados.

Aparência: Cor marrom claro a muito escuro. Límpida. Colarinho com espuma em tom bege claro a bege escuro, próxima ao bronzeado, de formação moderada.

Sabor: Médio a moderadamente alto maltado doce, rico em sabores com complexidades de notas de chocolate, caramelo, nozes, e/ou de malte tostado, com um amargor médio a médio-alto. O final é equilibrado (médio) a semi-seco e

oferece um retrogosto que tem tanto malte como lúpulo. O sabor de lúpulo pode ser leve a moderado, e pode ter, opcionalmente, um caráter cítrico, frutado, inclusive de frutas tropicais, embora qualquer sabor de lúpulo, que complemente o malte é aceitável. Ésteres frutados muito baixos a moderados.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio alto. Versões mais amargas podem ter uma impressão resinosa e seca. Carbonatação moderada a moderadamente alta.

Comentários: A maioria das American Brown comerciais não são tão agressivas como as versões caseiras originais (homebrews), e alguns modernos exemplares produzidos por cervejarias artesanais. Este estilo reflete as cervejas comerciais atuais, normalmente disponíveis e comercializadas como American Brown Ales ao invés das versões mais lupuladas e mais fortes, dos primórdios do movimento homebrewing, de produção caseira de cerveja. Estas Brown Ales com intensidade de IPA devem ser inscritas no estilo Specialty IPA, como Brown IPAs.

História: Um estilo americano da era da cerveja artesanal moderna. Derivada das English Brown Ales, mas com mais lúpulo. Pete's Wicked Ale foi um dos primeiros e mais conhecidos exemplares deste estilo, e inspirou muitas imitações. Popular entre os homebrewers, onde muitas versões lupuladas foram chamadas às vezes de Texas

Brown Ales (que agora seria mais apropriadamente uma Brown IPA).

Ingredientes Característicos: Malte Pale bem modificado, além de Cristal e maltes escuros (normalmente o Chocolate). Lúpulos americanos são típicos, mas os Continentais ou os do Novo Mundo também podem ser usados.

Comparação de Estilos: Mais sabor de chocolate e caramelo que as American Pale Ales ou Amber Ale, tipicamente com menos amargor de destaque no equilíbrio. Menos amargor, álcool, e caráter de lúpulo do que as Brown IPAs. Mais amarga e, geralmente mais lupulada do que as English Brown Ales, com uma presença mais intensa de malte, assim como mais álcool e caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.045 – 1.060

FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 20 – 30

SRM: 18 – 35

ABV: 4.3 – 6.2%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-Brown-Ale, Equilibrada, Lupulada.

20. AMERICAN PORTER AND STOUT

Todas estas cervejas evoluíram de suas homônimas inglesas para serem totalmente transformadas pelos cervejeiros artesanais americanos. Em geral, estes estilos são mais intensos, fortes, orientadas ao torrado e centradas no lúpulo que suas primas Britânicas. Estes estilos se agrupam juntos devido a uma história partilhada similar e a um mesmo perfil de sabor.

20A. American Porter

Impressão Geral: Uma cerveja escura, maltada, com sabor complexo e caráter substancial de malte escuro.

Aroma: Aroma de malte escuro de médio-leve a médio-forte, frequentemente com um caráter levemente queimado. Opcionalmente também pode apresentar algum caráter de malte adicional de suporte (caráter de grãos, de pão, toffee, caramelado, chocolate, café, rico, e/ou doce). Aroma de lúpulo baixo a alto, muitas vezes com caráter resinoso, terroso, ou floral. Pode ser feito dry hopping. Os ésteres frutados são de moderados a ausentes.

Aparência: Cor marrom médio a marrom muito escuro, muitas das vezes com reflexos de matizes rubi assim como granada. Pode ser quase negra. A transparência pode ser difícil de discernir, em se tratando de uma cerveja escura, mas quando não se apresenta opaca, será límpida (particularmente quando colocada na direção da fonte de luz). Colarinho volumoso, de cor bege amarelada a castanho dourado, com moderada a boa retenção.

Sabor: Sabor maltado moderadamente forte e que geralmente apresenta um leve caráter de malte queimado (e, por vezes, sabores de chocolate e/ou café) com um pouco de grãos, maltes escuros secos no final. O sabor, no geral, pode terminar de seco a médio-doce. Pode apresentar um caráter acentuado dos grãos torrados escuros, mas não deve ser excessivamente acidulado, queimado ou áspero. Amargor de médio a alto, que pode ser acentuada pelo malte escuro. O sabor de lúpulo pode variar de alto a baixo com notas resinosas, terrosas, ou florais e deve equilibrar os sabores de maltes escuros. O malte escuro e os lúpulos não devem colidir. Versões em que é realizado dry hopping podem ter um sabor resinoso. Ésteres frutados moderados a ausentes.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-alto. Carbonatação moderadamente baixa a moderadamente alta. Versões mais fortes podem ter um ligeiro calor alcoólico. Pode

apresentar uma leve adstringência proveniente dos maltes escuros, embora este caráter não deva ser forte.

Comentários: Um estilo bastante amplo e aberto a interpretações dos cervejeiros. A intensidade e sabor dos maltes escuros podem variar significativamente. Pode ou não ter um forte caráter de lúpulo e pode não ter significativos subprodutos da fermentação; assim, pode aparentar ter um caráter "American" ou "British".

História: Uma versão mais forte e mais agressiva das Pre-Prohibition Porters e/ou English Porters desenvolvidas na era moderna de cerveja artesanal. Versões históricas existiram, particularmente, na Costa Leste dos EUA, algumas das quais ainda estão sendo produzidas (Ver Historical Beer, Pre-Prohibition Porter). Este estilo descreve a versão moderna de cerveja artesanal.

Ingredientes Característicos: Pode conter uma variedade de maltes, destacadamente maltes escuros, que muitas vezes incluem malte preto (malte Chocolate também é frequentemente utilizado). São normalmente empregados lúpulos americanos para amargor, mas também podem ser utilizados lúpulos de finalização dos Estados Unidos ou do Reino Unido; uma característica cítrica chocante e expressiva é geralmente indesejada. Levedura ale de variedades limpas é característica e pode ser de versões dos EUA ou do Reino Unido.

Comparação de Estilos: Mais amarga e frequentemente mais forte, com mais características de malte escuro e secura do que as English Porters ou Pre-Prohibition Porters. Menos forte e assertiva que as American Stouts.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.050 – 1.070

FG: 1.012 – 1.018

IBUs: 25 – 50

SRM: 22 – 40

ABV: 4.8 – 6.5%

Exemplos Comerciais: Anchor Porter, Boulevard Bully! Porter, Deschutes Black Butte Porter, Founders Porter, Great Lakes

Edmund Fitzgerald Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família Porter, Amarga, Torrada, Lupulada.

20B. American Stout

Impressão Geral: Uma Stout escura, bastante forte, altamente torrada, amarga e lupulada. Tem o corpo e sabores escuros típicos das Stouts com um caráter mais agressivo e amargo de lúpulos americanos.

Aroma: Moderado a forte aroma de malte torrado, muitas vezes apresentando notas de café torrado ou de chocolate escuro. Aromas queimados ou de carvão são aceitáveis em níveis baixos. Aromas de lúpulo de médio a muito baixo, muitas vezes com um caráter cítrico ou resinoso. Ésteres médios a ausentes. Leves aromáticos derivados do álcool são também opcionais.

Aparência: Geralmente apresenta-se com uma cor preta brilhante, embora algumas possam se apresentar em tom castanho muito escuro. Colarinho de espuma abundante, volumosa, persistente, de cor bronzeada a castanho claro. Geralmente opaca.

Sabor: Sabores de malte torrado moderados a muitos altos, muitas vezes associados a degustação de café, grãos de café torrados, chocolate escuro ou meio amargo. Pode ter o sabor de borra de café e levemente queimado, mas esse caráter, se presente, não deve ser destacado. Baixo a médio dulçor maltado, frequentemente com sabores ricos de chocolate ou de caramelo. Amargor de médio a alto. Sabor de lúpulo pode ser de baixo a alto, geralmente cítrico ou resinoso. Ésteres de baixos a nenhum. O final varia de médio a seco, ocasionalmente, com uma qualidade levemente queimada. Sabores de álcool podem se apresentar até níveis médios, mas devem ser macios.

Sensação na Boca: Corpo médio a elevado. Pode ser um pouco cremosa, particularmente se uma pequena quantidade de aveia é utilizada para melhorar a sensação na boca. Pode ter um

pouco de adstringência derivada do torrado, mas esse caráter não deve ser excessivo. Carbonatação médio-alta a alta. Calor alcoólico leve a moderadamente forte, mas suave e não excessivamente quente.

Comentários: As cervejarias expressam sua individualidade através da variação do perfil torrado, dulçor e sabor de malte, e a quantidade de lúpulos de finalização. Geralmente tem sabores mais ousados de torrados e lúpulos do que outras Stouts tradicionais (exceto Imperial Stouts).

História: Uma cerveja artesanal moderna, de estilo caseiro (homebrew) que aplica um regime agressivo de lupulagem americana a uma tradicional English ou Irish Stout. A versão homebrew era conhecida anteriormente como West Coast Stout, que é uma nomenclatura esquemática comum para uma cerveja mais altamente lupulada.

Ingredientes Característicos: Maltes base e leveduras americanas são geralmente empregados. Uso de vários maltes escuros e torrados, bem como maltes caramelo. Adjuntos como aveia podem estar presentes, mas em baixas quantidades. Lúpulos de variedades americanas.

Comparação de Estilos: Como uma Extra ou Export Stout lupulada, amarga e fortemente torrada. Muito mais notas torradas e corpo que uma Black IPA. As versões mais fortes e intensas pertencem ao estilo Russian Imperial Stout. Mais fortes e mais assertivas, especialmente pela maior adição de maltes/grãos escuros e caráter de lúpulo que uma American Porter.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.050 – 1.075

FG: 1.010 – 1.022

IBUs: 35 – 75

SRM: 30 – 40

ABV: 5.0 – 7.0%

Exemplos Comerciais: Avery Out of Bounds Stout, Deschutes Obsidian Stout, North Coast Old No. 38, Rogue Shakespeare Stout, Sierra Nevada Stout.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-Stout, Amarga, Torrada, Lupulada.

20C. Imperial Stout

Impressão Geral: Uma ale escura intensamente saborosa, forte, com uma vasta gama de equilíbrios de sabores e interpretações regionais. Maltosidade torrada/queimada com profundos sabores de frutas escuras ou secas, e com um final aquecedor e meio amargo. Apesar dos sabores intensos, os componentes precisam se fundir para criar, juntos, uma cerveja complexa e harmoniosa, não uma bagunça alcoólica.

Aroma: Rico e complexo, com quantidades variáveis de grãos torrados, maltado, ésteres frutados, lúpulos e álcool. O caráter de malte torrado pode assumir notas leves a moderadamente fortes de café, chocolate escuro, ou leve torrefação. O aroma de malte pode ir desde sutil a intenso, lembrando Barleywine. Pode apresentar, opcionalmente, um leve caráter de maltes especiais (por exemplo, caramelo), mas isso só deve adicionar complexidade e não dominar. Os ésteres frutados variam de baixos a moderadamente fortes, e podem assumir um caráter complexo de frutas escuras (por exemplo, ameixas, ameixas pretas, uvas passas). O aroma de lúpulo pode ser de muito baixo a bastante agressivo, e pode conter qualquer variedade de lúpulo. Um caráter de álcool pode estar presente, mas não deve ser acentuado, quente, ou semelhante a solvente. As versões envelhecidas podem apresentar uma suave qualidade vínica ou semelhante a Vinho do Porto, mas não deve ser ácida. O equilíbrio pode variar, com qualquer um dos elementos de aroma vindo a se tornar o centro das atenções. Nem todos os possíveis aromas descritos necessitam estarem presentes; são possíveis muitas interpretações. O envelhecimento afeta a intensidade, o equilíbrio e a suavidade de todos os aromas.

Aparência: A cor pode variar de castanho-avermelhado muito escuro a preto. Opaca. Espuma em tom bronzeado profunda a marrom escuro. Geralmente apresenta boa formação de colarinho, embora a retenção possa ser de baixa a moderada. O alto teor

alcoólico e viscosidade podem ser observados em lágrimas (também conhecida por "pernas") quando a cerveja é agitada no copo.

Sabor: Rico, profundo, complexo e, com frequência, bastante intenso, com quantidades variáveis de maltes/grãos torrados, maltado, com presença de ésteres frutados, além de amargor e sabor de lúpulo, e álcool. O amargor pode ser de médio a agressivamente alto. O sabor de lúpulo médio-baixo a alto (qualquer variedade). Os sabores de maltes e grãos tostados e torrados variam de moderados a agressivamente altos e podem sugerir chocolate amargo ou meio amargo, cacau, e/ou café forte. Um leve caráter de grãos torrados, groselhas queimadas ou de alcatrão podem estar evidentes. Os ésteres frutados podem ser baixos a intensos, e podem apresentar um caráter de frutas escuras (uvas passas, ameixas, ou ameixas secas). A base maltada pode ser equilibrada, sólida e de sustentação, além de rica como de uma Barleywine, e, opcionalmente, pode proporcionar notas de caramelo, de pão ou de sabores tostados. A sensação na boca e o final podem variar de relativamente seco a moderadamente doce, geralmente, com um pouco de torrado persistente, amargor de lúpulo e caráter aquecedor. O equilíbrio e a intensidade dos sabores podem ser modificados ao longo do tempo e afetados pelo envelhecimento, com alguns sabores cada vez mais tênues com o tempo e, em contrapartida, ensejando o desenvolvimento de algumas notas vínicas ou de Porto.

Sensação na Boca: Corpo elevado a muito elevado, mastigável, com uma textura aveludada e deliciosa (embora o corpo possa diminuir com o longo período de guarda). Deve estar presente um calor suave de álcool e deve ser perceptível, mas não é uma característica primária; nas versões com maior tempo de refermentação na garrafa, o álcool pode enganar. Não deve parecer xarope ou mal atenuada. A carbonatação pode ser baixa a

moderada, dependendo do envelhecimento e da refermentação na garrafa.

Comentários: Tradicionalmente um estilo Inglês, mas na atualidade muito mais popular e amplamente disponível nos EUA onde ela é um dos estilos de cerveja artesanal favoritos, não apenas uma curiosidade. Existem variações, com interpretações inglesas e americanas (previsivelmente, as versões americanas têm mais amargor, caráter tostado e lúpulos de finalização, enquanto as variedades inglesas refletem um caráter mais complexo de maltes especiais e um perfil de ésteres mais presentes). Nem todas as Imperial Stouts têm um caráter definido de perfil 'inglês' ou "americano"; qualquer variante intermediária é admissível, é por esta razão é contraproducente designar um subtipo ao ingressar em uma competição. A ampla gama de características admissíveis permite ao cervejeiro a mais ampla criatividade. Os juízes devem estar conscientes da ampla gama do estilo, e não tentar julgar todos os exemplos como clones de uma cerveja comercial específica.

História: Um estilo com uma longa, embora não necessariamente contínua, história, constituindo um patrimônio. Deita raízes nas fortes English Porters produzidas para exportação, por volta de 1700, que dizem ter sido populares na Corte Imperial Russa. Após as guerras napoleônicas o comércio internacional foi interrompido, e estas cervejas foram cada vez mais vendidas na Inglaterra. O estilo praticamente se extinguiu com o passar do tempo, até ser abraçado com popularidade na era da cerveja artesanal moderna, tanto na

Inglaterra, como uma forma de renascimento, e nos Estados Unidos como uma reinterpretação ou reimaginação do estilo, através da sua ampliação com características americanas.

Ingredientes Característicos: Malte Pale bem modificado, com quantidades generosas quantidades de maltes e/ou grãos torrados. Pode ter uma receita de composição de grãos complexa, utilizando praticamente qualquer variedade de malte. Quaisquer tipos de lúpulo podem ser utilizados. Levedura ale americana ou inglesa.

Comparação de Estilos: Como uma Barleywine preta com todas as dimensões de sabor entrando em jogo. Mais complexa, com uma gama mais ampla de sabores possíveis que outras Stouts de menor densidade.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.075 – 1.115

FG: 1.018 – 1.030

IBUs: 50 – 90

SRM: 30 – 40

ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos Comerciais: Americanas – 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; **Inglesas** – Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, América do Norte, Estilo Tradicional, Estilo Artesanal, Família-Stout, Maltada, Amarga, Torrada.

21. IPA

A categoria IPA é para as modernas American IPAs e suas derivadas. Isto não implica que as English IPA não sejam propriamente IPAs, ou que não tenha uma relação entre elas. É simplesmente um método para agrupar estilos similares para fins de concurso. As English IPA se agrupam com outras cervejas de derivação inglesa e a mais forte, a Double IPA, se agrupa

com as cervejas americanas mais fortes. O termo “IPA” intencionalmente não é mais mencionado por extenso, como “India Pale Ale”, já que nenhuma destas cervejas historicamente foi à Índia e muitas não são claras. Entretanto, o termo IPA veio a ser um estilo de equilíbrio definido nas cervejas artesanais modernas.

21A. American IPA

Impressão Geral: Uma American Pale Ale decididamente mais lupulada e amarga, moderadamente forte, apresentando variedades de lúpulos americanos modernos ou Novo Mundo. O equilíbrio é orientado para os lúpulos, com um perfil de fermentação limpo, final seco e limpo, com sustentação de maltes a permitir uma criativa variedade de caracteres de lúpulo destacar-se na cerveja.

Aroma: Um proeminente a intenso aroma de lúpulo com uma ou mais características de lúpulo americano ou do Novo Mundo, como cítrica, floral, de pinho, resinosa, condimentadas, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de berries, de melão, etc. Muitas versões utilizam dry hopping e podem ter um aroma de lúpulo fresco adicional; isto é desejável, mas não exigido. O caráter de grama verde deve ser mínimo, se estiver presente. Um baixo a médio-baixo e limpo aroma de maltes com caráter de grãos pode ser encontrado no fundo. Frutado de levedura também pode ser detectado em algumas versões, embora um caráter neutro de fermentação também seja aceitável. Uma nota de álcool contida pode estar presente, mas este caráter deve ser mínimo, na melhor das hipóteses. Qualquer caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo é aceitável; novas variedades de lúpulo continuam aparecendo e não deve este estilo restringir o emprego deles.

Aparência: A cor varia de dourado médio a leve âmbar-avermelhado. Deve ser límpida, embora as versões não filtradas e que passam por dry hopping podem ser turvas. Colarinho de média formação, branco a bege clarinho, com boa persistência.

Sabor: O sabor de lúpulo é de médio a muito alto, e deve refletir um caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, tais como cítrico, floral, de pinho, resinoso, condimentado, de frutas tropicais, de frutas de caroço, berries, melão, etc. Amargor de lúpulo médio-alto a muito alto. O sabor de

malte deve ser de baixo a médio-baixo e é geralmente limpo e com caráter de grãos, embora sejam aceitáveis algumas notas suaves de caramelo ou tostado. Baixo frutado derivado da levedura é aceitável, mas não exigido. Final seco a semi-seco; o dulçor residual deve ser baixo a nenhum. O amargor e o sabor de lúpulo podem permanecer no retrogosto, mas não deve ser áspero (harsh). Pode ser percebido um sabor de álcool muito suave nas versões mais fortes. Pode ser ligeiramente sulfurosa, mas a maioria dos exemplares não apresenta esse caráter.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura macia. Carbonatação média a médio-alta. Sem adstringência áspera derivada do lúpulo. Leve aquecimento alcoólico não é uma falha se não interferir no equilíbrio geral.

Comentários: Uma interpretação moderna da cerveja artesanal americana do estilo histórico inglês, produzida com ingredientes americanos e atitude. A base para muitas variações modernas, incluindo a mais forte, Double IPA, assim como de IPAs com vários outros ingredientes. As demais IPAs devem geralmente ser inscrita no Estilo Specialty IPA. Notas amadeiradas são inapropriadas neste estilo; e se perceptíveis, deve a cerveja ser inscrita na categoria Wood-Aged.

História: Em geral, acredita-se que o primeiro exemplo desta cerveja artesanal americana moderna seja a Anchor Liberty Ale, produzida pela primeira vez em 1975 e usando somente lúpulo Cascade; com o passar do tempo, o estilo foi impulsionado para bem além da cerveja original da Anchor, que agora mais com uma American Pale Ale. As IPAs anteriores produzidas na os EUA não são desconhecidas (particularmente a bem-vista Ballantine’s IPA, uma cerveja envelhecida em carvalho usando uma velha receita inglesa). Este estilo é baseado nos exemplos de cerveja

artesanal atuais.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale de duas fileiras como base, lúpulos americanos ou do Novo Mundo, levedura americana ou Inglesa com um perfil limpo ou ligeiramente frutado. Geralmente puro malte, mas com a brassagem em temperaturas mais baixas para permitir uma alta atenuação. Adições de açúcar para ajudar a atenuação são aceitáveis. Uso de malte Cristal bem restrito, se for o caso, pois quantidades elevadas podem levar a um final doce e colidir com o caráter do lúpulo.

Comparação de Estilos: Mais forte e mais altamente lupulada que uma American Pale Ale. Comparada a uma English IPA tem menos do caráter "Inglês" de malte, lúpulo e levedura (menos caramelo, pão e tostado); mais lúpulos americanos/do Novo Mundo; menos ésteres derivados da levedura), menos corpo e, a maioria, com um equilíbrio mais lupulado e que é ligeiramente mais forte do que a maioria dos exemplos ingleses. Menos álcool do que uma Double IPA, mas com um equilíbrio semelhante.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.056 – 1.070

FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 40 – 70

SRM: 6 – 14

ABV: 5.5 – 7.5%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-IPA, Amarga, Lupulada.

21B. Specialty IPA

Specialty IPA, apesar do nome, não se trata propriamente de um estilo distinto, mas é mais apropriadamente pensada como uma categoria de entrada para concursos. Cervejas inseridas nesse estilo não são cervejas experimentais; são um conjunto de tipos de cervejas atualmente produzidas que podem ou não ter alguma longevidade de mercado. Esta categoria também permite expansão, então potenciais variantes de IPA

futuras (St. Patrick's Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, etc.) têm aqui um lugar para serem introduzidas sem a necessidade de modificar as diretrizes do Guia de Estilos. O único elemento comum é que elas têm o equilíbrio e impressão geral de uma IPA (tipicamente, uma American IPA), mas com alguma variação.

O termo "IPA" é usado como um classificador descritivo de uma cerveja amarga e lupulada. Ele não se destina a ser explicitada como "India Pale Ale", quando usado no contexto de uma Specialty IPA, uma vez que nenhuma destas cervejas, historicamente, foi para a Índia, e muitos não são sequer claras (Pale). Mas o mercado de cerveja artesanal sabe o que esperar em equilíbrio quando uma cerveja é descrita como um "IPA" – assim, essas características distintivas são usadas para diferenciá-las dos outros estilos de cerveja e são baseados apenas nesse conceito.

Impressão Geral: Reconhecível como uma IPA pelo equilíbrio – presença lupulada, amarga, e consequente secura - com algo mais presente para distingui-la de outras categorias. Deve ser fácil de beber, independentemente da forma. Aspreza excessiva e corpo pesado são geralmente defeitos. Deve haver um equilíbrio entre as características provenientes dos lúpulos e dos demais ingredientes especiais.

Aroma: Lúpulo detectável é exigido; a caracterização de lúpulo é dependente do tipo específico de IPA desejado. Outros aromas podem estar presentes; aroma de lúpulo é geralmente o elemento mais forte.

Aparência: A cor depende do subestilo de Specialty IPA. A maioria se apresenta límpida, embora certos estilos com altas quantidades de adjuntos ricos em amido, ou versões que passam por dry hopping não filtradas podem ser ligeiramente turvas. Versões mais escuras podem ser opacas, tornando a transparência irrelevante. Boa formação de colarinho, persistente, com a cor dependendo do tipo específico de Specialty IPA.

Sabor: O sabor de lúpulo é geralmente médio-baixo a alto, com atributos dependendo das variedades utilizadas na

Specialty IPA. O amargor é normalmente de médio-alto a muito alto, também variando de acordo com o tipo específico de Specialty IPA. O sabor de malte geralmente varia de baixo a médio, com atributos dependendo das variedades típicas que o subestilo de Specialty IPA requer. Final geralmente médio-seco a seco. Alguma presença de álcool pode ser notada nas versões mais fortes. Várias Specialty IPA podem apresentar características adicionais de malte e fermento, dependendo do seu tipo específico.

Sensação na Boca: Macia, com corpo variando de médio-leve a médio-cheio. Carbonatação média. Um suave calor alcoólico pode ser percebido nas versões mais fortes.

Instruções de Entrada: o participante deve especificar uma categoria (session, standard, double); se nenhuma graduação for especificada, será classificada como standard. O participante deve mencionar o subestilo de Specialty IPA seja a partir da lista de tipos conhecidos e listados nesse guia, ou acrescentados no site do BJCP, seja descrevendo as características-chave em forma de comentários do tipo de IPA pretendido, de modo que os juízes saibam o que esperar. Os participantes podem especificar as **variedades de lúpulos** utilizadas, se entenderem que os juízes possam não reconhecer as características de novos lúpulos. Os participantes podem especificar uma combinação de tipos de Specialty IPA's (ex. Black Rye IPA). Os participantes podem usar essa categoria para a entrada de uma versão mais ou menos forte de uma IPA de outra categoria (ex. Session English ou American IPA) - exceto quando essa subcategoria já estiver prevista no Guia BJCP (ex. Double American IPA).

Subestilos Atualmente Definidos: Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA e White IPA.

Estatísticas Vitais: Variável por subestilo

Classificação por Intensidade:

Session - ABV: 3,0 - 5,0%

Standard - ABV: 5,0 - 7,5%

Double - ABV: 7,5-10,0%

Specialty IPA: Belgian IPA

Impressão Geral: Uma IPA com o frutado e o caráter condimentado derivados da utilização de levedura belga. Os exemplares da Bélgica tendem a ser de cores mais claras e mais atenuadas, semelhantes a uma Tripel que foi produzida com mais lúpulo. Esta cerveja apresenta um perfil de sabor mais complexo e pode ser mais alcoólica que uma típica IPA.

Aroma: De lúpulo, variando de moderado a alto, frequentemente com notas de frutas tropicais, frutas de caroço, cítrico, e como de pinho, típicos das variedades americanas ou do Novo Mundo. Também são encontrados aromas florais e condimentados, indicando lúpulos europeus. Pode estar presente aroma de grama verde cortada, devido ao dry hopping. Aroma maltado de grãos doces, suave, com pouco ou nenhum caramelo. Ésteres frutados variando de moderados a altos e podendo incluir aromas de bananas, pêras e maçãs. Leves fenólicos, como de cravo podem ser perceptíveis. Algumas vezes estão presentes aromas como de açúcar cãndi belga.

Aparência: Cor variando entre dourado e âmbar. Colarinho bege clarinho, de moderada a grande formação, com boa retenção. Bem límpida, mas pode ser um pouco turva nos exemplares em que é realizado dry hopping.

Sabor: O sabor inicial é moderadamente condimentado e com esterificação associada ao uso de cepas de leveduras belgas. São comuns sabores como de cravo e de pimenta. Sabores de banana, pêra e maçã também são comuns. Os sabores de lúpulo são de intensidade moderada a alta e podem refletir variedades americanas ou do Novo Mundo, de frutas tropicais, frutas de caroço, melão, cítrico, de pinho ou sabores de lúpulo floral e condimentado do varietal Saaz ou variedades similares. O sabor do malte é leve e com caráter de grãos doces, às vezes com baixo sabor de malte tostado ou caramelo, mas não é obrigatório. O amargor é alto e pode ser acentuada pelos sabores condimentados derivados da levedura. O final é seco a

semi-seco embora alguns exemplares tenham um leve dulçor misturado ao amargor persistente.

Sensação na Boca: O corpo varia de médio a leve de acordo com o nível de carbonatação e o uso de adjuntos. O nível de carbonatação varia de médio a alto. Algumas versões com níveis mais elevados de álcool podem apresentar aquecimento, embora isto possa não ser facilmente percebido.

Comentários: A escolha da cepa de levedura e da variedade de lúpulos é crítica, pois muitas escolhas apresentarão conflito e um resultado muito longe do desejável.

História: Um estilo relativamente novo, que começou a aparecer entre meados da década de 2000 a 2010. Os cervejeiros caseiros (Homebrewers) e as microcervejarias simplesmente começaram a utilizar levedura belga em suas receitas de American IPAs. Já cervejarias belgas adicionaram mais lúpulos em suas receitas de Tripel e Pale Ale.

Ingredientes Característicos: Cepas de levedura belga utilizadas na elaboração de Tripel e Golden Strong Ale. Os exemplares americanos tendem a utilizar lúpulos americanos ou do Novo Mundo enquanto as versões belgas tendem a usar lúpulos europeus e somente maltes claros.

Comparação de Estilos: Um cruzamento entre uma American IPA/Imperial IPA com uma Tripel ou uma Belgian Golden Strong Ale. Este estilo pode ser mais condimentado, mais forte, mais seco e mais frutado do que uma American IPA.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.058 – 1.080

FG: 1.008 – 1.016

IBUs: 50 – 100

SRM: 5 – 15

ABV: 6.2 – 9.5%

Exemplos Comerciais: Brewery Vivant Triomphe, Houblon Chouffe, Epic Brainless IPA, Green Flash Le Freak, Stone Cali-Belgique, Urthel Hop It.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-IPA, Família - Specialty, Amarga, Lupulada.

Specialty IPA: Black IPA

Impressão Geral: Uma cerveja com a segura, o equilíbrio orientado ao lúpulo e as características de sabor de uma American IPA, só que de cor mais escura - mas sem apresentar sabores fortemente torrados ou queimados. O sabor de maltes mais escuros é suave e de apoio, não um componente de sabor de destaque. A drinkability é uma característica chave.

Aroma: Aroma de lúpulo variando entre moderado e alto, a maioria com um caráter de frutas de caroço, de frutas tropicais, cítrico, resinoso, de pinho, de berries, ou de melão. Se o dry hopping for realizado, pode apresentar um aroma adicional de caráter floral adicional, herbal, ou gramíneo, embora este aroma não seja necessário. Aroma de malte escuro muito baixo a moderado, que pode incluir, opcionalmente, notas suaves de chocolate, café ou tostado. Algo de dulçor maltado limpo ou de leve malte caramelo pode ser encontrado no fundo. O caráter frutado quer a partir de ésteres ou do lúpulo, também pode ser detectado em algumas versões, embora um caráter neutro da fermentação também seja aceitável.

Aparência: A cor varia do marrom escuro ao preto. Deve ser límpida, embora as versões não filtradas, que passam por dry hopping, podem ser um pouco turvas; se é opaca, não deve ser turva a ponto de parecer leitosa. Boa formação de colarinho, de cor bege escuro a bronzeado, persistente.

Sabor: Sabor de lúpulo que varia de médio-baixo a alto, com notas de frutas tropicais, de frutas de caroço, de melão, cítricas, de berries, de pinho ou resinosas. Médio-alto a muito alto amargor de lúpulo, embora os maltes escuros possam contribuir para o amargor percebido. O sabor da base de maltes é geralmente limpo e de baixa a média intensidade, e que pode, opcionalmente, apresentar leves notas de caramelo ou toffee. O sabor de malte escuro varia de baixo a médio-baixo e sabores contidos de chocolate ou café podem estar presentes, mas as notas de torrado, cinza ou queimado não devem ser

intensas, e não deve entrar em conflito com o lúpulo. Baixo a moderado frutado (de levedura ou lúpulos) é aceitável, mas não necessário. Final semi-seco a seco. O final pode incluir um leve caráter tostado que contribui para a percepção de *secura*, embora isso não seja necessário. O amargor pode permanecer no retrogosto, mas não deve ser áspero. Algum sabor limpo de álcool pode ser percebido em versões mais fortes.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio, macia, sem adstringência significativa derivada do lúpulo ou (especialmente) do malte tostado. As versões que passam por dry hopping podem ser um pouco resinosas. Carbonatação média. Uma leve cremosidade pode estar presente, mas não é obrigatória. Um leve aquecimento de álcool pode ser sentido em versões mais fortes (mas não em todas).

Comentários: A maioria dos exemplares é de intensidade standard. Os exemplares de intensidade mais alta às vezes podem parecer porters mais lupuladas e fortes, mas se são muito extremas, a drinkability fica prejudicada. O lúpulo e o malte podem ser combinados para produzir interações interessantes.

História: Uma variação do estilo American IPA produzida comercialmente, pela primeira vez, por Greg Noonan com a Blackwatch IPA, por volta de 1990. Nos EUA, popularizou-se no Noroeste do Pacífico e no sul da Califórnia a partir do início e meados dos anos 2000. Este estilo é conhecido também como Cascadian Dark Ale (CDA), principalmente no Noroeste do Pacífico.

Ingredientes Característicos: Maltes torrados sem amargor para cor e um pouco de sabor, sem aspereza nem qualidades de queimado; variedades de lúpulo americano ou do Novo Mundo que não colidam com o malte torrados. As características citadas são típicas destas variedades de lúpulo; outras características são possíveis, especialmente se derivadas de novos varietais.

Comparação de Estilos: Equilíbrio e impressão geral de uma American IPA ou Double IPA com um torrado contido

semelhante ao encontrado em Schwarzbiers. Sem o caráter torrado-queimado das American Porter e Stout, com menos corpo e uma elevada maciez e drinkability.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.050 – 1.085

FG: 1.010 – 1.018

IBUs: 50 – 90

SRM: 25 – 40

ABV: 5.5 – 9.0%

Exemplos Comerciais: 21st Amendment Back in Black (standard), Deschutes Hop in the Dark CDA (standard), Rogue Dad's Little Helper (standard), Southern Tier Iniquity (double), Widmer Pitch Black IPA (standard).

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-IPA, Família-Specialty, Amarga, Lupulada.

Specialty IPA: Brown IPA

Impressão Geral: Amarga, lupulada e moderadamente forte como uma American IPA, mas com notas de caramelo, chocolate, toffee e/ou caráter de frutas escuras derivados do malte, como em uma American Brown Ale. Conserva o final seco e o corpo mais magro que faz as IPAs mais claras terem a drinkability alta, mas uma Brown IPA é um pouco mais saborosa e maltada que uma American IPA, sem ser doce ou pesada.

Aroma: Um aroma de lúpulo fresco, moderado a moderadamente forte, trazendo um ou mais atributos de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, como frutas tropicais, frutas de caroço, cítricos, florais, condimentados, berries, melão, pinho, resinosos, etc. Em muitas versões é realizado dry hopping e podem apresentar um aroma fresco de lúpulo adicional; isto é desejável, mas não obrigatório. O caráter de grama verde cortada deve ser mínimo, se presente. Um dulçor maltado médio-baixo a médio é mesclado com o aroma da seleção de lúpulos, e muitas vezes, apresenta notas de chocolate, nozes, caramelo escuro, toffee, pão tostado, e/ou

frutas escuras. O frutado derivado da levedura pode também ser detectado em algumas versões, embora um caráter de fermentação neutro seja também aceitável. Uma nota contida de álcool pode estar presente, mas este caráter deve ser mínimo, na melhor das hipóteses. Qualquer variedade de lúpulos americanos ou do Novo Mundo é aceitável; novos varietais de lúpulo continuam a aparecer e este estilo não deve restringir o emprego deles.

Aparência: A cor varia do castanho-avermelhado ao castanho escuro, mas não chega ao preto. Frequentemente opaca, mas deve ser límpida e não de aspecto leitoso. As versões que passam por dry hopping não filtradas podem ser um pouco turvas. Colarinho de médio volume, de cor creme a bronzeado, com boa persistência.

Sabor: O sabor de lúpulo varia de médio a alto, e deve refletir um caráter de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, tais como cítrico, floral, de pinho, resinosos, condimentados, de frutas tropicais, de frutas de caroço, berries, melão, etc. O amargor de lúpulo varia de médio-alto a alto. O sabor do malte deve variar de médio-baixo a médio, e é geralmente limpo, mas com um dulçor maltado que pode remeter a notas de chocolate ao leite, cacau, caramelo, nozes, biscoito, caramelo escuro, pão tostado e/ou sabores de frutas escuras. Os atributos dos tipos de maltes e lúpulos escolhidos devem ser complementares e se reforçarem, e não entrar em conflito uns com os outros. A intensidade de sabor de malte deve quase se equilibrar como o amargor e sabor do lúpulo. Leve frutado derivado de levedura é aceitável, mas não necessário. Final agridocea seco; o dulçor residual deve ser médio-baixo a nenhum. O amargor e o sabor de lúpulo podem permanecer no retrogosto, mas sem aspereza. Um sabor muito suave e limpo de álcool pode ser percebido nas versões mais fortes. Sem caráter de malte torrado, queimado, ou amargor áspero.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio, com uma textura macia. A carbonatação varia de média a médio-alta. Sem adstringência áspera derivada do

lúpulo. Um leve calor alcoólico não é uma falha se não interferir no equilíbrio geral.

Comentários: Pode ter sido, no passado, um subgênero de American Brown Ales mais lupuladas e mais fortes que as versões comuns, mas ainda assim mantendo a essencial facilidade de beber, devido à ausência de sabores doces ou um corpo e final pesados. O lúpulo e o malte podem ser combinados para produzir interações interessantes.

História: Um nome mais moderno para um estilo de cerveja artesanal que há algum tempo já tem sido muito popular entre os cervejeiros caseiros dos Estados Unidos, e até então conhecida como uma American Brown Ale lupulada ou, às vezes, Texas Brown Ale (apesar de suas origens na Califórnia).

Ingredientes Característicos: Similares aos de uma American IPA, mas com acréscimo de maltes Cristal de cor média ou escura, maltes tipo Chocolate levemente torrados ou outros maltes com características de cor intermediária. Pode usar adjuntos de açúcar, incluindo açúcar mascavo. Lúpulos de finalização americanos ou do Novo Mundo, com características tropicais, frutadas, cítricas, de pinho, de berries, ou melão; a escolha dos lúpulos e dos tipos de maltes deve ser sinérgica - precisam se complementar e não entrar em conflito uns com os outros.

Comparação de Estilos: Uma versão mais forte e mais amarga de um American Brown Ale, com o equilíbrio de uma American IPA.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.056 – 1.070

FG: 1.008 – 1.016

IBUs: 40 – 70

SRM: 11 – 19

ABV: 5.5 – 7.5%

Exemplos Comerciais: Dogfish Head Indian Brown Ale, Grand Teton Bitch Creek, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Escura, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-IPA, Família-Specialty, Amarga, Lupulada.

Specialty IPA: Red IPA

Impressão Geral: Lupulada, amarga e moderadamente forte como uma American IPA, mas com um caráter de malte caramelado, toffee, e/ou caráter de frutas escuras. Conserva o final seco e o corpo magro que faz as IPAs serem tão fáceis de beber; uma Red IPA é um pouco mais saborosa e maltada que uma American IPA, sem ser doce ou pesada.

Aroma: Aroma de lúpulo fresco, de moderado a forte, com uma ou mais características de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, tais como frutas tropicais, frutas de caroço, cítricos, floral, condimentado, berries, melão, de pinho, resina, etc. Em muitas versões é realizado dry hopping e por isso, podem apresentar um aroma fresco adicional dos lúpulos; isto é desejável, mas não obrigatório. O caráter de grama cortada deve ser mínimo, se estiver presente. Um dulçor maltado varia de médio-baixo a médio e interage bem com os atributos dos lúpulos, a maioria apresentando um caráter de caramelo, toffee, tostado, e/ou frutas escuras. Frutado derivado da levedura pode também ser detectado em algumas versões, embora um caráter de fermentação neutro também seja aceitável. Uma nota alcoólica contida pode estar presente, mas este caráter deve ser mínimo na melhor das hipóteses. Qualquer variedade de lúpulos americanos ou do Novo Mundo é aceitável; novos varietais de lúpulo continuam aparecendo e este estilo não deve restringir o uso deles.

Aparência: A cor varia de âmbar-avermelhado claro a cobre avermelhado escuro. Deve ser límpida, embora versões não filtradas em que é realizado dry hopping podem se apresentar um pouco turvas. Colarinho de médio volume, de cor bege clarinho a creme, com boa persistência.

Sabor: O sabor de lúpulo varia de médio a muito alto, e deve refletir atributos de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, tais como cítricos, florais, de pinho, resinosos, condimentados, de frutas tropicais, de frutas de caroço, berries, melão, etc. O amargor de lúpulo varia de médio-alto a muito alto. O sabor do malte varia de médio-baixo a

médio, e é geralmente limpo, mas com um dulçor maltado a destacar notas de caramelo claro, toffee, tostado e/ou frutas escuras. Os atributos dos tipos de maltes e lúpulos escolhidos devem ser complementares e se reforçarem, e não entrar em conflito uns com os outros. A intensidade de sabor de malte não deve restringir de maneira adversa o amargor de lúpulo e a apresentação de sabor. Baixo frutado derivado da levedura é aceitável, mas não exigido. Final semi-seco a seco; o dulçor residual deve ser médio-baixo a nenhum. O amargor e sabor de lúpulo podem permanecer no retrogosto, mas não deve ser áspero. Um muito suave sabor limpo de álcool pode ser percebido nas versões mais fortes.

Sensação na Boca: Corpo variando de médio-leve a médio, com textura macia. Carbonatação variando de média a médio-alta. Sem adstringência ou aspereza derivada do lúpulo. Muito leve, suave aquecimento álcool não é uma falha se não interferir no equilíbrio geral da cerveja.

Comentários: Anteriormente poderia ter sido um subgênero de American Amber Ales ou Double Red Ales mais lupuladas e mais forte do que as versões normais, mas ainda mantendo a essencial facilidade de beber, devido à ausência de sabores doces ou um corpo e final pesados.

História: Um estilo moderno de cerveja artesanal americana, com base em uma American IPA, mas com os sabores de malte de uma American Amber Ale.

Ingredientes Característicos: Similares ao de uma American IPA, mas com maltes Cristal de cor médios a escuros, possivelmente com algum caráter de maltes levemente tostado. Uso de adjuntos de açúcar é permitido. Lúpulos de finalização americanos ou do Novo Mundo, com caráter tropical, frutado, cítrico, de pinho, berries, ou melão; a escolha dos lúpulos e dos tipos de maltes deve ser sinérgica - precisam se complementar e não entrar em conflito uns com os outros.

Comparação de Estilos: Da mesma forma que se diferencia uma American Amber Ale

de uma American Pale Ale, uma Red IPA distinguir-se-á de uma American IPA, pela adição de um pouco de maltes Cristal mais escuros, que dão ao equilíbrio um pouco mais de dulçor, caramelo e, eventualmente, notas de frutas escuras. A Red IPA difere de um American Strong Ale pelo fato de que o perfil de malte é menos intenso, assim como apresenta menos corpo; uma Red IPA, todavia, tem o equilíbrio de uma IPA e não tem a tendência para um caráter de malte como uma Barleywine. A Red IPA é como uma American Amber Ale mais forte, mais lupulada, com o característico final seco, corpo médio-baixo e forte caráter lupulado, de adições tardias de lúpulos de finalização.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.056 – 1.070

FG: 1.008 – 1.016

IBUs: 40 – 70

SRM: 11 – 19

ABV: 5.5 – 7.5%

Exemplos Comerciais: Green Flash Hop Head Red Double Red IPA (double), Midnight Sun Sockeye Red, Sierra Nevada Flipside Red IPA, Summit Horizon Red IPA, Odell Runoff Red IPA.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-IPA, Família-Specialty, Amarga, Lupulada.

Specialty IPA: Rye IPA

Impressão Geral: Uma Ale clara americana decididamente lupulada e amarga, moderadamente forte, exibindo modernas variedades de lúpulos americanos e do Novo Mundo e maltes de centeio. O equilíbrio é orientado para os lúpulos, com um perfil de fermentação limpo e final seco e limpo, acompanhados de malte de sustentação, a permitir uma gama criativa de caracteres de lúpulo se destacar.

Aroma: Um proeminente a intenso aroma de lúpulo com uma ou mais características de lúpulos americanos ou do Novo Mundo, com notas cítricas, florais, de pinho, resinosas, condimentadas, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de berries, de melão, etc. Em muitas versões é realizado dry hopping e pode ter um aroma fresco de

lúpulo adicional; isto é desejável, mas não é necessário. Um caráter gramíneo deve ser mínimo, se estiver presente. Pode conter um leve aroma picante e apimentado do malte de centeio. Um limpo aroma maltado de grãos de baixa a médio-baixa intensidade pode ser encontrado no fundo. Frutado derivado da levedura pode também ser detectado em algumas versões, embora um caráter de fermentação neutra também seja aceitável. Uma nota alcoólica contida pode estar presente, mas esse caráter deve ser mínimo na melhor das hipóteses. Qualquer variedade de lúpulo americano ou do Novo Mundo é aceitável; novos varietais de lúpulo continuam a aparecer e este estilo não deve restringir o emprego de novos lúpulos.

Aparência: A cor varia de dourado médio a âmbar-avermelhado. Deve ser límpida, embora versões não filtradas e em que é realizado dry hopping podem ser um pouco turvas. Colarinho de média formação, branco a bege claro, com boa persistência.

Sabor: O sabor de lúpulo varia de médio a muito alto, e deve refletir um ou mais caracteres de lúpulo americano ou do Novo Mundo, tais como cítricos, florais, de pinho, resinosos, condimentados, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de berries, de melão, etc. O amargor de lúpulo varia de médio-alto a muito alto. O sabor de malte deve ser baixo a médio-baixo, e é geralmente limpo e com caráter maltado de grãos, embora alguns suaves sabores de caramelo ou tostado sejam aceitáveis. Um leve condimentado de grãos de malte de centeio deve estar presente. Baixo frutado derivado da levedura é aceitável, mas não é exigido. O malte de centeio contribui para um final seco; dulçor residual deve ser de baixo a nenhum. O sabor e amargor do lúpulo e a secura podem permanecer no retrogosto, mas sem aspereza. Um limpo e leve sabor de álcool pode ser percebido nas versões mais fortes.

Sensação na Boca: O corpo varia de médio-baixo a médio, com textura macia. Carbonatação média a médio-alta. Sem adstringência áspera derivada do lúpulo.

Um leve calor alcoólico não uma falha se não interferir no equilíbrio geral.

Comentários: Uma variação do estilo American IPA da moderna cerveja artesanal americana. O caráter de malte de centeio deve ser perceptível, de outra forma deve ser inscrita, no concurso, como uma American IPA. Notas amadeiradas são inadequadas neste estilo; e se bem perceptíveis, a cerveja deve ser inscrita para fins de concurso, na categoria Wood-Aged.

História: Procurando agregar complexidade e variedade de versões às suas IPAs, os cervejeiros artesanais e caseiros (Homebrewers), substituíram uma parte do malte base de suas receitas com malte de centeio. Rye IPAs, RyePAs ou RIPA têm encontrado um lugar em muitas cervejarias artesanais como cervejas de rotatividade sazonal.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale Ale duas fileiras como base, 15-20% de malte de centeio, lúpulos americanos ou do Novo Mundo, levedura americana ou inglesa com um perfil limpo ou ligeiramente frutado. Geralmente puro malte, mas com brassagem a temperaturas mais baixas para alcançar uma alta atenuação. Adições de açúcar para ajudar a atenuação são aceitáveis. O nível de sulfatos na água varia de suave a moderado. Uso contido de maltes Cristal, se for o caso, pois quantidades elevadas podem levar a um final doce e conflitar com o caráter do lúpulo.

Comparação de Estilos: Mais seca e ligeiramente mais picante do que uma American IPA. O amargor e o picante do malte de centeio permanecem por mais tempo do que o de uma American IPA. Não tem a mesma intensidade de caráter de malte de centeio de uma Roggenbier. Alguns exemplares são mais fortes como uma Double IPA.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.056 – 1.075

FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 50 – 75

SRM: 6 – 14

ABV: 5.5 – 8.0%

Exemplos Comerciais: Arcadia Sky High Rye, Bear Republic Hop Rod Rye, Founders Reds

Rye, Great Lakes Rye of the Tiger, Sierra Nevada Ruthless Rye.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-IPA, Família-Specialty, Amarga, Lupulada.

Specialty IPA: White IPA

Impressão Geral: Uma versão de American IPA frutada, condimentada e refrescante, mas com uma cor mais clara, menos corpo, e que se caracteriza e se distingue pela adição de leveduras e/ou especiarias típicas de uma Witbier belga.

Aroma: Ésteres frutados moderados de banana, cítricos e, às vezes, damasco. Pode apresentar leve a moderado aroma de especiarias como coentro ou pimenta, seja por conta de adições reais de especiarias e/ou seja resultante do trabalho da levedura belga. O aroma de lúpulo varia de moderadamente baixo a médio, normalmente de variedades americanas ou do Novo Mundo, com notas de frutas de caroço, cítricos e aromas tropicais. Os ésteres e especiarias podem reduzir a percepção de aroma de lúpulo. Leves fenólicos como cravo podem estar presentes.

Aparência: Cor variando de amarelo palha a dourado profundo, geralmente turva. Colarinho branco, denso, de moderada a grande formação, que persiste.

Sabor: Leve sabor de malte, às vezes lembrando pão. Os ésteres frutados variam de moderados a altos, com sabores cítricos semelhantes à grapefruit e laranja, ou de frutas de caroço, como damasco. Às vezes, sabores como de banana estão presentes. O sabor de lúpulo varia de médio-baixo a médio-alto, com atributos cítricos ou frutados. Alguns sabores condimentados como cravo, derivados da levedura belga podem estar presentes. Sabores de coentro e casca de laranja podem ser encontrados também. O amargor é elevado, o que leva a um final moderadamente seco e refrescante.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve com carbonatação variando de média a médio-alta. Normalmente sem adstringência,

embora os exemplares muito condimentados possam apresentar uma leve adstringência que não chega a incomodar.

Comentários: Uma interpretação de cerveja artesanal do cruzamento entre uma American IPA e uma Witbier.

História: Os cervejeiros artesanais americanos desenvolveram o estilo como uma cerveja sazonal do final do inverno e início da primavera para atrair tanto os bebedores de IPA como aqueles de Witbier.

Ingredientes Característicos: Maltes claros e de trigo, levedura belga, lúpulos cítricos americanos.

Comparação de Estilos: Similar ao estilo Belgian Wit, exceto pela alta lupulagem, no nível de uma American IPA. Amarga e lupulada como uma IPA, mas frutada, condimentada e leve como a Wit. Normalmente, o aroma e sabor de lúpulo não são tão proeminentes como em uma American IPA.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.056 – 1.065

FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 40 – 70

SRM: 5 – 8

ABV: 5.5 – 7.0%

Exemplos Comerciais: Blue Point White IPA, Deschutes Chainbreaker IPA, Harpoon The Long Thaw, New Belgium Accumulation

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-IPA, Família-Specialty, Amarga, Lupulada, Condimentada.

Specialty IPA: New England IPA

Impressão Geral: Uma American IPA com sabores e aromas intensos de frutas, corpo macio e sensação na boca macia e muitas vezes opaca com níveis substanciais de turbidez. Menor percepção de amargor do que nas IPAs tradicionais, mas ainda assim, alto. Esta ênfase no late hopping, especialmente através de dry hopping, utilizando lúpulos com caráter de frutas tropicais empresta o caráter específico 'suculento' (juicy) pelo qual este estilo é conhecido.

Aroma: Aroma de lúpulo intenso, geralmente com caráter frutado (frutas de

caroço, frutas tropicais e frutas cítricas são mais comumente presentes), refletindo as mais novas variedades de lúpulo americano e do Novo Mundo, mas sem apresentar caráter gramíneo ou herbáceo. Malte limpo e neutro fica em segundo plano, com um leve dulçor potencial, sem caráter de caramelo ou de tostado. Ausência total de caráter de malte é uma falha. Caráter de fermentação neutra a frutada, e é bem integrado com o lúpulo. Um aroma cremoso, amanteigado ou ácido é inadequado. Qualquer caráter de álcool percebido deve ser contido e nunca quente.

Aparência: A cor varia de palha a amarelo, às vezes com uma tonalidade alaranjada. Aparência enevoadada, turva, muitas vezes opaca, sem transparência; a turbidez não deve chegar ao ponto de ser leitosa ou escura. A opacidade pode adicionar um "brilho" à cerveja e fazer a cor parecer mais escura. Quaisquer partículas flutuantes visíveis (matéria de lúpulo, aglomerados de levedura, etc.) são uma falha. Colarinho branco merengue, de volume médio e bem compacto, com retenção alta a muito alta.

Sabor: O sabor do lúpulo é alto a muito alto, e reflete as mesmas características do aroma (ênfase em frutas, sendo as frutas tropicais maduras, frutas de caroço e frutas cítricas mais comuns). O amargor percebido pode ser um tanto baixo a médio-alto, muitas vezes sendo mascarado pelo corpo e pelo final da cerveja. O caráter de lúpulo no retrogosto não deve ser muito marcante ou áspero. Sabor de malte de baixo a médio, geralmente neutro, por vezes com um caráter de pão, grãos e levemente adocicado. A percepção de sabores de tosta ou caramelo são uma falha. O caráter de fermentação é neutro a frutado, mas como no aroma, apenas para suporte ao lúpulo. Final semi-seco a médio. Sabores cremosos, amiláceos ou açucarados são inapropriados, embora um alto nível de éster e menor amargor possam dar a impressão de dulçor moderado. Um caráter de álcool moderado, de sustentação, é aceitável, mas nunca deve ser quente ou dominante.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-alto com um caráter macio. Nenhuma aspereza (harsh) ou adstringência derivada do lúpulo. O calor do álcool pode estar presente em versões mais fortes, mas nunca deve ser quente. A carbonatação média é padrão. A cerveja não deve ter uma sensação na boca cremosa ou viscosa, nem um sabor ácido ou uma textura crua de amido.

Comentários: O estilo ainda está evoluindo, mas esse estilo é essencialmente uma American IPA menos amarga, mais turva e mais suculenta. Neste contexto, "suculento" (juicy) refere-se a uma impressão mental de suco de frutas ou a comer frutas frescas e totalmente maduras. Exemplos mais pesados que sugerem milk-shakes, cremes ou smoothies de frutas estão além dessa faixa de variação para o estilo; as IPAs devem sempre ser fáceis de beber. A turbidez vem do processo de sucessivos dry hoppings, nunca de leveduras em suspensão, turbidez de amido, pectinas extraídas de frutas em fervura ou que possa vir do emprego de outras técnicas; um brilho enevoado é desejável, não uma turbidez desmedida e que confere aspecto leitoso.

História: Um estilo moderno de cerveja artesanal originário da região da Nova Inglaterra (New England), nos Estados Unidos. Acredita-se que a cerveja Alchemist Heady Topper seja o exemplar original e a inspiração para muitas outras interpretações que foram crescendo em popularidade no início de meados de 2010. Os cervejeiros continuam inovando e evoluindo o estilo, entretanto, sem abandonar a proposta de que este estilo deve trazer uma apresentação com menor amargor a ponto de ridicularizar o termo "IPA".

Ingredientes Característicos: Semelhante a muitos novos lançamentos de American IPAs, mas muitas vezes com mais aveia ou trigo na composição de grãos da receita, e menos malte caramelo ou maltes especiais. A escolha de lúpulo se restringe aos variedades americanas ou do Novo Mundo, que expressam caráter de frutas tropicais, frutas com caroço ou cítrico. Cepas de levedura neutra ou com baixa esterificação. A água

cervejeira varia desde total equilíbrio entre sulfato e cloreto até o uso de água com mais cloretos. Fortemente lupulada através de dry hopping, em parte durante a fermentação ativa, usando uma variedade de escalas de lupulagem e de variação de temperaturas para enfatizar a profundidade de lúpulos de aroma e de sabor sobre o amargor. A biotransformação dos óleos essenciais dos lúpulos durante a fermentação pode contribuir para o caráter da fruta.

Comparação de Estilos: Comparada com a American IPA, a New England IPA tem uma sensação na boca mais completa e mais macia, uma expressão de lúpulo tardio mais intensa, uma percepção de projeção de amargor mais contido no equilíbrio e uma aparência mais turva. Muitas American IPAs modernas são frutadas e um tanto turvas em razão do dry hopping; se tiverem um final crisp, bem definido, seco, e em geral, apresentando corpo médio, além da percepção de um amargor alto, esses exemplos devem ser inseridos como American IPAs. Amostras com adições notáveis de frutas, lactose ou outros insumos para aumentar o caráter frutado e incrementar a suavidade devem ser inseridas em outra Categoria definida pelo aditivo (por exemplo, Fruit Beer, Specialty Beer).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.060 – 1.085

FG: 1.010 – 1.015

IBU: 25 – 60

SRM: 3 – 7

ABV: 6 – 9%

Exemplos Comerciais: Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Tired Hands Alien Church, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-IPA, Família-Specialty, Amarga, Lupulada

22. STRONG AMERICAN ALE

Esta categoria inclui as modernas cervejas americanas fortes com uma variação de equilíbrio entre maltes e lúpulos. A categoria é definida principalmente pela intensidade de álcool e pela falta de caráter torrado nas cervejas.

22A. Double IPA

Impressão Geral: Uma Pale Ale bastante forte, intensamente lupulada, sem o grande, rico e complexo maltado, dulçor residual e corpo de uma American Barleywine. Fortemente lupulada, mas limpa, seca e sem aspereza. A drinkability é uma característica importante; isto é, não deve ser uma cerveja pesada, que se bebe sorvendo em pequenos goles.

Aroma: Um proeminente a intenso aroma de lúpulo, que normalmente apresenta características de lúpulos americanos ou do Novo Mundo (cítricos, florais, de pinho, resinosos, condimentados, de frutas tropicais, de frutas de caroço, de berries, de melão, etc). Na maioria das versões é realizado dry hopping e pode ter um aroma adicional resinoso ou de grama verde cortada, embora isso não seja absolutamente necessário. Algum maltado doce e limpo pode ser encontrado ao fundo. O caráter frutado quer a partir de ésteres, quer a partir dos lúpulos, pode também ser detectado em algumas versões, embora um caráter de fermentação neutro seja típico. Geralmente pode ter algumas notas de álcool, mas não deve ter um caráter "quente".

Aparência: A cor varia entre o dourado e um cobre alaranjado claro; a maioria das versões modernas é bem clara. Bem límpida, embora as versões não filtradas e que realizaram dry hopping podem ser um pouco turvas. Colarinho branco a bege claro, de volume moderado, persistente.

Sabor: O sabor de lúpulo é forte e complexo, podendo refletir características das variedades modernas de lúpulos americanos ou do Novo Mundo (cítricos, florais, de pinho, resinosos, condimentados, de frutas tropicais, berries, frutas de caroço, de

melão, etc.). Alto a absurdamente alto amargor de lúpulo. Baixo a médio sabor de malte, geralmente limpo e com características de grãos, embora sabores em níveis baixos de caramelo ou tostado são aceitáveis. Um frutado baixo a médio é aceitável, mas não exigido. Um longo e persistente amargor geralmente está presente no retrogosto, mas não deve ser áspero (harsh). Final semi-seco a seco; não deve terminar doce nem ser pesada ou enjoativa. Um sabor suave e limpo de álcool não é uma falha. Sabor amadeirado é inapropriado neste estilo. Pode estar levemente sulfurosa, mas a maioria dos exemplares não apresenta esta característica.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio, com uma textura suave, macia. Carbonatação média a médio-alta. Sem adstringência áspera derivada do lúpulo. Um aquecimento alcoólico contido e suave é aceitável.

Comentários: Uma vitrine para os lúpulos, mas permanecendo com muita drinkability. O adjetivo "double" é arbitrário e significa simplesmente tratar-se de uma versão mais forte de uma IPA; "Imperial", "extra", "Extreme", ou qualquer outra variedade de adjetivos seria igualmente válida, embora o mercado americano moderno pareça ter decidido, momentaneamente, pelo termo "Double".

História: Uma inovação de cerveja artesanal americana desenvolvido pela primeira vez no final da década de 1990, refletindo a tendência dos cervejeiros artesanais americanos de "ultrapassar os limites" para satisfazer as necessidades dos aficionados por lúpulos e por produtos cada vez mais intensos. Tornou-se mais comum e

popular em toda a década de 2000 a 2010, e inspirou ainda mais a criatividade das IPAs.

Ingredientes Característicos: A base de grãos é tipicamente de maltes Pale de duas fileiras; uma composição de grãos excessivamente complexa pode interferir no equilíbrio. Os maltes tipo Cristal em regra ofuscam os aromas de lúpulo, e são, geralmente, considerados indesejáveis em quantidades significativas. Os açúcares ou outros adjuntos altamente fermentáveis são frequentemente utilizados para aumentar a atenuação, assim como rampas a temperaturas mais baixas durante a brassagem. Pode ser utilizada uma complexa mescla de variedades de lúpulos, tipicamente americanos ou do Novo Mundo, quase sempre com perfis notáveis e agudos proporcionando distintivas diferenças. Os lúpulos modernos com características incomuns não estão fora do estilo. A levedura americana utilizada pode conferir um perfil limpo ou ligeiramente frutado.

Comparação de Estilos: Mais robusta do que qualquer English IPA ou American IPA na força de álcool e nível de lúpulos, em geral (amargor e final). Menos maltadas, menos corpo, menos riqueza, mas com uma maior intensidade de lúpulos, em geral, do que uma American Barleywine. Normalmente não tão elevada em níveis de álcool e densidade como uma Barleywine, já que um teor alcoólico e um caráter maltado muito altos tendam a diminuir a drinkability.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.065 – 1.085

FG: 1.008 – 1.018

IBUs: 60 – 120

SRM: 6 – 14

ABV: 7.5 – 10.0%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Muito Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-IPA, Amarga, Lupulada.

22B. American Strong Ale

Impressão Geral: Uma American Ale forte, cheia de sabor que desafia e recompensa o paladar com sabores plenamente maltados e lupulados e que satisfazem mesmo com um amargor substancial. Os sabores são ousados, mas complementares, e são mais fortes e mais ricos na média de intensidade do que as Ales americanas claras e de tom âmbar.

Aroma: Médio a alto aroma de lúpulo, na maioria das vezes apresentando notas cítricas ou resinosas, embora as características associadas a outras variedades americanas ou do Novo Mundo podem ser encontradas (tropical, frutas de caroço, melão, etc). Moderado a muito alto caráter maltado que sustenta o perfil lupulado, normalmente com uma presença de caramelo médio a escuro, e com possíveis notas de pão ou tostados, deixando ao fundo leves notas torradas e/ou perceptível chocolate em alguns exemplares. Geralmente apresenta um perfil limpo a moderado de ésteres frutados. Um moderado aroma de álcool pode ser notado, mas não deve ser quente, áspero, ou com caráter de solvente.

Aparência: Cor âmbar médio a cobre profundo, ou marrom claro. Colarinho bege claro a leve bronzeado, de moderadamente baixa a média formação, e que pode ter uma baixa retenção de espuma. Bem límpida. Um alto nível de álcool e viscosidade permite a apresentação de lágrimas ("pernas") quando o copo é agitado em redemoinho.

Sabor: Sabor de dextrinas de malte de médio a elevado com uma ampla e completa variedade de notas de caramelo, toffee, sabores de frutas escuras. Pão tostado, de baixo a médio, ou ricos sabores de maltes, resultantes de reação de Maillard são opcionais, e podem adicionar complexidade. Médio-alto a alto amargor de lúpulo. O malte dá uma impressão de dulçor médio a alto no palato, embora o final possa ser ligeiramente doce a um pouco seco. Moderado a alto sabor de lúpulo. Baixos a moderados ésteres

frutados. O sabor do lúpulo é semelhante ao de aroma (tropicais, cítricos, resinosos, frutas de caroço, melão, etc.). A presença de álcool pode ser perceptível, mas sabores pungentes, de solvente são indesejáveis. Os sabores de malte tostado são permitidos, mas apenas como de uma nota de fundo; sabores de malte queimado ou torrado são inadequados. Apesar de fortemente maltada no paladar, o final deve ser de amargo a agridoce. Não deve ser como de xarope nem mal atenuada. O retrogosto normalmente tem malte, lúpulo e álcool perceptíveis.

Sensação na Boca: Corpo médio a elevado. Um calor alcoólico pode estar presente, mas não deve ser excessivamente quente. Qualquer adstringência presente deve ser atribuída ao amargor de lúpulo e não deve ser desagradável ao paladar. Carbonatação médio-baixa a média.

Comentários: Um estilo muito abrangente que pode descrever cervejas rotuladas de diversas maneiras, incluindo as modernas Double/Imperial Red/Amber Ale e outras cervejas fortes, maltadas, mas lupuladas, que não ficam bem na classe das Barleywine. É um estilo suficientemente diversificado para incluir o que pode ser visto como uma forte American Amber Ale, com espaço maior para interpretações de outras versões "Imperial" de estilos ale americanos de menor densidade. Muitas IPAs do estilo "East Coast" podem encaixar melhor nessa categoria se tiverem considerável quantidade de malte cristal ou, de outra forma, um final maltado mais doce.

História: Apesar das versões artesanais modernas terem se desenvolvido como versões "Imperial", isto é, mais fortes, de American Amber Ale ou Red Ale, elas têm muito em comum com as históricas ales americanas de guarda (Stock Ales); cervejas fortes e maltadas, que eram altamente lupuladas para mantê-las como provisão antes da proibição. Não há legado de produção contínua destas ales de guarda, ao menos não da maneira que produziam, mas a semelhança é considerável. A Stone Arrogant Bastard nasceu de um lote de Pale Ale que foi erroneamente feito com ingredientes em excesso, criando, assim, o

que pode ter sido o modelo de uma Imperial Amber/Red Ale. A Great Lakes foi a primeira a produzir a Nosferatu, no início da década de 1990 e chamou-lhe uma cerveja de guarda (Stock Ale), embora hoje tenha passado a chama-la de Imperial Red Ale. Então, se por direta inspiração histórica ou por acidente, certo é que o estilo se desenvolveu de forma independente, em plena era da cerveja artesanal e, subsequentemente, tem se tornado bastante popular.

Ingredientes Característicos: Maltes claros bem modificados para a base; alguns maltes com caráter podem ser apropriados, maltes Cristal de tostado médio a escuro são típicos. Lúpulos americanos de perfis cítricos ou de pinho são comuns, embora qualquer variedade de lúpulos americanos ou do Novo Mundo pode ser utilizada em quantidade, desde que não venha a colidir com o caráter de malte. Geralmente utiliza uma levedura americana atenuante.

Comparação de Estilos: Em geral não é tão forte e tão rica como uma American Barleywine. Mais equilíbrio e presença de malte do que uma American IPA ou Double IPA, com mais intensidade de lúpulo americano do que uma English Strong Ale poderia tolerar.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.062 – 1.090

FG: 1.014 – 1.024

IBUs: 50 – 100

SRM: 7 – 19

ABV: 6.3 – 10.0%

Exemplos Comerciais: Bear Republic Red Rocket Ale, Great Lakes Nosferatu, Terrapin Big Hoppy Monster, Port Brewing Shark Attack Double Red, Stone Arrogant Bastard.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-Strong-Ale, Amarga, Lupulada.

22C. American Barleywine

Impressão Geral: Uma interpretação americana bem lupulada das mais ricas e mais fortes English Ale. A característica de lúpulo deve ser evidente a todo o

momento, mas não tem de ser desequilibrada. A força de álcool e o amargor do lúpulo frequentemente são combinados para deixar um final bem longo.

Aroma: Moderado a assertivo caráter de lúpulo, que muitas vezes demonstra uma ampla variedade de notas cítricas, frutadas, ou resinosas de lúpulos do Novo Mundo (embora outras variedades inglesas, como floral, terrosas ou condimentadas, ou uma mistura de variedades, podem ser utilizadas). Maltado rico, com um caráter que pode ser doce, de caramelo, de pão, ou razoavelmente neutro. Ésteres frutados e aromas alcoólicos variam de baixo a moderadamente fortes, se bem que a intensidade dos aromas muitas vezes diminui e até desaparece com o passar do tempo. Os lúpulos tendem a ser quase iguais ao malte no aroma, com álcool e ésteres muito mais baixos em intensidade.

Aparência: A cor pode variar de âmbar claro a cobre médio; raramente pode ser tão escura como marrom claro. Geralmente destaca reflexos em rubi. Colarinho de moderadamente baixa a grande formação, bege claro a leve bronzeado, que pode ter baixa retenção de espuma. Pode ser turva com Chill Haze em temperaturas mais baixas, mas que geralmente desaparece e passa a apresentar uma transparência boa a brilhante, à medida que a temperatura da cerveja aumenta. A cor pode parecer ter grande profundidade, como se visto através de uma lente de vidro grosso. O alto teor de álcool e a viscosidade podem ser fazer visíveis em lágrimas ("pernas") quando a cerveja é agitada em redemoinho no copo.

Sabor: Forte e rico sabor de malte, com notável sabor de lúpulo e amargor no equilíbrio. Moderadamente baixa a moderadamente alto dulçor maltado no palato, embora o acabamento possa ser um pouco doce para bastante seco (dependendo do envelhecimento). O lúpulo de amargor pode variar desde moderadamente forte a agressivo. Apesar de ser fortemente maltado, o equilíbrio deve sempre pender para o amargor. Moderado a alto sabor de lúpulo (qualquer variedade,

mas muitas vezes mostrando uma gama de características de lúpulos do Novo Mundo). Baixos a moderados ésteres frutados. Presença de álcool perceptível, mas bem integrada. Os sabores se suavizam e diminuem em intensidade ao longo do tempo, mas qualquer caráter oxidado deve ser silenciado (e, geralmente, ser mascarado pelo caráter de lúpulo). Pode ter algum sabor de malte de pão ou caramelo, mas este não deve ser elevado; sabores de malte torrado ou queimado são inapropriados.

Sensação na Boca: Muito encorpada e mastigável, com uma textura aveludada (embora o corpo possa diminuir com um longo acondicionamento). O calor alcoólico deve ser perceptível, mas ser suave. Não deve ser como xarope e nem mal atenuada. A carbonatação pode ser baixa a moderada, dependendo do envelhecimento e da refermentação da cerveja na garrafa.

Comentários: Às vezes conhecido como "Barley Wine" ou "Ale estilo Barleywine" (este último devido a exigências legais, não por preferência dos cervejeiros ou cervejarias).

História: Normalmente, a cerveja mais forte oferecida por uma cervejaria, muitas vezes associada com a estação de inverno ou temporadas festivas (Natal) ou épocas passadas (vintage). Tal como acontece com muitos estilos de cerveja artesanal americanos, é derivada de exemplos ingleses, mas usando ingredientes americanos e apresentando um perfil muito mais orientado para o lúpulo. Uma das primeiras versões desta cerveja artesanal americana foi a Anchor Old Foghorn, produzida pela primeira vez em 1975. A Sierra Nevada Bigfoot, produzida pela primeira vez em 1983, estabeleceu o padrão atual para o estilo orientado para os lúpulos. A história diz que quando a Sierra Nevada enviou a primeira Bigfoot para análise em laboratório, o laboratório informou: "a sua barleywine é muito amarga" - ao que a Sierra Nevada respondeu: "obrigado."

Ingredientes Característicos: O pilar da composição de grãos deve ser um malte claro bem modificado. Pode utilizar um pouco de maltes especiais ou de caráter. Os maltes escuros devem ser usados com grande restrição, se é que é utilizado, pois a maior parte da cor surge a partir de uma longa fervura. Os lúpulos do Novo Mundo são comuns, embora qualquer variedade possa ser utilizada em quantidade. Geralmente é utilizada uma levedura cervejeira ale norte-americana atenuante.

Comparação de Estilos: As versões americanas de Barleywine tendem a dar uma maior ênfase ao amargor, sabor e aroma do lúpulo, do que nas English Barleywine, e muitas vezes apresentam características de variedades de lúpulo americano. Normalmente mais claras do que as English Barleywine (e pela mesma razão de não ter os sabores maltados profundos), mas mais escura que as Golden English Barleywines. Diferem das Double IPA na medida em que os lúpulos não são extremos, o malte é mais destacado, e o corpo é mais elevado e mais rico em geral. Uma American Barleywine tem tipicamente mais açúcares residuais do que uma Double IPA, o que afeta a drinkability (sorver *versus* beber).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.080 – 1.120

FG: 1.016 – 1.030

IBUs: 50 – 100

SRM: 10 – 19

ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos Comerciais: Avery Hog Heaven Barleywine, Anchor Old Foghorn, Great Divide Old Ruffian, Rogue Old Crustacean, Sierra Nevada Bigfoot, Victory Old Horizontal.

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-Strong, Amarga, Lupulada.

22D. Wheatwine

Impressão Geral: Cerveja de rica textura, com significativo sabor de grãos, pão e com um corpo elegante e limpo, de teor alcoólico

elevado, para ser sorvida, isto é, ingerindo a cerveja lentamente, em pequenos e espaçados goles. A ênfase está, em primeiro lugar, nos sabores de pão e trigo, com interessante complexidade, devido ao malte, o lúpulo, as características frutadas da levedura e a complexidade do álcool.

Aroma: O aroma de lúpulo é moderado e pode representar praticamente qualquer lúpulo aromático de uso final. Moderado a moderadamente forte caráter de trigo, de malte e pão, muitas vezes com uma complexidade maltada adicional, tais como mel e caramelo. Um leve aroma, limpo, de álcool, pode ser percebido. Notas frutadas baixas a médio-baixas pode ser aparente. Níveis muito baixos de diacetil são aceitáveis, mas não exigidos. O caráter de levedura Weizen (banana/cravo) é inadequado.

Aparência: A cor varia de dourado a âmbar profundo, muitas vezes com reflexos granada ou rubi. Colarinho de baixa a média formação de cor bege claro. A espuma pode ter textura cremosa e boa retenção. A turbidez a frio (chill haze) é permitida, mas geralmente se tornam limpas quando a cerveja fica mais quente. O nível elevado de álcool e viscosidade pode ser visível em lágrimas ("pernas") quando a cerveja é agitada no copo.

Sabor: Sabor de malte de trigo moderado a moderadamente alto, que predomina no equilíbrio de sabor sobre qualquer caráter do lúpulo. Notas baixas a moderadas de pão, tostado, caramelo ou mel são uma complexidade bem-vinda, embora não sejam exigidas. O sabor de lúpulo é de baixo a médio, e pode refletir qualquer variedade. Moderada a moderadamente-alto caráter frutado, muitas vezes com notas de frutas secas. O amargor de lúpulo pode variar de baixo a moderado. O equilíbrio varia de maltado a bastante equilibrado. Não deve ser como xarope e nem ser mal atenuada. Alguns sabores oxidativos ou vínicos podem estar presentes, assim como leves notas de álcool que são limpas e suaves, mas complexas. Um caráter complementar e de

suporte de carvalho é bem-vindo, mas não é obrigatório.

Sensação na Boca: Corpo médio-alto a completamente encorpado e mastigável, muitas vezes com uma textura suculenta e aveludada. Baixa a moderada carbonatação. Leve a moderado aquecimento alcoólico pode também estar presente.

Comentários: Os maltes escuros devem ser usados com bastante moderação. Grande parte da cor resulta de uma longa fervura. Alguns exemplos comerciais podem ultrapassar as estatísticas vitais (veja mais abaixo), e alguns podem não ser produzidos todos os anos.

História: Um estilo de cerveja artesanal americana relativamente recente, que foi produzida pela primeira vez pela Rubicon Brewing Company, em 1988. Muitas vezes, uma cerveja sazonal de inverno, vintage, ou de lançamento único (edição limitada). As cervejarias frequentemente fazem experiências com este estilo, o que leva a uma variedade de interpretações.

Ingredientes Característicos: Normalmente produzida com uma combinação de maltes americanos de duas carreiras e de trigo americano. O estilo normalmente utiliza 50% ou mais de malte de trigo. Qualquer

variedade de lúpulo pode ser usada. Pode ser envelhecida em carvalho.

Comparação de Estilos: Mais do que simplesmente uma Barleywine com base de trigo maltado, muitas versões têm frutado muito expressivo e notas lupuladas, enquanto outras desenvolvem a complexidade através de envelhecimento em carvalho. Menos ênfase nos lúpulos do que a American Barleywine. Tem raízes na cerveja de trigo americana ao invés de qualquer estilo de cerveja de trigo alemã, por isso não deve apresentar qualquer característica de levedura de cerveja de trigo alemã (Weissbier).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.080 – 1.120

FG: 1.016 – 1.030

IBUs: 30 – 60

SRM: 8 – 15

ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos Comerciais: Rubicon Winter Wheat Wine, Two Brothers Bare Trees Weiss Wine, Smuttynose Wheat Wine, Portsmouth Wheat Wine.

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Artesanal, Família-Strong-Ale, Família-Wheat-Bier, Equilibrada, Lupulada.

23. EUROPEAN SOUR ALE

Esta categoria contém os tradicionais estilos de cervejas ácidas da Europa que são ainda produzidas, muitas (mas não todas) com um componente de trigo. A maioria tem baixo amargor, com a acidez da cerveja proporcionando o equilíbrio que em outras cervejas seriam feitas através do amargor do lúpulo. Algumas estão adocicadas e saborizadas na própria cervejaria ou por ocasião do serviço, no momento do seu consumo.

23A. Berliner Weiss

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo alemã muito clara, refrescante, de baixo teor alcoólico, com uma acidez láctica limpa e um nível muito alto de carbonatação. Um leve sabor de massa de pão dá sustentação à acidez, que não deve parecer artificial.

Qualquer caráter *funky* de *Brettanomyces* é restrito.

Aroma: Um caráter acentuadamente ácido é dominante (moderado a moderadamente alto). Pode ter até um caráter moderadamente frutado (muitas vezes de

limão ou maçã azeda). O frutado pode aumentar com o envelhecimento e pode desenvolver um leve caráter floral. Sem aroma de lúpulo. O trigo pode apresentar-se com notas de massa de pão não cozida nas versões mais frescas e, combinado com a acidez, pode sugerir massa de Pão de Cristo, isto é, uma massa de pão já em fermentação, que é juntada, como isca, a outra massa de pão recém preparada. Pode ter, opcionalmente, um caráter funky de *Brettanomyces* mínimo.

Aparência: Cor palha muito pálida. A transparência varia entre límpida a um pouco turva. Colarinho branco, volumoso e denso, mas com baixíssima retenção. Sempre efervescente.

Sabor: Domina uma limpa acidez láctica que pode ser bastante forte. Alguns sabores secundários como de massa, grão ou pão são geralmente percebidos. O amargor de lúpulo é indetectável; a acidez proporciona o equilíbrio no lugar do lúpulo, mas nunca é avinagrada. Pode ser detectada uma nota sutil frutada cítrica de limão ou de maçã azeda. Final muito seco. Equilíbrio dominado pela acidez, mas alguns sabores de malte devem estar presentes. Sem sabor de lúpulo. Pode ter, opcionalmente, um caráter funky das *Brettanomyces* mínimo.

Sensação na Boca: Corpo leve. Carbonatação muito alta. Nenhuma sensação de álcool. Crisp, de acidez suculenta.

Comentários: Na Alemanha, ela é classificada como um *Schankbier* denotando uma cerveja de baixa densidade inicial, na faixa de 7-8° P. Muitas vezes, servida com a adição de uma dose de xaropes de açúcar (*mit schuss*) aromatizado com framboesa (*Himbeer*), aspérula (*Waldmeister*), ou licor de cominho (*Kümmel*) para combater a acidez substancial. Tem sido descrita por alguns como a cerveja mais puramente refrescante no mundo.

História: A especialidade regional de Berlim; mencionada pelas tropas de Napoleão em 1809 como "o Champagne do Norte" devido ao seu caráter alegre e elegante. Em uma

época foi defumada e costumava haver uma versão de intensidade Märzen (14° P). Cada vez mais raro, na Alemanha, algumas cervejarias artesanais americanas agora produzem regularmente esse estilo.

Ingredientes Característicos: O conteúdo de malte de trigo é normalmente correspondente a 50% da composição de grãos (como é tradição com todas as cervejas de trigo alemãs), com o restante sendo geralmente malte Pilsner. A simbiótica fermentação com levedura de fermentação alta e *Lactobacillus* (diversas cepas) proporciona a acidez pungente, o que pode ser reforçado pela mistura de cervejas mais novas com cervejas mais velhas, de diferentes idades, durante a fermentação e pelo envelhecimento prolongado a frio. O amargor dos lúpulos é ausente. É tradicional a mosturação por decocção adicionando lúpulo no mosto. Os cientistas cervejeiros alemães acreditam que a *Brettanomyces* é essencial para obter o perfil de sabor correto, mas este caráter nunca é forte.

Comparação de Estilos: Em comparação com uma Lambic, geralmente não é tão ácida e tem uma acidez láctica limpa, com um limitado e muito mais baixo caráter funky, que se situa no limiar de percepção sensorial. Também tem um menor teor de álcool.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.028 – 1.032

FG: 1.003 – 1.006

IBUs: 3 – 8

SRM: 2 – 3

ABV: 2.8 – 3.8%

Exemplos Comerciais: Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, The Bruery Hottenroth.

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Tradicional, Família-Wheat-Beer, Sour.

23B. Flanders Red Ale

Impressão Geral: Uma ale de estilo belga, ácida, frutada, como vinho tinto, com interessantes sabores de malte de apoio e

complexidade de fruta. O final seco e com taninos completa a imagem mental de um bom vinho tinto.

Aroma: Complexo perfil ácido-frutado com suporte de malte de apoio que muitas vezes dá uma impressão similar a vinho. O frutado é alto, e faz reminiscência a cerejas pretas, laranjas, ameixas ou groselhas vermelhas. Apresenta, na maioria das vezes, notas baixas a médio-baixas de baunilha e/ou chocolate. Fenóis condimentados podem estar presentes em quantidades baixas para dar complexidade. O aroma acre (acidulado) varia entre equilibrado a intenso. Um caráter acético avinagrado proeminente é inadequado. Sem aroma de lúpulo. Diacetil é percebido apenas em quantidades ínfimas, se está presente, como um aroma complementar.

Aparência: De cor vermelha escura, de bordô a marrom-avermelhado. Boa transparência. O colarinho varia de branco a bronzeado muito claro. Média a boa retenção de espuma.

Sabor: Frutado intenso que geralmente inclui ameixa, laranja, cereja preta ou sabores groselha. Um caráter médio de baunilha e/ou chocolate está presente, na maioria das vezes. Os fenóis condimentados podem estar presentes em baixas quantidades para dar complexidade. O sabor ácido oscila entre complementar e intenso, podendo ter uma espinhosa acidez. Sabores maltados variam de complementar a proeminente, e frequentemente têm uma suave qualidade rica de tostado. Geralmente, à medida que o caráter ácido aumenta, o caráter de malte combina mais com um sabor de um fundo (e vice-versa). Sem sabor de lúpulo. Amargor de lúpulo contido. Um amargor tânico e acre é muitas vezes presente em quantidades baixas a moderadas, e acrescenta um caráter e um final como que de vinho tinto envelhecido. Um caráter avinagrado acético proeminente é inadequado. Diacetil é percebido somente em quantidades muito pequenas, e em todo caso, como um sabor complementar. Equilibrada para o lado do malte, mas dominada por uma impressão frutada e ácida, como de vinho.

Sensação na Boca: Corpo médio. Carbonatação baixa a média. Adstringência baixa a média, como um vinho tinto bem envelhecido, muitas vezes com uma acidez pungente. Enganosamente leve e fresca na boca, embora um final um pouco doce não seja incomum.

Comentários: Pode ser realizado frequentemente um longo envelhecimento da cerveja e uma mistura de cervejas jovens e envelhecidas, agregando suavidade e complexidade, embora o produto envelhecido seja, por vezes, lançado como uma cerveja para conhecedores. Conhecida como o vinho Borgonha da Bélgica, é mais parecida ao vinho do que qualquer outro estilo de cerveja. A cor avermelhada é um produto do malte, embora uma estendida fervura possa ajudar, em parte, a adicionar uma atraente tonalidade de vinho Borgonha. O envelhecimento também vai escurecer a cerveja. A Flanders Red é mais acética (mas nunca parecida a vinagre) e com sabores frutados que lembram mais um vinho tinto do que uma Oud Bruin. Pode ter uma aparente atenuação de até 98%.

História: Uma cerveja originada e nativa da região de Flandres Ocidental, na Bélgica, tipificada pelos produtos da Cervejaria Rodenbach, estabelecido em 1820, em Flandres Ocidental, mas sendo um reflexo de tradições cervejeiras anteriores. A cerveja é envelhecida por até dois anos, muitas vezes em grandes barris de carvalho que contenham as bactérias residentes necessárias para azedar a cerveja. Houve uma época em que era comum na Bélgica e na Inglaterra misturar cerveja velha com uma jovem para equilibrar a aspereza e a acidez encontradas na cerveja envelhecida. Embora a mistura de lotes para a consistência é agora comum entre as cervejarias maiores, este tipo de mistura é um verdadeiro trabalho artesanal (dos Blenders) que está desaparecendo.

Ingredientes Característicos: Uma base de malte Vienna e/ou maltes Munich, sendo utilizado o Cara-malts e uma pequena quantidade de Special B, com até 20% de milho. Lúpulos continentais de baixo teor

de alfa-ácidos lúpulo continentais são comumente usados (recomenda-se evitar lúpulos com altos níveis de alfa-ácido ou lúpulo americanos diferenciados). *Saccharomyces*, e *Lactobacillus*, *Brettanomyces* (e *Acetobacter*) contribuem para a fermentação e eventual sabor.

Comparação de Estilos: Menos riqueza maltada do que a encontrada em uma cerveja Oud Bruin, muitas vezes com mais de um perfil de fruta ácida.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.057

FG: 1.002 – 1.012

IBUs: 10 – 25

SRM: 10 – 16

ABV: 4.6 – 6.5%

Exemplos Comerciais: Cuvée des Jacobins Rouge, Duchesse de Bourgogne, Rodenbach Grand Cru, Rodenbach Klassiek, Vichtenaar Flemish Ale.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Traditional, Família-Sour-Ale, Equilibrada, Sour, Amadeirada.

23C. Oud Bruin

Impressão Geral: Um estilo belga de Brown Ale maltada, frutada, envelhecida e um pouco ácida.

Aroma: Uma complexa combinação de ésteres frutados e rico caráter de malte. Ésteres médio a médio-alto que com frequência remetem a passas, ameixas, figos, tâmaras, cerejas pretas ou ameixas passas. Médio-baixo a médio-alto caráter de malte de caramelo, toffee, laranja, melaço ou chocolate. Fenóis condimentados podem estar presentes em quantidades baixas para dar complexidade. Um caráter de Xerez pode estar presente e geralmente denota um exemplar envelhecido. Pode estar presente um baixo aroma ácido que pode aumentar um pouco com o envelhecimento, mas não deve evoluir a um caráter acético de vinagre notável. Aroma de lúpulo ausente. O diacetil é percebido apenas em muito pequenas quantidades, e em todo caso, como um

aroma complementar.

Aparência: Cor marrom-avermelhado escuro a marrom. Bem límpida. Colarinho de média a boa retenção de espuma, de cor marfim a bronzeado claro.

Sabor: Maltado com a complexidade frutada e, normalmente, com algum caráter de caramelo. Frutado médio a médio-alto que normalmente inclui frutas escuras ou secas, como passas, ameixas, figos, tâmaras, cerejas pretas ou ameixas passas. Médio-baixo a médio-alto caráter de malte caramelo, toffee, laranja, melaço ou chocolate. Fenóis condimentados podem estar presentes em quantidades baixas para dar complexidade. Uma ligeira acidez muitas vezes se torna mais pronunciada em exemplares mais envelhecidos, junto com um pouco de caráter de Xerez, produzindo um perfil de "sweet-and-sour". A característica *sour* não deve ser elevada a ponto de ser notada com um caráter de vinagre/acético. Lúpulo de sabor ausente. Lúpulo de amargor muito restrito. Uma baixa oxidação é apropriada para conferir complexidade. O diacetil somente é percebido em baixíssima intensidade, e em todo caso, apenas como um sabor complementar. O equilíbrio é maltado mas com um sabor frutado e com caráter *sour* presentes. Final agridoce, doce e ácido.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-alto. Baixa a moderada carbonatação. Sem adstringência.

Comentários: Longo envelhecimento e mistura de cervejas jovens e envelhecidas podem ocorrer, adicionando suavidade, complexidade e equilíbrio a qualquer caráter áspero e muito ácido. Este estilo foi concebido para estabelecer exemplares com um caráter de envelhecimento moderado e são considerados, assim, superiores aos exemplares mais jovens. Como nas Fruit Lambics, a Oud Bruin pode ser usada como uma base para cervejas com sabor de frutas, tais como *Kriek* (cerejas) ou *frambozen* (framboesas), embora estas devam ser inscritas na categoria do estilo clássico Fruit Beer.

História: Uma "Old Ale" originária da Flandres Oriental, tipificado pelos produtos da cervejaria Liefmans (agora de propriedade da Riva), que tem raízes por volta dos anos 1600. Historicamente produzida como uma "cerveja de provisão", que iria desenvolver algum azedume com o envelhecimento, uma vez que envelhecida. Estas cervejas eram tipicamente mais amargas que os exemplos comerciais atuais. Enquanto as Flanders Red Ale são envelhecidas em barricas de carvalho, as Oud Bruins são envelhecidas em temperatura ambiente, em tanques de aço inoxidável.

Ingredientes Característicos: Uma base de malte Pils com quantidades criteriosas de maltes Cara escuros e um pouco de malte preto ou tostado. Muitas vezes inclui milho. Lúpulos continentais com baixo teor de alfa-ácidos são típicos (recomenda-se evitar o emprego de lúpulo com níveis altos de alfa-ácidos ou americanos diferenciados). *Saccharomyces* e *Lactobacillus* (e *Acetobacter*) contribuem para a fermentação e eventual sabor. *Lactobacillus* reage mal a níveis elevados de álcool. Água rica em carbonatos é típica da sua região de origem e funciona como tampão amortizando a acidez dos maltes escuros e da acidez láctica. O magnésio na água acentua a acidez.

Comparação de Estilos: Um caráter mais profundo de malte distingue estas cervejas das Flanders Red Ale. A Oud Bruin é menos acética e mais maltada que um Red Flanders, e os sabores frutados são mais orientados para o malte.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.074

FG: 1.008 – 1.012

IBUs: 20 – 25

SRM: 15 – 22

ABV: 4.0 – 8.0%

Exemplos Comerciais: Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Oud Bruin, Riva Vondel, Vanderghinste Bellegems Bruin.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Família-Sour-Ale, Maltada, Sour.

23D. Lambic

Impressão Geral: Uma cerveja wild belga de trigo bastante acidulada, na maioria das vezes moderadamente funky, com a acidez tomando o lugar do lúpulo de amargor no equilíbrio. Tradicionalmente fermentada espontaneamente na região de Bruxelas e servida sem carbonatar; a acidez refrescante a converte em uma bebida refinada, de cafeteria, muito agradável.

Aroma: Um aroma decididamente ácido é muitas vezes dominante nos exemplares jovens, mas pode tornar-se mais suave com o envelhecimento, uma vez que combinam com aromas descritos como estábulo, terroso, caprílico, feno, cavalo, e cobertor de cavalo. Um suave aroma cítrico-frutado é considerado favorável. Um aroma entérico, defumado, como a cigarro, charuto ou queijo é desfavorável. As versões mais antigas são geralmente frutadas, com aromas de maçãs ou mesmo mel. Sem aroma de lúpulo.

Aparência: Amarelo pálido a dourado profundo na cor; o envelhecimento tende a escurecer a cerveja. A transparência é de boa a turva. As versões mais novas são muitas vezes turvas, enquanto as mais velhas geralmente são límpidas. Colarinho regulamentemente branco e geralmente de baixa retenção.

Sabor: Os exemplares jovens são na maioria das vezes notavelmente lácticos e ácidos, mas com o envelhecimento pode levar esse caráter a um maior equilíbrio com o malte, o trigo e as características de estábulo. Os sabores frutados são mais simples em Lambics jovens e mais complexos nos exemplares mais antigos, onde elas são uma reminiscência de maçãs ou outras frutas leves, ruibarbo (planta fitoterápica), ou mel. Alguns sabores cítricos (muitas vezes de grapefruit) são ocasionalmente perceptíveis, e são desejáveis. O caráter de malte e trigo é tipicamente baixo, com algumas notas de pão e de grãos. Um caráter entérico, caráter *smoky* ou de charuto é indesejável. O amargor de lúpulos é baixo a ausente, e geralmente não detectável; a acidez

proporciona o equilíbrio. Normalmente tem um final seco. Sem sabor de lúpulo.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio-leve. Apesar da baixa densidade final, os muitos sabores enchem a boca impedindo que a cerveja seja percebida como que com uma textura de água. Como regra geral, as Lambics se tornam secas com o envelhecimento, o que faz com que seja a segura um indicador razoável de envelhecimento. Tem uma qualidade acre que provoca, como reação, um espasmo médio a alto, sem ser acentuadamente adstringente. As versões tradicionais são praticamente completamente sem gás, mas exemplares engarrafados podem pegar carbonatação moderada com o envelhecimento.

Comentários: As cervejas Straight Lambics são de lote único (batch) e sem serem compostas por mistura de duas ou mais cervejas (unblended). Uma vez que não são misturadas, as Straight Lambics são na maioria das vezes um verdadeiro produto de "caráter da casa" de uma cervejaria e serão mais variáveis do que uma Gueuze. Elas são geralmente servidas jovens (6 meses) e na torneira (barril), e são cervejas baratas, fáceis de beber, e sem carbonatação adicional. As versões mais jovens tendem a ser unidimensionalmente ácidas, já que o complexo caráter *Brett* leva, geralmente, mais de um ano para se desenvolver. Um caráter entérico é muitas das vezes um indicativo de que uma Lambic é muito jovem. Um caráter avinagrado ou de sidra perceptível é considerada uma falta por cervejeiros belgas. Uma vez que a levedura selvagem e as bactérias fermentam TODOS os açúcares, normalmente são engarrafadas apenas quando tenham fermentado por completo.

História: Wild Ales fermentadas espontaneamente em Bruxelas e ao seu redor (Vale do Rio Sena) são provenientes de uma tradição cervejeira do campo (Farmhouse Ale) de vários séculos. O número de produtores está constantemente diminuindo.

Ingredientes Característicos: São utilizados trigo não maltado (30-40%), malte Pilsner e

lúpulo envelhecido (3 anos). Os lúpulos envelhecidos são usados mais para efeitos de conservação do que amargor, e faz com que os níveis de amargor reais sejam difíceis de estimar. Tradicionalmente, essas cervejas são fermentadas espontaneamente com leveduras de origem natural e bactérias em barris predominantemente de carvalho. As barricas usadas são neutras com pouco caráter de carvalho, então não espere um caráter de carvalho fresco ou orientado ao carvalho; o mais neutro é típico. As versões caseiras e produzidas artesanalmente são mais tipicamente feitas com culturas puras de levedura geralmente incluindo *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* e *Lactobacillus*, numa tentativa para recriar os efeitos da microbiota dominante de Bruxelas e arredores do Vale do Rio Sena. As culturas tomadas a partir de garrafas são por vezes utilizadas, mas não há nenhum modo simples de saber se os organismos ainda são viáveis.

Comparação de Estilos: Geralmente tem uma acidez mais simples e sem a complexidade de uma Gueuze. Tradicionalmente é servida sem carbonatar, em jarros, enquanto Gueuze é engarrafada e é altamente carbonatada.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.054

FG: 1.001 – 1.010

IBUs: 0 – 10

SRM: 3 – 7

ABV: 5.0 – 6.5%

Exemplos Comerciais: A única versão engarrafada facilmente disponível é Cantillon Grand Cru Bruocsella de qualquer lote (batch) antigo (vintage) que o cervejeiro considere digno de engarrafar. De Cam às vezes engarrafa suas Lambics mais antigas (5 anos). Nos arredores de Bruxelas têm cafeterias especializadas que frequentemente tem draught Lambics de tradicionais cervejeiros ou blenders tais como Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans e Girardin.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Wild, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Família-Wheat-Beer, Sour.

23E. Gueuze

Impressão Geral: Uma complexa cerveja wild belga de trigo, agradavelmente ácida, mas equilibrada, altamente carbonatada e muito refrescante. O caráter de fermentação espontânea pode proporcionar uma complexidade muito interessante, com uma vasta gama de características de estábulo, celeiro, cobertor de cavalo, ou de couro que se misturam com sabores frutados-cítricos e acidez.

Aroma: Uma mistura de aromas moderadamente ácidos descritos como de estábulo, couro, terroso, caprílico, feno, cavalo, e cobertor de cavalo. Embora em alguns exemplos o aroma possa ser mais predominantemente ácido, o equilíbrio é a chave e denota uma Gueuze melhor. Geralmente frutada, com aromas de frutas cítricas (muitas vezes de grapefruit), maçãs ou outras frutas leves, ruibarbo, ou mel. Um aroma de carvalho muito suave é considerado favorável. Um aroma entérico, esfumaçado, como charuto, ou queijo é desfavorável. Nenhum aroma de lúpulo.

Aparência: Cor dourada, com excelente transparência e um colarinho branco espesso, compacto, como mousse, que parece durar para sempre. Sempre efervescente.

Sabor: Um caráter moderadamente ácido está em perfeito equilíbrio com o malte, o trigo e as características de estábulo. Um dulçor complementar baixo pode estar presente, mas níveis mais altos não são tradicionais. Embora em alguns exemplos o sabor possa ser mais predominantemente ácido, o equilíbrio é a chave e denota uma Gueuze melhor. Um variado sabor de fruta é comum, e pode ter um caráter similar ao mel. Um sabor suave de baunilha e/ou de carvalho é ocasionalmente perceptível. O malte é geralmente baixo e com caráter de pão e de grãos. Um caráter entérico, esfumaçado ou como de cigarro é indesejável. O amargor do lúpulo é

geralmente ausente, mas um amargor muito baixo de lúpulo pode ocasionalmente ser percebido; a acidez proporciona a maior parte do equilíbrio. Final refrescante, crisp, seco e ácido. Sem sabor de lúpulo.

Sensação na Boca: Corpo baixo a médio-baixo. Apesar da baixa densidade final, os muitos sabores enchem a boca impedindo que a cerveja seja percebida com uma textura aguada. Tem uma qualidade acre que provoca, como reação, um espasmo baixo a alto, sem ser acentuadamente adstringente. Algumas versões têm um suave caráter de aquecimento. Altamente carbonatada.

Comentários: A Gueuze é tradicionalmente produzida através da mistura de Lambics com um, dois, e três anos de envelhecimento. As Lambics "mais jovens" contêm açúcares fermentáveis enquanto que as Lambics mais envelhecidas têm o sabor "wild" característico do Vale do Rio Senna. Um caráter notável avinagrado ou de sidra é considerado uma falha pelos cervejeiros belgas. Uma boa Gueuze não é a mais pungente, mas possui um buquê completo e tentador, um aroma acentuado, e um sabor suave e aveludado. A Lambic é servida sem carbonatação, enquanto a Gueuze é servida efervescente. Os produtos marcados como *oude* ou *ville* são considerados mais tradicionais.

História: Cervejas *wild* espontaneamente fermentadas em Bruxelas e seus arredores (Vale do Rio Senna) são provenientes de uma tradição de vários séculos de cervejarias de fazenda e de misturadores artesanais de cervejas (blenders). O número de produtores está constantemente diminuindo e alguns produtores estão adoçando de forma não tradicional os seus produtos (pós-fermentação) para torná-los mais palatável para um público mais amplo. Este Guia descreve o produto tradicional seco.

Ingredientes Característicos: É utilizado trigo não maltado (30-40%), malte Pilsner e lúpulo envelhecido (3 anos). Os lúpulos envelhecidos são usados mais para efeitos de conservação do que para amargor, e

são difíceis de estimar os níveis reais de amargor. Tradicionalmente, essas cervejas são fermentadas espontaneamente com leveduras e bactérias de origem natural, do ambiente, predominantemente em barricas de carvalho. Os barris usados são antigos e têm pouco caráter de carvalho, então não espere um caráter de carvalho fresco ou nessa linha – um caráter mais neutro é típico. As versões caseiras e artesanais são tipicamente elaboradas com culturas puras de levedura normalmente incluindo *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* e *Lactobacillus*, numa tentativa de recriar os efeitos da microbiota dominante em Bruxelas e nos arredores do Vale do Rio Senna. As culturas retiradas de garrafas são por vezes utilizadas, mas não há nenhuma maneira simples de se saber se os organismos ainda são viáveis.

Comparação de Estilos: Mais complexa e carbonatada que uma Lambic. A acidez não é necessariamente mais elevada, mas tende a ter mais de um caráter selvagem bem desenvolvido.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.060

FG: 1.000 – 1.006

IBUs: 0 – 10

SRM: 3 – 7

ABV: 5.0 – 8.0%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Wild, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Família-Wheat, Envelhecida, Sour.

23F. Fruit Lambic

Impressão Geral: Uma cerveja de trigo Wild complexa, frutada, agradavelmente ácida, fermentada por uma variedade de microbiota belga, e apresentando as

contribuições de frutas misturadas com o caráter selvagem. O tipo de fruta pode às vezes ser difícil de identificar como características fermentadas e envelhecidas que podem parecer diferentes dos aromas e sabores mais reconhecíveis da fruta fresca.

Aroma: A fruta especificada na ficha de inscrição deve ser o aroma dominante. Um caráter ácido de baixo a moderado se mistura com aromas descritos como de estábulo, terroso, caprílico, feno, cavalo, e cobertor de cavalo (e, portanto, deve ser reconhecível como uma Lambic). O aroma de frutas geralmente combina bem com os outros aromas. Um aroma entérico, esfumado, como de charuto, ou de queijo, é desfavorável. Sem aroma de lúpulo.

Aparência: A variedade da fruta geralmente determina a cor, embora frutas de cores mais claras podem ter pouco efeito sobre a cor. A intensidade da cor pode desaparecer com o envelhecimento. A transparência é frequentemente boa, embora algumas frutas não vão deixá-la brilhante. Um colarinho de espuma compacta, espessa, como a mousse, às vezes com um tom de cor da fruta, é geralmente de longa duração (dependente da carbonatação). A carbonatação é geralmente elevada, mas deve ser especificada na ficha de inscrição.

Sabor: A fruta especificada na ficha de inscrição deve ser evidente. Sabor ácido de baixo a moderado, muitas vezes com uma acidez mordaz no final. As clássicas características de estábulo podem ser baixas a altas. Quando jovem, a cerveja apresentará um sabor frutado pleno. À medida que envelhece, o sabor Lambic vai se tornando dominante em detrimento do caráter da fruta; assim, as Fruit Lambics não se destinam a longo envelhecimento. O final é normalmente seco e ácido, mas um dulçor baixo e complementar pode estar presente; níveis mais elevados de dulçor não são tradicionais, mas podem ser incluídas para atendimento de uma preferência pessoal (o nível de dulçor deve ser especificado na ficha de inscrição). Um

sabor suave de baunilha leve e/ou carvalho é ocasionalmente perceptível. Um caráter entérico, esfumaçado ou como de charuto é indesejável. O amargor de lúpulo é geralmente ausente; a acidez proporciona o equilíbrio. Sem sabor de lúpulo.

Sensação na Boca: Corpo baixo a médio-baixo. Apesar da baixa densidade final, os muitos sabores enchem a boca impedindo que a cerveja seja percebida com uma textura aguada. Tem uma qualidade acre que provoca, como reação, um espasmo baixo a alto, sem ser acentuadamente adstringente. Algumas versões têm um suave caráter de aquecimento. A carbonatação pode variar de espumante (*crisp*) a quase sem atividade (deve ser especificado na ficha de inscrição).

Comentários: Lambics à base de fruta são muitas vezes produzidas como Gueuze por mistura de Lambics de um, dois e três anos. Um Lambic "jovem" contém açúcares fermentáveis enquanto uma Lambic mais envelhecida tem o sabor "selvagem" característico do Vale do Rio Senna. A fruta é geralmente adicionada na metade do tempo de envelhecimento para que as leveduras e bactérias possam fermentar todos os açúcares da fruta. A fruta também pode ser adicionada a uma Lambic não misturada (*unblended*). Os estilos mais tradicionais de Fruit Lambics incluem Kriek (cerejas), Framboise (framboesa) e druivenlambik (Uva Moscatel). Os IBUs são aproximados, uma vez que lúpulos envelhecidos são usados; os belgas usam lúpulos mais pelas propriedades antibacterianas do que para amargor.

História: Cervejas selvagens espontaneamente fermentadas em Bruxelas e em seus arredores (Vale do Rio Senna) são provenientes de uma tradição de vários séculos de cervejarias de fazenda e de misturadores artesanais de cervejas (*blenders*). O número de produtores está constantemente diminuindo e alguns produtores estão adoçando de forma não tradicional os seus produtos (pós-fermentação) com açúcar ou frutas doces para torná-los mais palatável para um público mais amplo. A fruta foi

tradicionalmente adicionada a Lambics e a Gueuzes, ou pelos misturadores ou pelos taberneiros, para aumentar a variedade de cervejas disponíveis em cafés locais.

Ingredientes Característicos: É utilizado trigo não maltado (30-40%), malte Pilsner e lúpulo envelhecido (3 anos). Os lúpulos envelhecidos são usados mais para efeitos conservantes do que para amargor, fazendo com que os níveis reais de amargor sejam difíceis de estimar. Os produtos tradicionais utilizam 10-30% de fruta (25%, se for cereja). As frutas utilizadas tradicionalmente usadas incluem cerejas ácidas (com caroços), framboesas ou uvas Moscatel. Exemplos mais recentes incluem pêssegos, damascos ou uvas Merlot. Tradicionalmente se utilizam frutas não maduras (verdes) ou ácidas, pois sua finalidade não é adoçar a cerveja, mas sim para adicionar uma nova dimensão. Tradicionalmente, essas cervejas são espontaneamente fermentadas com leveduras e bactérias de origem natural, encontradas no ambiente, predominantemente em barricas de carvalho. Os barris usados são antigos e têm pouco caráter carvalho, então não espere um caráter de carvalho fresco ou nessa linha – um caráter mais neutro é típico. As versões caseiras e artesanais são tipicamente elaboradas com culturas puras de levedura normalmente incluindo *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* e *Lactobacillus*, numa tentativa de recriar os efeitos da microbiota dominante em Bruxelas e nos arredores do Vale do Rio Senna. As culturas retiradas de garrafas são por vezes utilizadas, mas não há nenhuma maneira simples de se saber se os organismos ainda são viáveis.

Comparação de Estilos: Uma Lambic com frutas, não apenas uma cerveja de frutas; o caráter wild Lambic deve ser evidente.

Instruções de Entrada: O tipo de fruta utilizada deve ser especificado. O cervejeiro deve declarar um nível de carbonatação (baixo, médio, alto) e um nível de dulçor (baixo/nenhum, médio, alto).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.040 – 1.060

FG: 1.000 – 1.010

IBUs: 0 – 10

SRM: 3 – 7 (varia c/ fruta)

ABV: 5.0 – 7.0%

Exemplos Comerciais: Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou'

Foune, Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe 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: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Wild, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Família-Wheat, Sour, Frutada.

24. BELGIAN ALE

Esta categoria contém as ales belgas e francesas altamente saborizadas, que se apresentam de mais maltadas a equilibradas.

24A. Witbier

Impressão Geral: Uma ale à base de trigo, refrescante, elegante, saborosa, de moderada intensidade.**Aroma:** Moderado maltado doce (muitas vezes com leves notas de mel e/ou baunilha), com aromáticos de trigo suaves, condimentados e de grãos, geralmente com um pouco de acidez. Moderado perfume de coentro, na maioria das vezes com uma complexa nota herbal, picante, ou apimentada ao fundo. Moderado frutado com vivaz cítrico de laranja. Um baixo aroma de lúpulo condimentado-herbal é opcional, mas não deve nunca se sobrepor às outras características. Aroma vegetal, como de aipo, ou aromas como de presunto são inapropriados. As especiarias devem se misturar com os aromas frutados, florais e doces e não devem ser excessivamente fortes.**Aparência:** A cor varia de amarelo palha muito pálido ao dourado muito claro. A cerveja é muito turva em razão do amido dos grãos e/ou leveduras, o que lhe dá uma aparência leitosa, esbranquiçada-amarelado. Colarinho denso, branco, como de mousse. A retenção de espuma deve ser muito boa.**Sabor:** Agradável sabor de grãos maltados

doces (muitas vezes com um caráter de mel e/ou baunilha) e um frutado vivaz cítrico de laranja. Refrescante e borbulhante (crisp) com um seco e, muitas vezes final ácido. Pode ter um baixo sabor de pão de trigo. Opcionalmente tem um gosto muito leve de acidez láctica. Os sabores herbais e condimentados, que podem incluir coentro e outras especiarias, são comuns, mas devem ser sutis e equilibrados, e não pungentes. Um sabor de lúpulo condimentado-terroso é baixo a nenhum, e se perceptível, nunca fica no caminho das especiarias. O amargor do lúpulo é baixo a médio-baixo, e não interfere com os refrescantes sabores de frutas e especiarias, nem persistir até o final. O amargor da casca da laranja não deve estar presente. Sabores vegetais como aipo, ou como de presunto, ou sabão são inadequados.

Sensação na Boca: Corpo médio-baixo a médio, muitas vezes tendo uma suavidade e leve cremosidade do trigo não maltado e, ocasionalmente, da aveia. Apesar do corpo e cremosidade, o final é seco e muitas vezes um pouco acre. Caráter efervescente da alta carbonatação. Refrescante, pela carbonatação, leve acidez e falta de

amargor no final. Sem aspereza ou adstringência proveniente das cascas de laranja. Não deve ser excessivamente seca e fina, nem deve ser espessa e pesada.

Comentários: A presença, o caráter e o grau de condimentação e acidez láctica variam. As cervejas excessivamente condimentadas e/ou aciduladas não são bons exemplos do estilo. Coentro de certas origens pode dar um inapropriado caráter de presunto ou aipo. A cerveja tende a ser frágil e não envelhece bem, pelo que os exemplares mais jovens, frescos, adequadamente manejados são os mais desejáveis. A maioria dos exemplares parece ter aproximadamente 5% ABV.

História: Um estilo de cerveja belga de 400anos de idade, que morreu em 1950; que mais tarde foi revivido por Pierre Celis em Hoegaarden, e tem crescido em popularidade ao longo do tempo, tanto com os cervejeiros artesanais modernos como pelos produtores do mercado de massa que a veem como uma cerveja sazonal de verão um pouco frutada.

Ingredientes Característicos: Cerca de 50% de trigo não maltado e 50% de malte de cevada claro (geralmente malte Pils) constituem a composição de grãos. Em algumas versões, até 5-10% pode ser usado aveia crua. Especiarias como semente de coentro recém-moído e Curaçao ou, às vezes, casca de laranja doce, complementam o aroma doce e são muito característicos. Outras especiarias (por exemplo, camomila, cominho, canela, pimenta-da-guiné) podem ser utilizadas para dar complexidade, mas são muito menos proeminentes. A levedura Ale propensa à produção de sabores condimentados suaves são muito característicos. Em alguns casos, é realizada uma fermentação láctica muito limitada, ou a adição real de ácidos lácticos.

Comparação de Estilos: Baixo nível de amargor com um equilíbrio similar a uma Weissbier, mas com as especiarias e o caráter cítrico proveniente de adições, ao invés da levedura.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.044 – 1.052

FG: 1.008 – 1.012

IBUs: 8 – 20

SRM: 2 – 4

ABV: 4.5 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden Wit, Ommegang Witte, St. Bernardus Witbier, Wittekerke.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Família-Wheat-Beer, Condimentada.

24B. Belgian Pale Ale

Impressão Geral: Uma ale belga moderadamente maltado, um pouco frutada, fácil de beber, de cor acobreada que é um pouco menos agressiva no perfil de sabor do que muitas outras cervejas belgas. O caráter de malte tende a ser um pouco de biscoito com um leve tostado, similar ao de mel ou caramelo; o caráter frutado é perceptível e complementar ao caráter de malte. O nível de amargor é geralmente moderado, mas pode não parecer tão elevado devido ao perfil saboroso de malte.

Aroma: Aroma moderado de malte, que pode ser uma combinação de tostado, biscoito, ou noz, possivelmente com um leve toque de caramelo ou mel. Frutado moderado a moderadamente alto com um caráter de laranja ou como de pêra. A intensidade do caráter de lúpulo é baixa a moderada (condimentada, herbal, ou floral) opcionalmente misturada com notas de fundo apimentadas, fenólicas picantes. O caráter de lúpulo é mais baixo no equilíbrio do que o malte e o frutado.

Aparência: Cor âmbar ao cobre. A transparência é muito boa. Colarinho de espuma branca, cremosa, compacta, que muitas vezes desaparece mais rapidamente do que nas outras cervejas belgas.

Sabor: Tem um sabor inicial suave, brando, moderadamente maltado, com um perfil variável de tostado, biscoito, de noz, leves notas de caramelo e/ou mel. Frutado moderado a moderadamente alto, às vezes como de laranja ou de pêra. Caráter de

lúpulo relativamente leve (média-baixo a baixo), condimentado, herbal, ou floral. O amargor do lúpulo é médio-alto a médio-baixo, e é opcionalmente reforçada por baixa a muito baixa quantidade de fenóis picantes. Final seco a equilibrado, com o lúpulo tornando-se mais acentuado no retrogosto dos exemplares com um final mais seco. Relativamente bem equilibrada no geral, sem nenhum componente que seja de intensidade alta; malte e frutado são mais acentuados no início, que dão lugar a um caráter amargo e seco de sustentação que chega próximo do final.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-leve. Suave no palato. Nível de álcool é contido, e qualquer caráter de aquecimento deve ser baixo se estiver presente. Carbonatação média a média-alta.

Comentários: Mais comumente encontradas nas províncias flamencas da Antuérpia e Brabant. São consideradas cervejas "comuns, para todos os dias" (Categoria I). Em comparação com suas primas superiores em álcool, da Categoria S, elas são cervejas belgas "de sessão", com facilidade de beber. Nada deve ser muito pronunciado ou dominante; o equilíbrio é o segredo. O caráter de levedura geralmente é mais sutil do que muitas cervejas belgas, com algo do frutado que se dirige e se mescla ao lúpulo.

História: Produzida por cervejarias com raízes que remontam a meados da década de 1700, os exemplares mais conhecidos foram aperfeiçoados depois da Segunda Guerra Mundial com alguma influência da Grã-Bretanha, incluindo lúpulo e leveduras.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner ou o malte Pale Ale contribuem com a maior parte da composição de grãos com maltes (Cara) Vienna e Munich agregando cor, corpo e complexidade. O açúcar não é normalmente usado já que não se deseja uma densidade elevada. Geralmente se utilizam lúpulos dos varietais Saaz, Styrian Golding, East Kent Golding ou Fuggles. Leveduras propensas à produção moderada de fenóis são frequentemente utilizadas, mas as temperaturas de fermentação devem ser mantidas moderadas para limitar este caráter.

Comparação de Estilos: Muito semelhante às Pale Ales da Inglaterra (Estilo Strong Bitter), geralmente com um caráter ligeiramente diferente de levedura e um perfil de malte mais variado. Entretanto, com menos caráter de levedura que muitas outras cervejas belgas.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.054

FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 20 – 30

SRM: 8 – 14

ABV: 4.8 – 5.5%

Exemplos Comerciais: De Koninck, De Ryck Special, Palm Dobbie, Palm Speciale.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Família-Pale-Ale, Equilibrada.

24C. Bière de Garde

Impressão Geral: Uma cerveja artesanal maturada (armazenada em baixas temperaturas - lagered) bastante forte, com ênfase nos maltes, com uma variedade de sabores de maltes apropriados para a cor. Todas são maltadas, mas, todavia, secas, com sabores limpos e um caráter suave.

Aroma: Destacado dulçor maltado, muitas vezes com um complexo caráter de malte, de intensidade leve a moderado com notas ricas de pão tostado. Ésteres baixos a moderados. Pouco ou nenhum aroma de lúpulo (pode ser um pouco condimentado, apimentado, ou herbal). As versões mais claras também são maltadas, mas não terão os ricos aromáticos, mais complexos, das versões escuras, associados aos maltes especiais escuros; todavia, podem ter um pouco mais de lúpulo. Geralmente bastante limpas, embora as versões mais fortes possam ter uma leve nota de álcool picante à medida que a cerveja esquenta.

Aparência: Existem três variações principais (blonde, ambrée e brune), de forma que a cor pode variar de dourado a bronze avermelhado e a marrom. A transparência é de brilhante a média, embora a turbidez não seja inesperada

neste tipo de cerveja, muitas vezes não filtrada. Colarinho bem formado, geralmente com espuma branca ou bege clarinho (varia de acordo com a cor da cerveja), de persistência média.

Sabor: Médio a alto sabor de malte, a maioria com um rico caráter tostado, de biscoito, como de toffee ou leve caramelo. Os sabores e a complexidade de malte tendem a aumentar com a cor da cerveja. Baixos a moderados sabores de ésteres e álcool. Um amargor de lúpulo médio-baixo proporciona alguma sustentação, mas o equilíbrio é sempre inclinado para o malte. As versões mais escuras terão mais de uma impressão maltado-doce inicial do que as versões mais claras, mas todas devem ser maltadas no palato e no final. O sabor de malte dura até o final, que é semi-seco a seco, não enjoativo. Baixo a nenhum sabor de lúpulo (condimentado, apimentado, ou herbal), embora as versões mais claras possam ter níveis ligeiramente mais elevados de sabor de lúpulo herbal ou condimentado (que também podem vir a partir da levedura). Caráter suave e bem similar a uma lager, mesmo feito com levedura Ale. Retrogosto de malte (de características apropriadas e definidas pela cor do malte) com alguma secura e com um pouco de álcool.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-leve (magro), muitas vezes com uma textura macia, sedosa e cremosa. Moderada a alta carbonatação. Moderado aquecimento alcoólico, mas deve ser muito suave e nunca quente.

Comentários: Três variações principais estão incluídas no estilo: a marrom (brune), a clara (blonde), e a âmbar (ambrée). As versões mais escuras terão mais caráter de malte, enquanto que as versões mais claras podem ter mais lúpulo (mas ainda são cervejas focadas no malte). Uma cerveja relacionada com o estilo Bière de Garde é a Bière de Mars, que é produzida em março (Mars) para ser consumida fresca já que não envelhece bem. As taxas de atenuação são na gama de 80-85%. Existem alguns exemplares com maior corpo, mas são raros. O envelhecimento e a oxidação

produzida das importações muitas vezes aumentam o frutado, os sabores de caramelo, e acrescentam notas de rolha e mofo; estes são todos os sinais de manejo e armazenamento mal feito, e não elementos característicos do estilo.

História: O nome significa literalmente "cerveja que é mantida ou armazenada a frio" (lagered). Uma cerveja artesanal tradicional do norte da França, produzida no início da primavera e mantidas em cavernas frias, para consumo nos dias mais quentes. Agora é produzida durante todo o ano.

Ingredientes Característicos: O caráter de "adega" normalmente descrito na literatura é mais uma característica do manejo mal feito nas exportações comerciais que dos produtos autênticos frescos. O caráter um tanto mofado vem das rolhas e/ou oxidação em versões comerciais, e é identificado incorretamente como "mofado" ou "como de adega." Os maltes de base variam pela cor da cerveja, mas geralmente incluem os tipos Pale, Vienna e Munich pálidos. As versões mais escuras terão uma maior e mais rica complexidade de malte e de dulçor dos maltes tipo Cristal. O açúcar pode ser usado para adicionar aroma e ajudam a dar um final seco. São utilizadas leveduras lager ou ale com fermentação em temperaturas baixas de ale, seguido por um longo acondicionamento no frio. Lúpulos continentais florais, herbais, condimentados.

Comparação de Estilos: Relacionada com o estilo belga Saison, a principal diferença é que a Bière de Garde é mais redonda, mais rica, centrada no malte, e não tem o caráter condimentado e amargo do estilo Saison.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar se é uma Bière de Garde blonde, ambrée, ou brune. Se nenhuma cor for especificada, o juiz deve tentar julgar com base na observação inicial, esperando um sabor de malte e equilíbrio que coincida com a cor.

Estatísticas Vitais:
OG: 1.060 – 1.080

FG: 1.008 – 1.016

IBUs: 18 – 28

SRM: 6 – 19

ABV: 6.0 – 8.5%

Exemplos Comerciais: Ch'Ti (brune e blonde), Jenlain (ambrée e blonde), La Choulette (todas 3 versões), St. Amand

(brune), Saint Sylvestre 3 Monts (blonde), Russian River Perdicion.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Cor Âmbar, Qualquer Fermentação, Lagered, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Família-Amber Ale, Maltada.

25. STRONG BELGIAN ALE

Esta categoria reúne cervejas claras, bem atenuadas, equilibradas para o amargor, geralmente mais impulsadas pelo caráter da levedura que os sabores de malte, com um teor de álcool geralmente mais alto (embora exista uma escala dentro dos estilos).

25A. Belgian Blond Ale

Impressão Geral: Uma ale dourada, de intensidade moderada, que tem uma complexidade sutil frutada-picante, da levedura belga, com um pouco de sabor de malte doce e um final seco.

Aroma: O aroma de lúpulo é ligeiramente terroso ou condimentado e é acompanhado de um aroma de maltes que remete a grãos doces. Apresenta um caráter derivado da fermentação suave que pode incluir compostos fenólicos condimentados, álcool perfumado ou como mel, levedura e ésteres frutados (geralmente como laranja ou limão). Leve dulçor que pode ter um caráter ligeiramente similar a açúcar. Sutil, mas complexo.

Aparência: Cor dourado claro a escuro. No geral muito límpida. Colarinho formado com espuma alta, densa e cremosa, de cor branca a bege clarinho. Boa retenção com Belgian Lace (rendado belga, fixado na parede da taça, enquanto a espuma desaparece).

Sabor: Leve a moderado sabor maltado de grãos doces no início, mas com um final semi-seco a seco com um pouco de álcool suave que se torna mais evidente no retrogosto. Amargor médio de lúpulo e álcool para equilibrar. Sabor de lúpulo suave, condimentado ou terroso. Caráter de

levedura muito suave (ésteres e álcoois, que são, por vezes, perfumados ou como laranja/limão). Leves fenóis picantes são opcionais. Algum dulçor de açúcar ligeiramente caramelizado como o mel no palato.

Sensação na Boca: Uma carbonatação médio-alta a alta carbonatação pode produzir uma sensação borbulhante e de enchimento na boca. Corpo médio. Leve a moderado calor alcoólico, mas suave. Pode ser um pouco cremosa.

Comentários: A maioria tem um caráter quase lager, que lhe confere um perfil mais limpo em comparação com muitos outros estilos belgas. Os belgas usam o termo Blond, enquanto os franceses soletram Blonde. A maioria dos exemplares comerciais está na faixa de 6,5-7% ABV. Muitas cervejas trapistas ou artesanais belgas são chamadas Blond, mas não são representantes deste estilo.

História: De produção relativamente recente, destinada como alternativa aos consumidores de Pils europeias, se tornando mais popular, porque é muito comercializada e amplamente distribuída.

Ingredientes Característicos: Malte Pils belga, maltes aromáticos, açúcar, cepas de leveduras belgas que produzem álcoois

complexos, compostos fenólicos e ésteres perfumados, lúpulos nobres dos varietais Saaz, Styrian Goldings e East Kent Golding. Tradicionalmente não se utilizam especiarias, embora os ingredientes e subprodutos da fermentação possam dar uma impressão de temperos (muitas vezes uma reminiscência a laranjas ou limões). Se as especiarias estão presentes, só devem ser como um caráter de fundo.

Comparação de Estilos: Intensidade como de uma Dubbel, caráter semelhante a uma Belgian Strong Golden Ale ou uma Tripel, embora um pouco mais doce e não tão amarga.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.062 – 1.075

FG: 1.008 – 1.018

IBUs: 15 – 30

SRM: 4 – 7

ABV: 6.0 – 7.5%

Exemplos Comerciais: Affligem Blond, Grimbergen Blond, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blond.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Equilibrada.

25B. Saison

Impressão Geral: Normalmente uma Ale belga clara, refrescante, muito atenuada, moderadamente amarga, de intensidade moderada e com um final muito seco. Geralmente altamente carbonatada, usando grãos cereais que não seja cevada e especiarias opcionais para a complexidade, como complemento para o caráter expressivo da levedura, que é frutado, condimentado e não demasiadamente fenólico. As variações menos comuns incluem versões com menor ou maior conteúdo de álcool assim como versões mais escuras, com caráter adicional malte.

Aroma: Muito aromática, com características frutadas, condimentadas e lupuladas evidentes. Os ésteres podem ser bastante elevados (moderados a altos), muitas vezes uma reminiscência de frutas cítricas, como laranjas ou limões. Os lúpulos são de baixos a moderados, muitas vezes

condimentados, florais, terrosos ou frutados. As versões mais fortes podem ter uma ligeira nota picante de álcool (em baixa intensidade). As notas de especiarias são tipicamente de pimenta em vez de cravo e pode ser alta a moderadamente fortes (geralmente derivadas da levedura). A adição de ervas ou especiarias sutis complementares é admissível, mas não deve dominar. Normalmente, o caráter de malte é voltado para um pouco de grãos e de baixa intensidade. As versões mais escuras e mais fortes terão o malte mais evidente com as versões mais escuras mostrando características associadas grãos com essa cor (tostado, biscoito, caramelo, chocolate, etc.). Em versões onde a acidez está presente, em vez do amargor, pode-se detectar um pouco do caráter acre (baixo a moderado).

Aparência: As versões claras são muitas vezes de um tom laranja claro distinto, mas podem variar de douradas a âmbar (dourado ao âmbar-ouro é mais comum). As versões mais escuras podem variar de cobre a marrom escuro. Colarinho de longa duração, denso e compacto, de cor branca ao marfim, resultando em uma característica do rendado belga (Belgian Lace) sobre a taça, à medida que desvanece. A transparência é de mínima a boa, apesar de uma turbidez não ser inesperada neste tipo de cerveja não filtrada. Efervescente.

Sabor: Sabores frutados e condimentados de médios-baixos a médios-altos, sustentados por um caráter de malte suave, de baixa a média intensidade, muitas vezes com alguns sabores de grãos. O amargor é normalmente de moderado a elevado, mas a acidez pode estar presente em vez de do amargor (ambos não devem ser sabores fortes ao mesmo tempo). A atenuação é extremamente elevada, o que resulta em um final seco, característica essencial para o estilo; uma Saison nunca deve ter um final doce. O frutado é, frequentemente, cítrico (laranja ou limão) e as especiarias são normalmente picantes e apimentadas. Permite uma variação de equilíbrio nas características frutadas-condimentadas; muitas vezes conduzidos através da seleção da levedura. O

sabor de lúpulo é baixo a moderada, geralmente com um caráter picante ou terroso. O equilíbrio é feito pelo caráter frutado, picante, lupulado, com qualquer amargor ou acidez não se sobrepondo a esses sabores. As versões mais escuras terão mais caracteres de malte, com uma variedade de sabores derivados de maltes escuros (tostado, pão, biscoito, chocolate, etc.) que suportam o caráter frutado-picante da cerveja (sabores torrados não são típicos). As versões mais fortes terão mais sabor de malte, em geral, bem como uma ligeira impressão de álcool. As ervas e especiarias são completamente opcionais, mas se presentes devem ser usadas com moderação e não em detrimento do caráter da levedura. O final é muito seco e o sabor é tipicamente amargo e condimentado. O amargor do lúpulo pode ser mínimo, embora possa parecer acentuada devido aos altos níveis de atenuação.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio. A sensação de álcool varia com a intensidade desde nenhuma, na versão de mesa, a leve nas versões standard, e a moderada nas versões mais fortes. No entanto, qualquer caráter de aquecimento deve ser bastante baixo. Carbonatação muito alta com uma qualidade efervescente. Tem suficiente acidez pungente na língua para equilibrar o final muito seco. Nas versões com uma nota sour, um caráter ácido de baixo a moderado pode adicionar um toque refrescante, mas não deve causar o enrugamento da língua (franzido é opcional).

Comentários: Há variações na intensidade e cor, mas todas elas têm características semelhantes e equilíbrio, em particular, o caráter refrescante, além de serem altamente atenuadas, secas, e com alta carbonatação. Não existe uma correlação entre a intensidade e a cor. O equilíbrio pode mudar um pouco com variações na intensidade e cor, mas a semelhança familiar com a cerveja artesanal original deve ser evidente. As versões claras são provavelmente mais amargas e têm mais caráter de lúpulos, enquanto as versões mais escuras tendem a ter mais caráter de malte e açúcar, dando uma apresentação

mais equilibrada. Versões mais fortes muitas vezes têm mais de malte sabor, riqueza e corpo, simplesmente por causa de sua maior densidade. Embora elas tendam a ser bem atenuadas, podem não ser percebidas tão secas como as Saisons de intensidade standard. O caráter de levedura Saison é obrigatório, embora as versões mais maltadas e ricas tendem a mascarar esse caráter. Muitas vezes chamadas de Farmhouse Ales nos EUA, este termo não é comum na Europa, onde elas são apenas parte de um grupo maior de cervejas ale artesanais.

História: Uma ale de provisão, originalmente desenvolvida na Valônia, a parte da Bélgica que faz fronteira com a França, para consumo durante o período de cultivo de terra ativo. Originalmente um produto de menor teor de álcool, de modo a não debilitar os trabalhadores agrícolas nos seus afazeres, embora também existiam produtos de taberna de mais intensidade. Os produtos de maior intensidade e cores diferentes apareceram após a Segunda Guerra Mundial. A Saison moderna mais conhecida, a Saison Dupont, foi produzida pela primeira vez na década de 1920. Originalmente um ale artesanal rústica, feita com ingredientes agrícolas produzidos em fazendas locais, agora produzidas principalmente em grandes cervejarias que ainda mantêm a imagem de suas origens humildes.

Ingredientes Característicos: Em geral, não é picante, com levedura, lúpulo e grãos a fornecer seu caráter; embora especiarias sejam permitidas se elas fornecerem uma natureza complementar. Maltes continentais normalmente são a base, mas o *grist* geralmente contém outros grãos, como trigo, aveia, centeio ou espelta. Adjuntos como açúcar e mel também pode servir para adicionar complexidade e deixar a cerveja mais seca. As versões mais escuras normalmente usam maltes mais ricos, mais escuros, mas não tipos torrados. Lúpulo dos variedades Saaz, East Kent Golding, ou Styrian são os mais comumente usados. Uma ampla variedade de ervas ou especiarias podem adicionar complexidade e singularidade, mas sempre deve combinar bem com o caráter de levedura e lúpulo. *Brettanomyces* não é típico para este

estilo; Brett Saisons devem ser inscritas na categoria American Wild Ale.

Comparação de Estilos: De intensidade *standard* e cor clara (as variedades mais comuns), como uma Belgian Blond Ale mais altamente atenuada, lupulada e amarga, com um caráter mais forte da levedura. Se de intensidade super (mais alta) e cor clara, é semelhante a uma Tripel belga, mas na maioria das vezes com mais qualidades de grãos, rústica e às vezes com um caráter de levedura mais picante.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar a intensidade (de mesa, Standard, Super) e cor (clara e escura).

Estatísticas Vitais:

OG: 1.048 – 1.065 (standard)

FG: 1.002 – 1.008 (standard)

IBUs: 20 – 35

SRM: 5 – 14 (clara) / 15 – 22 (escura)

ABV: 3.5 – 5.0% (de mesa)

5.0 – 7.0% (standard) / 7.0 – 9.5% (super)

Exemplos Comerciais: Ellezelloise Saison, Fantôme Saison, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont Vieille Provision, Saison de Pipaix, Saison Regal, Saison Voisin, Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Amarga.

25C. Belgian Golden Strong Ale

Impressão Geral: Uma ale de estilo belga, complexa, efervescente, e forte, altamente atenuada e com características de notas frutadas e lupuladas com preferência aos compostos fenólicos.

Aroma: Complexo com ésteres frutados significativos, moderadamente picante, baixo a moderado álcool e aromas de lúpulo. Os ésteres são uma reminiscência de frutas mais leves tais como pêras, maçãs ou laranjas. Moderado a moderadamente baixo condimentado e fenóis apimentados. Um baixo a moderado perfume e ainda distinto caráter de lúpulo floral é muitas vezes presente. Os álcoois são suaves, condimentados, perfumados e de baixa a moderada intensidade. Sem aromas de

álcool quente ou solvente. O caráter de malte é suave e com um leve caráter de grãos doces, quase neutro.

Aparência: A cor varia de amarela a dourada. Boa transparência. Efervescente. Colarinho de espuma densa, branca, de longa duração, compacta, muitas vezes como lantejoulas sobrepostas, resultando em uma característica de rendado belga (Belgian Lace) sobre o copo, à medida que a espuma abaixa até se esvaír por completo.

Sabor: Um casamento de sabores frutados, condimentados e de álcool com o apoio de um suave caráter de malte. Os ésteres são uma reminiscência de pêras, maçãs ou laranjas. Baixos a moderadamente baixos fenóis de caráter apimentado e picante. Um baixo a moderado caráter de lúpulo picante é muitas vezes presente. Os álcoois são suaves, de intensidade baixa a moderada, e contribuem a destacar o caráter condimentado. O amargor é normalmente de médio a alto, a partir de uma combinação de amargor de lúpulo e compostos fenólicos produzidos pelas leveduras. Carbonatação e amargor substancial levam a um final seco com um retrogosto baixo moderadamente amargo.

Sensação na Boca: Altamente carbonatada; efervescente. Corpo leve a médio, embora mais leve do que a densidade substancial poderia sugerir. Suave, mas perceptível calor alcoólico. Nada de álcool quente ou de caráter de solvente.

Comentários: As referências ao diabo são incluídas nos nomes de muitos exemplos comerciais deste estilo, referindo-se ao seu teor alcoólico potente e como um tributo ao exemplo original (Duvel). Os melhores exemplos são complexos e delicados. Alta carbonatação ajuda a trazer para fora os muitos sabores e aumentar a percepção de um final seco. Tradicionalmente acondicionada em garrafa (ou refermentada na garrafa).

História: Originalmente desenvolvido pela cervejaria Moortgat após a Primeira Guerra Mundial como uma resposta à crescente popularidade das cervejas Pilsner.

Ingredientes Característicos: Maltes Pilsner com adjuntos açucarados substanciais. Lúpulos dos varietais Saaz ou Styrian Goldings são

comumente usados. Leveduras de cepas belgas produtoras de ésteres de fruta, fenóis picantes e álcoois superiores são utilizados, muitas vezes com a ajuda de um pouco mais altas temperaturas de fermentação. Água muito mole. O uso de especiarias não é tradicional; se presente, deve apresentar apenas um caráter de fundo.

Comparação de Estilos: Ela se assemelha a uma Tripel, mas pode ser ainda mais clara, com o corpo mais leve e ainda mais límpido, além de mais seca. O final mais seco e corpo mais leve também servem para deixar proeminente o caráter de lúpulo e levedura. Tende a usar levedura que favorece o

desenvolvimento de ésteres (principalmente frutas de semente) por sobre o condimentado no equilíbrio.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.070— 1.095

FG: 1.005 – 1.016

IBUs: 22 – 35

SRM: 3 – 6

ABV: 7.5 – 10.5%

Exemplos Comerciais: Brigand, Delirium Tremens, Dulle Teve, Duvel, Judas, Lucifer, Piraat, Russian River Damnation.

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Amarga.

26. TRAPPIST ALE

Trapista é um nome legalmente protegido e não pode ser usado comercialmente, exceto por genuínos mosteiros trapistas que preparam sua própria cerveja. No entanto, podemos usar para descrever o tipo ou estilo de cerveja produzido por essas cervejarias e aqueles que produzem uma cerveja de estilo semelhante. Os estilos de cervejas trapistas são caracterizados por uma elevada atenuação, alta carbonatação através de uma segunda fermentação na garrafa e um caráter interessante (e muitas vezes agressivo) da levedura.

26A. Trappist Single

Impressão Geral: Uma ale Trapista clara, amarga, muito atenuada e bem carbonatada, que mostra um caráter de levedura Trapista frutado-condimentado, um perfil de lúpulo condimentado e floral, e um suave e sustentador sabor de malte com caráter de grãos doces.

Aroma: Características de levedura Trapista de intensidade médio-baixa a médio-alta, mostrando um caráter frutado-condimentado, que é acompanhado de um caráter lupulado médio-baixo a médio, de perfil condimentado ou floral, às vezes reforçado por pequenas adições de especiarias, ervas e frutas cítricas. Ao fundo percebe-se o malte, de intensidade baixa a

médio-baixa, com caráter de grãos doces, que pode ter uma nota ligeira de mel ou de açúcar. A expressão frutada pode variar muito (cítricas, frutas de semente, frutas de caroço). Ligeiramente picante, com uma tendência fenólica das leveduras encontradas nos melhores exemplares. Características de tutti-frutti (goma de mascar) são inadequadas.

Aparência: Cor amarelo palha a dourado médio. Geralmente com boa transparência. Colarinho de espuma branca de moderada formação e persistente, ondulante e com um encaixe rendado característico.

Sabor: Cerveja frutada, lupulada, amarga e seca. Impressão doce-maltada, com um

suave sabor de grãos doces e um final seco e lupulado. O malte pode ter uma impressão de biscoitos de mel ou biscoitos cream cracker. Sabor de lúpulo moderadamente picante ou floral. Os ésteres podem ser cítricos (laranja, limão, grapefruit), de frutas de semente (maçã, pêra) ou frutas de caroço (pêssego, damasco). Leves a moderados fenóis picantes, apimentado ou de cravo. O amargor se eleva até um final fresco e seco, com um retrogosto suave de malte, de moderado lúpulo e caráter de levedura.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio. Macia. Carbonatação médio-alta a alta, podendo ser algo esferpante e pinicante na língua. Não deve ter um calor alcoólico perceptível.

Comentários: A maioria não é rotulada e não é disponível fora do mosteiro, ou são produzidas com pouca frequência. Pode ainda ser chamada de cerveja do monge ou do irmão. Altamente atenuadas, geralmente 85% ou mais.

História: Enquanto as cervejarias trapistas têm a tradição de fazer cervejas de menor intensidade alcoólica para refeição diária dos monges, a cerveja amarga e clara que descreve este estilo é uma invenção relativamente moderna que reflete os gostos atuais. Westvleteren produziu as suas primeiras em 1999, mas substituiu os antigos produtos de menor densidade inicial.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner, levedura Trapista belga, lúpulo do varietal Saaz.

Comparação de Estilos: Como uma interpretação belga/Trapista de alta fermentação de uma German Pils, clara, lupulada, bem-atenuada, mas mostrando o caráter padrão da levedura belga. Tem menos dulçor, maior atenuação, menos caráter de malte e mais focada em lúpulo do que uma Belgian Pale Ale. Mais como uma mais altamente lupulada Tripel de intensidade bem diminuída do que uma Belgian Blond Ale com intensidade diminuída.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.054

FG: 1.004 – 1.010

IBUs: 25 – 45

SRM: 3 – 5

ABV: 4.8 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Achel 5° Blond, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Artesanal, Amarga, Lupulada.

26B. Belgian Dubbel

Impressão Geral: Uma ale Trapista de tom vermelho acobreado muito escuro, moderadamente forte, maltada, complexa, com ricos sabores de malte, ésteres de frutas escuras ou secas e leve álcool, mesclados juntos em uma apresentação que, embora maltado, tem um final bastante seco.

Aroma: Aromas complexos e ricamente doces de malte, possivelmente, com notas de chocolate, caramelo e/ou tostado (mas nunca sabores torrados ou queimado). Ésteres frutados moderados (geralmente incluindo passas e ameixas, cerejas, por vezes, também cerejas secas). Os ésteres, por vezes, também incluem banana ou maçã. Os fenóis picantes e os álcoois superiores são comuns (podem incluir leve cravo e outras especiarias, como pimenta, além de notas como de rosas e perfume). As qualidades picantes podem ser moderadas a muito baixas. O álcool, se presente, é macio e nunca quente ou solvente. Baixo a nenhum aroma de lúpulo condimentado, herbal ou floral, normalmente ausentes. O malte é mais proeminente no equilíbrio que os ésteres e há um toque de álcool no apoio que se mistura com o malte e os ésteres para uma apresentação harmoniosa.

Aparência: Cor âmbar escuro a cobre, com uma atraente profundidade avermelhada. Geralmente límpida. Colarinho bege, grande, denso e cremoso, de longa duração.

Sabor: Qualidades semelhantes ao aroma. Complexo sabor de malte, médio a médio-alto, que, embora ricamente doce no palato, termina moderadamente seco. Complexa interação de malte, ésteres, álcool e fenóis (sabores de passas são comuns; sabores de frutas secas são bem-vindos; cravo ou pimenta picante é opcional). O equilíbrio é

sempre em direção ao malte. O amargor médio-baixo que não é persistente no retrogosto. Baixo sabor de lúpulo condimentado, floral ou herbal é opcional e, geralmente, não está presente.

Sensação na Boca: Corpo médio a elevado. Carbonatação médio-alta, que pode influenciar a percepção do corpo. Baixo calor alcoólico, suave, nunca quente ou solvente.

Comentários: A maioria dos exemplos comerciais está na faixa de 6,5-7% ABV. Tradicionalmente refermentada na garrafa.

História: Originada em mosteiros na Idade Média, foi retomada a produção em meados dos anos 1800, após a era napoleônica.

Ingredientes Característicos: São utilizadas geralmente cepas de levedura belga propensas à produção de álcoois superiores, ésteres e compostos fenólicos. Apresenta uma impressão de composição de grãos complexa, embora as versões tradicionais usem malte Pils belga com xarope de açúcar caramelizado ou outros açúcares não refinados que fornecem a maior parte do caráter. Lúpulos dos variedades Saaz, tipo inglês ou Styrian Goldings são comumente usados. Tradicionalmente não se usam especiarias, embora o uso restrito seja permitido (apenas para reforçar a intensidade de fundo).

Comparação de Estilos: Não deve ser tão maltada como uma Bock e não deve ter nenhum dulçor de malte tipo Cristal. Semelhante em intensidade e equilíbrio a uma Belgian Blond Ale, mas com perfil de maltes e ésteres mais ricos. Menos forte e intensa que uma Belgian Strong Dark Ale.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.062 – 1.075

FG: 1.008 – 1.018

IBUs: 15 – 25

SRM: 10 – 17

ABV: 6.0 – 7.6%

Exemplos Comerciais: Affligem Dubbel, Chimay Première, Corsendonk Pater, Grimbergen Double, La Trappe Dubbel, St. Bernardus Pater 6, Trappistes Rochefort 6, Westmalle Dubbel.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo

Tradicional, Maltada.

26C. Belgian Tripel

Impressão Geral: Uma Ale Trapista clara e forte, um pouco condimentada, seca, com um agradável e arredondado sabor de malte e um amargor firme. Muito aromática, com notas condimentadas, frutadas e leve álcool que combinam com um limpo caráter sustentador do malte para produzir uma bebida com surpreendente drinkability, considerando-se o alto nível de álcool.

Aroma: Complexo buquê com um caráter condimentado moderado a significativo, ésteres frutados moderados e aromas baixos de álcool e de lúpulos. Generosamente condimentada, apimentada e às vezes com fenóis como de cravo. Os ésteres são uma reminiscência a frutas cítricas, como laranjas, mas pode, por vezes, ter um caráter suave de banana. Geralmente é encontrado um baixo, mas distinto caráter de lúpulo floral, condimentado e, às vezes perfumado. Os álcoois são suaves, picantes e de baixa intensidade. O caráter de malte é leve, com uma impressão suave que remete a grãos doces ou similar a mel. Os melhores exemplos têm uma interação contínua e harmoniosa entre o caráter da levedura, lúpulo, malte e álcool.

Aparência: A cor varia de amarelo profundo ao dourado profundo. Boa transparência. Efervescente. Colarinho branco, cremoso e compacto, de longa duração, que resulta num rendado belga característico na taça, à medida que a espuma abaixa e se esvai.

Sabor: Casamento de sabores condimentados, frutados e álcool com o apoio de uma suave e bem arredondada impressão maltada de grãos doces, ocasionalmente, com uma nota de mel muito leve. Baixos a moderados fenóis apimentados no caráter. Os ésteres são uma reminiscência de frutas cítricas, como laranja ou, às vezes, limão, de baixa a moderada intensidade. Um baixo a moderado caráter de lúpulo picante é normalmente. Os álcoois são macios, picantes e de baixa intensidade. O amargor é geralmente de médio a alto com uma combinação de amargor de lúpulos e

compostos fenólicos produzidos pelas leveduras. A carbonatação substancial e o amargor tendem a um final seco com um retrogosto moderadamente amargo e com um caráter substancial de levedura condimentado-frutado. O sabor de grãos doces do malte não implica em nenhum dulçor residual.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio, embora mais leve do que a densidade inicial poderia sugerir. Altamente carbonatada. O teor de álcool é enganador e tem pouca ou nenhuma sensação óbvia de calor. Sempre efervescente.

Comentários: Alta em álcool, sem sabores fortes de álcool. Os melhores exemplos são sorrateiros, não óbvios em álcool. Alta carbonatação e atenuação ajudam a trazer para fora os muitos sabores e aumentar a percepção de um final seco. A maioria das versões trapistas tem pelo menos 30 IBU e são muito secas. Tradicionalmente acondicionadas em garrafas onde é procedida uma segunda fermentação.

História: Originalmente popularizada pelo mosteiro trapista de Westmalle.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner, tipicamente com adjuntos de açúcar claro. Lúpulos do varietal Saaz ou Styrian Goldings são comumente usados. São utilizadas cepas de leveduras belgas que produzem ésteres frutados, fenóis condimentados e álcoois superiores, muitas vezes auxiliados pelas temperaturas de fermentação um pouco mais elevadas. As adições de especiarias, em geral, não são tradicionais, mas se utilizadas, são admitidas apenas como um caráter de fundo. A água é bem mole (macia, sem ou com muito baixo teor de sulfatos ou carbonatos).

Comparação de Estilos: Pode assemelhar-se a uma Belgian Golden Strong Ale, mas um pouco mais escura e o corpo um pouco mais cheio, com mais ênfase em compostos fenólicos e menos nos ésteres. Normalmente, ela tem um sabor de malte mais arredondado, mas nunca deve ser doce.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.075 – 1.085

FG: 1.008 – 1.014

IBUs: 20 – 40

SRM: 4.5 – 7

ABV: 7.5 – 9.5%

Exemplos Comerciais: 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: Intensidade Alta, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Ocidental, Estilo Tradicional, Amarga.

26D. Belgian Dark Strong Ale

Impressão Geral: Uma ale belga escura, complexa e muito forte, com uma deliciosa mistura de riqueza de maltes e sabores de frutas escuras e elementos condimentados. Complexa, rica, suave e perigosa.

Aroma: Aroma complexo, com uma presença ricamente doce de malte, ésteres significativos, álcool e uma qualidade condimentada leve a moderada. O malte é rico, forte e pode ter uma profunda qualidade de pão tostado, muitas vezes com uma complexidade de caramelo profunda. Os ésteres frutados vão de fortes a moderadamente baixos e podem conter notas de uvas passas, ameixas, cerejas secas, figos ou ameixas secas. Fenóis picantes podem estar presentes, mas geralmente têm uma qualidade apimentada e não de cravo; leve baunilha é possível. Os álcoois são suaves, picantes, perfumados e/ou de rosas, de baixa a moderada intensidade. O lúpulo não está geralmente presente (mas um muito baixo aroma condimentado, floral ou ervas é aceitável). Sem aromas de maltes escuros ou maltes torrados. Sem aromas de álcool quente ou solvente.

Aparência: Cor âmbar profundo a âmbar a marrom acobreado profundo (escuro neste contexto implica uma maior profundidade de cor do que o dourado). Colarinho volumoso, denso, muito cremoso e persistente, de leve bronzeado. Ela pode variar de límpida a um pouco turva.

Sabor: Semelhante ao aroma (aplicam os mesmos comentários sobre malte, ésteres, fenóis, álcool e lúpulos). Rico maltado moderado no palato, que pode dar uma nova

impressão se o amargor é baixo. Normalmente, o final é moderadamente seco a seco, mas pode ser de até moderadamente doce. Amargor médio-baixo a moderado; com o álcool proporcionando algum equilíbrio ao malte. Geralmente com um equilíbrio ricamente maltado, bem mesclado com o amargor. Os sabores complexos e variados devem misturar bem e harmoniosamente. O final não deve ser pesado ou de xarope.

Sensação na Boca: Alta carbonatação, mas não aguda. Suave, mas com evidente álcool. O corpo pode variar de médio-baixo a médio-alto e cremoso. A maioria é de corpo médio.

Comentários: As versões trapistas autênticas tendem a ser mais secas (os belgas diriam mais digeríveis) do que as versões de abadia (Abbey), que podem ser mais doces e encorpadas. Tradicionalmente são acondicionadas em garrafas onde é procedida uma segunda fermentação. Às vezes são conhecidas como trapista Quadrupel, a maioria são simplesmente conhecido pela sua intensidade ou a designação da cor.

História: A maioria das versões apresenta caráter singular, único, refletindo características de cervejarias individuais, produzidas em quantidades limitadas e, muitas vezes, muito procuradas.

Ingredientes Característicos: São comumente usadas cepas de leveduras belgas propensas à produção de álcoois superiores, ésteres e, às vezes, compostos fenólicos. Dá a impressão de utilizar uma receita complexa de grãos, embora muitas versões tradicionais sejam bem simples, com xarope de açúcar ou de açúcar não refinado caramelizado e leveduras que proporcionam grande parte da complexidade. Geralmente são utilizados lúpulos do varietal Saaz, do tipo inglês ou Styrian Goldings. Em geral não são usados condimentos, e se forem utilizados, são mantidos sutis e no fundo.

Comparação de Estilos: Como uma Dubbel mais intensa, com um corpo mais cheio e uma maior riqueza de malte. Não é tão amarga ou lupulada como uma Tripel, mas de intensidade semelhante.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.075 – 1.110

FG: 1.010 – 1.024

IBUs: 20 – 35

SRM: 12 – 22

ABV: 8.0 – 12.0%

Exemplos Comerciais: Achel Extra Brune, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Grand Réserve, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Rochefort 8 & 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12.

Etiquetas: Intensidade Muito Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa- Ocidental, Estilo Tradicional, Maltada.

27. HISTORICAL BEER

A categoria Historical Beer contém estilos que ou desapareceram completamente na atualidade, ou eram muito mais populares no passado e agora são conhecidas apenas recriações. Esta categoria também pode ser usada para cervejas tradicionais ou nativas e de importância cultural em certos países. Colocar uma cerveja na categoria Historical Beer não implica que ela não esteja mais sendo produzida atualmente, só que significa que seu estilo é muito menos produzido, ou talvez, esteja em processo de redescoberta pelos cervejeiros e cervejarias artesanais.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar um estilo com uma descrição fornecida pelo BJCP na lista abaixo, ou especificar um estilo histórico diferente de cerveja que não é descrito ao longo deste Guia de Estilos. No caso de um estilo que foi alterado consideravelmente ao longo dos anos (como Porter ou Stout), o participante pode especificar um estilo BJCP existente, bem como um período de tempo (por exemplo, English Porter de 1820). Quando o participante especificar qualquer estilo que não esteja na lista fornecida no Guia BJCP, deverá fornecer uma descrição do estilo para os juízes, com detalhes suficientes para permitir que a cerveja possa ser julgada. Se uma cerveja foi inscrita apenas com um nome de estilo, sem qualquer descrição, é altamente improvável que os juízes vão julgá-la como Historical Beer. Os estilos que estão atualmente definidos são: Gose, Piwo Grodziskie, Lichtenhainer, Roggenbier, Sahti, Kentucky Common, Pre-Prohibition Lager, Pre-Prohibition Porter, London Brown Ale.

Historical Beer: Gose

Impressão Geral: Cerveja de trigo altamente carbonatada, ácida e frutada, com um caráter restrito de sal e coentro e baixo amargor. Muito refrescante, com sabores vivos e alta atenuação.

Aroma: Leve a moderado aroma de frutas de caroço moderada. Leve acidez, mas um pouco aguda. Aroma notável de coentro, o qual pode ter um cheiro característico de limonada e uma intensidade elevada a moderada. Um leve caráter de pão, de levedura como massa de pão fermentada sem cozinhar. A acidez e o coentro podem causar uma impressão brilhante e viva. Sal, se for significativo, pode ser percebido ligeiramente, com um caráter de brisa marinha ou somente como frescor em geral.

Aparência: Não filtrada, com uma turbidez moderada a plena. Cor amarelada. Colarinho branco de volume moderado a alto, com bolhas bem definidas e boa retenção. Efervescente.

Sabor: Moderado a comedido, mas com acidez perceptível, como algumas gotas de limão no chá gelado. Moderado sabor de malte como massa ou pão. Leve a moderado caráter de frutas de caroço, frutas de sementes ou limões. Leve a moderado sabor de sal, até o limiar de percepção. O sal deveser perceptível (particularmente no gosto inicial), mas não deve ter um sabor muito salgado. Baixo amargor, sem sabor de lúpulo. Final seco completamente atenuado com a acidez e sem os lúpulos no equilíbrio com o malte. A

acidez pode ser mais perceptível no final e, assim, melhorar a qualidade de refrescamento da cerveja. Acidez deve ser equilibrada e não se sobrepôr (embora as versões históricas eram bastante ácidas).

Sensação na Boca: De alta a muito alta carbonatação, efervescente. Corpo médio-leve a médio-alto. O sal, se percebido, pode causar um leve formigamento, com uma qualidade de fazer água na boca. A levedura e o trigo podem dar-lhe um pouco de corpo, mas não deve ser uma sensação pesada.

Comentários: Servida em copos de vidro tradicional, cilíndricos. As versões históricas podem ter sido mais ácidas do que os exemplares modernos, em razão da fermentação espontânea, podendo ter sido misturado com xaropes, como é feito com a Berliner Weisse, ou Kummel, um licor saborizado com cominho, ou cominho mesclado com erva-doce. Os exemplares modernos são inoculados com *Lactobacillus*, estão mais equilibrados e, geralmente, não precisa de adoçantes. Pronunciada GOH-zeh.

História: Um estilo pouco comum associado a Leipzig, mas teve origem na Idade Média, na cidade de Goslar no Rio Gose. Está documentado que existia em Leipzig em 1740. Diz-se que em Leipzig havia 80 casas de Gose em 1900. A produção diminuiu significativamente após a Segunda Guerra Mundial e terminou completamente em 1966. A produção moderna foi reavivada em 1980, mas não é amplamente disponível e fácil de encontrar.

Ingredientes Característicos: Malte Pilsner e

de trigo, restrito uso de sal, sementes de coentro e *Lactobacillus*. O coentro deve ser fresco, ter um caráter cítrico (limão ou laranja amarga), notas limpas, sem vegetais ou aromas similares a aipo ou presunto. O sal deve ter um caráter como de sal marinho ou sal fresco, sem metálico ou iodo.

Comparação de Estilos: A acidez percebida não é tão intensa como em uma Berliner Weisse ou em uma Gueuze. O uso de sal, de coentro e de *Lactobacillus* é restrito e a cerveja não deve ser muito salgada. O aroma de coentro pode ser muito similar a uma Witbier. Turbidez semelhante a de uma Weissbier.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.036 – 1.056

FG: 1.006 – 1.010

IBUs: 5 – 12

SRM: 3 – 4

ABV: 4.2 – 4.8%

Exemplos Comerciais: Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Döllnitzer Ritterguts Gose.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Histórico, Família-Wheat-Beer, Sour, Condimentada.

Historical Beer: Kentucky Common

Impressão Geral: Uma cerveja de cor escura, sabor suave mas com um maltado pronunciado e com um final seco e interessante caráter de malte. Refrescante devido à sua alta carbonatação e com sabores suaves, e é com a drinkability alta porque é servida muito fresca e com baixos níveis de álcool.

Aroma: Baixo a médio aroma de grãos, semelhante ao milho ou malte doce com um leve caráter tostado de grãos, biscoito, pão ou com um toque de malte caramelo. De médio a moderadamente baixo aroma de lúpulo, muitas vezes com um caráter floral ou condimentado. Caráter de fermentação limpo, com possíveis ésteres de berries bem sutis. Baixos níveis de DMS são aceitáveis. Nenhuma acidez. Equilibrada em direção aos maltes.

Aparência: De cor laranja-âmbar a castanho

claro. Normalmente, límpida, podendo ter uma ligeira turbidez devido à refermentação na garrafa. O colarinho não é de longa duração, geralmente de cor branca a bege.

Sabor: Moderado sabor maltado de grãos doces com baixo a moderado-baixo sabor de caramelo, toffee, pão e/ou notas de biscoito. Geralmente com sabores leves no paladar, típicos de cervejas com adjuntos; um baixo sabor de grãos, sendo o sabor de milho o mais comum. De médio a baixo sabor de lúpulo floral ou condimentado. De médio a baixo amargor, que nunca deve ser grosseiro, nem ter um retrogosto áspero. Pode mostrar um ligeiro sabor frutado. O equilíbrio geral é orientado para o malte. Pode ter um suave sabor mineral ou mineral-sulfatado no final. O final é bastante seco, inclusive por conta das contribuições dos grãos torrados e minerais. Nenhuma acidez.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-baixo com uma sensação na boca relativamente suave. Altamente carbonatada. Pode ter uma textura cremosa.

Comentários: As caracterizações modernas deste estilo geralmente mencionam uma acidez láctica ou uma mosturação com parada ácida; no entanto, extensos registros de grandes cervejarias dos fins do século (XIX) não têm nenhuma indicação de resíduos de ácido extensos, mosturação ácida ou refermentação na garrafa por longo período. Esta é, provavelmente, uma invenção dos modernos produtores caseiros, com base no pressuposto de que os primitivos destiladores de Bourbon usaram uma mosturação com parada ácida, e que também os cervejeiros deveriam ter usado este processo. Não existem registros contemporâneos indicando mosturação com parada ácida ou que a cerveja tinha um perfil ácido; muito pelo contrário, visto que a cerveja foi produzida como uma ale econômica e de consumo fresco. As versões ácidas devem ser inseridas como American Wild Ale.

História: Um estilo originalmente americano, a Kentucky Common foi quase exclusivamente produzida e vendida nos arredores da área metropolitana de Louisville Kentucky, algum tempo depois da

Guerra Civil até a edição da Lei Seca (Prohibition). Seu diferencial era que a produção era razoavelmente barata e rápida, geralmente entre 6-8 dias desde a brassagem até a distribuição. A cerveja era armazenada em barris, nos quais a fermentação perdurava ativamente (1020-1022) e, por isso, eram tampados hermeticamente para permitir a gaseificação na taberna de armazenamento. Existe alguma especulação de que era uma variante mais leve da Common ou da Cream Ale produzida em grande parte do Leste dos EUA antes da Guerra Civil e também em relação aos grãos mais escuros que teriam sido adicionados principalmente por cervejeiros alemães para ajudar a acidificar a típica água gaseificada da região de Louisville, ou porque havia uma preferência pelos grãos mais escuros. Até o final do século XIX, a Kentucky Common não era produzida nos meses de verão, a menos que as tabernas, normalmente utilizadas para maltagem, eram usadas para a fermentação também. Com a chegada das máquinas de gelo, as maiores cervejarias foram capazes de produzir ao longo de todo o ano. No período desde 1900 até a Lei Seca (Prohibition), cerca de 75% da cerveja vendida na área de Louisville Kentucky eram as Commons. Com a Proibição, o estilo morreu por completo, já que as poucas grandes cervejarias que sobreviveram eram quase exclusivamente produtores de lager.

Ingredientes Característicos: É utilizada cevada maltada de seis fileiras com 35% de milho é utilizada para poder diluir os níveis de proteína em excesso junto com 1 a 2% de malte Caramelo e Black. Lúpulos americanos nativos, geralmente de 0,2 libras por barril de lúpulos do Oeste para adicionar amargor e uma quantidade similar de lúpulo de Nova Iorque (como Cluster) para o sabor (15 minutos antes). Lúpulos importados continentais do varietal Saaz (0,1 libras por barril) eram adicionados ao final, para o aroma. A água em Louisville normalmente apresentava níveis médios a muito altos em carbonatos. A água cervejeira (para brasagem) era geralmente pré-fervida para precipitar os carbonatos e

também era comum adicionar gesso. Considerando que o tempo entre a brassagem até o embarrilamento para distribuição era frequentemente de 6 a 8 dias, era utilizada uma levedura bastante agressiva de fermentação alta.

Comparação de Estilos: Como uma Cream Ale mais escura enfatizado no milho, mas com um caráter leve no sabor de malte. Os sabores de malte e equilíbrio são provavelmente mais próximos dos adjuntos modernos que definem a International Amber, Dark Lager, Irish Red Ale ou Belgian Pale Ale.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.055

FG: 1.010 – 1.018

IBUs: 15 – 30

SRM: 11 – 20

ABV: 4.0 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Apocalypse Brew Works Ortel's 1912.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, América do Norte, Estilo Histórico, Equilibrada.

Historical Beer: Lichtenhainer

Impressão Geral: Uma cerveja histórica de trigo alemã ácida, defumada e de baixa densidade. Com um caráter complexo, mas refrescante devido à alta atenuação e carbonatação, junto com um baixo amargor e uma acidez moderada.

Aroma: Aroma moderadamente forte e fresco de defumado, com um leve toque de acidez, ésteres frutados médios-baixos, possivelmente, maçãs ou limões, moderado malte de pão e grãos. O caráter esfumaçado é mais forte do que as notas de pão e tem um caráter "seco", como o remanescente de madeira queimada de uma fogueira apagada, e não de notas defumadas "gordurosas" de embutidos em geral.

Aparência: Colarinho de espuma branca e alta, compacta e persistente. Cor amarela intensa a dourado claro. Transparente, mas pode ter uma leve turbidez.

Sabor: Moderadamente forte sabor frutado, possivelmente de limões ou maçãs. Intensidade moderada, acidez láctica limpa (sem caráter funky). Caráter esfumaçado

semelhante ao aroma (madeira seca de fogueira) de intensidade média. Final seco, com acidez e defumado no retrogosto. Baixo amargor, a acidez proporciona equilíbrio e não o lúpulo. Paladar fresco, limpo e retrogosto ligeiramente adstringente. O caráter de trigo é baixo; o defumado e a acidez são mais predominantes no equilíbrio. O sabor de limão-ácido/maçã verde é mais forte no final, com o defumado dando cobertura. Complexa.

Sensação na Boca: Formigamento por acidez. Altamente carbonatada. O corpo varia de médio a médio-baixo.

Comentários: Cerveja para ser servida jovem. Defumado e acidez são uma combinação incomum que não é para todos.

História: Originado em Lichtenhain, Thuringia (Alemanha Central). A sua maior popularidade veio no final de 1800 e estava disponível amplamente em toda Thuringia. Como uma Berliner Weisse pré-1840.

Ingredientes Característicos: Malte de cevada defumado. Malte de trigo, *Lactobacillus*, levedura de fermentação alta. O *grist* varia, mas geralmente o percentual de trigo é de 30-50%.

Comparação de Estilos: Na mesma família geral de cervejas de trigo históricas de alta fermentação e de baixo teor alcoólico da Europa Central, como a Gose, Grodziskie e Berliner Weisse, tem elementos de todas estas, mas com o seu próprio e único equilíbrio, a acidez e o defumado não encontrado em nenhuma das outras. Não é tão ácida como uma Berliner Weisse, provavelmente mais como uma Gose defumada sem o coentro e o sal, ou como uma Grodziskie com a acidez de um Gose.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.032 – 1.040

FG: 1.004 – 1.008

IBUs: 5 – 12

SRM: 3 – 6

ABV: 3.5 – 4.7%

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Clara, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Histórico, Família-Wheat-Beer, Amarga, Defumada.

Historical Beer: London Brown Ale

Impressão Geral: Uma Brown Ale escura, deliciosa, doce e orientada para o malte, com uma complexidade de malte de caramelo, toffee e um final doce.

Aroma: Moderado aroma doce de malte que é muitas vezes acompanhada por um rico caráter de caramelo ou toffee. Ésteres frutados de baixo a médio, geralmente de frutas escuras como ameixas secas. Muito baixo ou nenhum aroma de lúpulo, com qualidades florais ou de terrosas.

Aparência: Média a muito escura cor marrom, mas pode ser quase preta. Quase opaca, embora deva ser relativamente transparente se límpida. Baixa a moderada formação de colarinho bege a bronzeado.

Sabor: Maltado profundo, como caramelo ou toffee, com um sabor doce na boca que dura até o final. São comuns notas de biscoito e café. Alguns ésteres frutados podem estar presentes (frutas tipicamente de cor escura); fermentação relativamente limpa com um perfil similar ao de uma English Ale. Baixo amargor de lúpulo. Sabor de lúpulo de baixo a nenhum, possivelmente de caráter terroso ou floral. Moderadamente baixo a nenhum sabor de torrado ou amargo perceptível de maltes escuros. Final moderadamente doce com um retrogosto suave e maltado. Pode ter um sabor doce açucarado.

Sensação na Boca: Corpo médio, mas a doçura residual pode dar uma impressão de ser mais pesada. A carbonatação varia de médio-baixa a média. Muito cremosa e suave na textura, em particular pela sua densidade.

Comentários: Realmente rara; Mann's tem mais de 90% de participação no mercado da Grã-Bretanha, mas em um segmento que está se tornando cada vez menor. Sempre engarrafada. Frequentemente utilizada em bares como um mesclador doce para cervejas Mild e Bitter na torneira de barril (on tap). Versões comerciais podem ser pasteurizadas e sem adoçante, o qual lhe confere um sabor açucaradamente doce.

História: Desenvolvida por Mann's como um produto engarrafado em 1902. Declarada na época como "a cerveja mais doce de Londres". As versões pré-Primeira Guerra Mundial eram em torno de 5% ABV, mas com

o mesmo equilíbrio. Ela caiu em popularidade durante a segunda metade do século 20, e hoje em dia quase extinta.

Ingredientes Característicos: Malte Pale Ale inglês como base, com uma proporção adequada de maltes de caramelo escuros e geralmente algum malte tostado (preto) e malte de trigo (este é o *grist* tradicional da Mann's, outros podem usar açúcares escuros para a cor e sabor). Água com carbonatos moderados a altos. As variedades de lúpulos ingleses são as mais autênticas, embora com baixo sabor e amargor, quase qualquer varietal de lúpulo pode ser utilizado. Adoçada após a fermentação com lactose ou adoçantes artificiais, ou sacarose (se for pasteurizada).

Comparação de Estilos: Pode parecer uma versão menos tostada de uma Sweet Stout (e de menor densidade, pelo menos para exemplares de Sweet Stouts dos EUA) ou uma versão doce de uma Dark Mild.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.033-1.038

FG: 1.012-1.015

IBU: 15 – 20

SRM: 22-35

ABV: 2,8-3,6%

Exemplos Comerciais: Harveys Bloomsbury Brown Ale, Brown Ale de Mann.

Etiquetas: Intensidade Session, Cor Escura, Fermentação Alta, Ilhas Britânicas, Estilo Histórico, Família-Brown-Ale, Maltada, Doce.

Historical Beer: Piwo Grodziskie

Impressão Geral: Uma ale de baixa densidade, altamente carbonatada e corpo leve, que combina um sabor defumado de carvalho com um limpo amargor de lúpulo. Altamente consumível.

Aroma: Baixo a moderado defumado de carvalho é o componente aromático prevalente, mas podem ser sutis e difíceis de detectar. Geralmente apresentam baixos aromas de lúpulo condimentado, herbal ou floral, mas estes devem estar em menor ou igual intensidade do aroma defumado. Toques de grãos de trigo bem definido também são detectados nos melhores exemplos. O aroma é bastante limpo,

embora com leves notas esterificadas de frutas de semente (especialmente maçãs vermelhas não maduras ou pêras) são bem-vindas. Nenhuma acidez. Notas leves derivadas de água sulfurosa podem estar presentes.

Aparência: A cor varia de amarelo claro a dourado médio, com excelente transparência. Um colarinho de espuma branca alta, ondulante e muito unida, com excelente retenção é seu diferencial. A opacidade é uma falha.

Sabor: Moderado-baixo a médio sabor de carvalho defumado, em primeira instância, que é mantido até o final; o defumado pode ser mais forte no sabor do que no aroma. O caráter defumado é arredondado, não deve ser ácido e pode dar uma impressão de dulçor. Um moderado a forte amargor é bastante evidente até o final. O equilíbrio geral é basicamente amargo. Baixo, mas detectável sabor lúpulo condimentado, herbal ou floral. Baixo caráter de grãos de trigo ao fundo. Ésteres baixos de frutas de sementes (maçã vermelha ou pêra) podem estar presentes. Final borbulhante (crisp) e seco. Nenhuma acidez.

Sensação na Boca: Corpo leve, com um final seco, efervescente (crisp). A carbonatação é bastante elevada e pode adicionar um leve toque gasoso e uma sensação de ardor (vivaz). Nenhum sinal notável de aquecimento alcoólico.

Comentários: Em inglês é pronunciado como "pivo grow – JESSE – kee-uh" (que significa: Grodzisk cerveja). Conhecido como Grätzer (pronuncia-se "GRATE-sir") em países de língua alemã e, em alguma literatura de cerveja. Tradicionalmente usando uma mosturação de múltiplas rampas, uma fervura longa (com mais ou menos 2 horas) e várias cepas de levedura ale. Nunca filtrada, mas utiliza Isinglass, uma espécie de "cola de peixe" (é uma substância obtida de bexigas secas de peixes, uma forma de colágeno utilizado principalmente para a clarificação de vinho e cerveja), para clarificar antes do acondicionamento na garrafa. Tradicionalmente servida em copos altos cônicos para acomodar a base de espuma vigorosa.

História: Desenvolvida como um estilo único por séculos na cidade polonesa de Grodzisk (conhecido como Grätz quando foi governada pela Prússia e pela Alemanha). Sua fama e popularidade rapidamente espalharam para outras partes do mundo no final do século 19 e princípios do século 20. A produção comercial regular diminuiu após a II Guerra Mundial e cessou por completo entre o início e meados da década de 1990. Esta descrição de estilo descreve a versão tradicional durante o período de sua grande popularidade.

Ingredientes Característicos: A composição de grãos da receita consiste inteiramente de malte de trigo defumado no carvalho. O malte de trigo defumado no carvalho tem um caráter diferente (e menos intenso) do que malte de cevada alemã defumado com madeira de faia; tem um sabor mais seco, mais fresco e mais fino; um sabor de bacon/presunto é inadequado. Lúpulo dos variedades Saaz (poloneses, tchecos, alemães), moderada aspereza de água rica em sulfatos e uma levedura Ale relativamente limpa e atenuante levedura ale continental fermentada a temperaturas moderadas é o tradicional. Levedura Hefeweizen alemã e/ou outras cepas com fenóis ou características estereoficantes fortes são inadequadas.

Comparação de Estilos: Semelhante em força a uma Berliner Weisse, mas nunca ácida. Ela tem um caráter defumado menos intenso do que uma Rauchbier.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.028-1.032

FG: 1.006-1.012

IBU: 20-35

SRM: 3-6

ABV: 2,5-3,3%

Etiquetas: Intensidade Session, Fermentação Alta, Europa Central, Cor Clara, Estilo Histórico, Família-Wheat-Beer, Amarga, Defumada.

Historical Beer: Pre-Prohibition Lager

Impressão Geral: Uma Pale Lager limpa e refrescante, mas amarga, muitas vezes mostrando um sabor de grãos de milho

doce. Todas as versões de malte ou à base de arroz têm um caráter mais espumante (crisp) neutro. O alto nível de amargor é o maior diferencial entre este estilo e as modernas Pale Lager de massa, no entanto, o perfil de sabor mais robusto as diferencia de igual maneira.

Aroma: Sabor de grãos de baixo a médio, com notas de milho ou dulçor de malte podendo ser evidentes (embora cervejas à base de arroz sejam mais neutras). Aroma de lúpulo médio a moderadamente alto, com níveis que vão do rústico ao floral, herbal/condimentado. Um caráter frutado cítrico de lúpulos modernos é inadequado. Caráter lager limpo. É aceitável um DMS baixo. Pode mostrar um pouco de caráter de levedura, assim como se verifica com as modernas lagers americanas e que permite que uma série de notas sutis de levedura.

Aparência: A cor varia de amarelo a dourado profundo. Colarinho de espuma volumosa, substancial, de longa duração. Transparente e brilhante.

Sabor: Sabor maltado que varia de médio a médio-alto com um sabor marcado por notas de grãos e, ocasionalmente, com um arredondado sabor de milho e uma impressão de dulçor. Um amargor notório de lúpulo destaca e permite notar os maltes até o final. Todas as versões a base de malte ou arroz são geralmente mais frescas, secas e muitas vezes não têm sabores de milho. O sabor de lúpulo é médio a alto, com um caráter rústico, floral, condimentado/herbal. O amargor de lúpulo de médio a alto, que deve ser nem muito tosco/rústico nem ter um retrogosto áspero. Permite uma variedade de características de levedura lager, como com as modernas American Lager, mas geralmente bastante neutro.

Sensação na Boca: Corpo médio, com uma moderadamente rica e cremosa sensação na boca. Suave e bem acondicionada a frio para maturação (lagered). De médio a altos níveis de carbonatação.

Comentários: A Classic American Pilsner que foi desenvolvida tanto no momento da Pré-Prohibition, como após o fim da Prohibition, com algumas diferenças. OG de 1050-1060 figura como ter sido a densidade inicial

apropriada para o período da Pré-Prohibition enquanto a densidade mais baixa, de 1044-1048 passou a ser seguida depois da revogação da Lei Seca. Os correspondentes IBUs abaixaram de um nível de 30-40 na Pré-Prohibition para 25-30 logo após a Proibição.

História: A versão de Pilsner fabricado nos EUA por imigrantes alemães que trouxeram o processo e fermento com eles, mas que tiveram de adaptar as suas receitas para que se pudesse trabalhar com maltes e lúpulos nativos. Este estilo morreu após a proibição, mas foi reavivado por cervejeiros caseiros na década de 90. Foram produzidas algumas versões comerciais, de modo que o estilo mais do que qualquer coisa prevalece como um fenômeno de cerveja caseira e artesanal.

Ingredientes Característicos: Malte de cevada de seis fileiras com 20% a 30% de milho ou flocos de arroz para diluir níveis excessivos de proteína; as versões atuais podem ser puro malte. Lúpulos nativos americanos, como Cluster, lúpulos continentais tradicionais, ou modernos, com cruzamento de variedades nobres também são adequados. Lúpulos americanos modernos como Cascade são inadequados. A água com um teor mineral alto pode conduzir a uma desagradável aspereza no sabor e no retrogosto. Pode exibir uma ampla gama de características das leveduras lager, embora as versões modernas tendam a ser muito limpas.

Comparação de Estilos: Equilíbrio e amargor similares aos das Premium Pale Lagers tchecas modernas, mas exibindo grãos nativos da América e lúpulos do período anterior à Proibição nos EUA. Mais robusta, amarga e com mais sabor que as modernas American Pale Lager, geralmente com níveis mais elevados de álcool.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.060

FG: 1.010 – 1.015

IBUs: 25 – 40

SRM: 3 – 6

ABV: 4.5 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Anchor California Lager, Coors Batch 19, Little Harpeth

Chicken Scratch.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, América do Norte; Estilo Histórico, Família-Pilsner, Amarga, Lupulada.

Historical Beer: Pre-Prohibition Porter

Impressão Geral: Uma adaptação americana da English Porter usando ingredientes americanos, incluindo adjuntos.

Aroma: Uma base de grãos de malte com baixos níveis de maltes escuros (ligeiramente queimado ou com notas de chocolate). Baixo aroma de lúpulo. Baixos a moderadamente baixos níveis de DMS são aceitáveis. Pode apresentar baixos níveis de aroma de doces e biscoitos. Ésteres de muito baixo a nenhum. Aromas leves de adjuntos (tais como alcaçuz, melação) são aceitáveis. Diacetil baixo a nenhum. É aceitável um limpo perfil lager.

Aparência: Cor marrom médio a escuro, no entanto, alguns exemplos podem ser quase pretos na aparência, com reflexos de matiz rubi ou mogno. Relativamente límpida. Colarinho de espuma de baixa a média formação, de cor bronzeada, que persiste no copo.

Sabor: Tem por base um sabor de maltes com caráter de grãos, com baixos níveis de chocolate ou notas de queimado de malte preto, juntamente com baixos níveis de caramelos, biscoitos, alcaçuz e tostado. Um sabor de milho/DMS é aceitável em níveis baixos a moderados. Amargor de lúpulos americanos em níveis baixos a moderados e sabor de lúpulos americanos variando de baixo a ausente. O equilíbrio é geralmente equivalente entre o malte e o lúpulo, com um final moderadamente seco.

Sensação na Boca: Corpo baixo a médio, carbonatação moderada, baixa a moderada cremosidade. Pode ter uma leve adstringência causada pelos maltes escuros.

Comentários: Às vezes, também conhecido como Pennsylvania Porter ou East Coast Porter.

História: Produzida comercialmente na Filadélfia durante o período revolucionário, a cerveja ganhou grande aceitação nos recém-formados Estados do Meio-Atlântico e foi endossada (aprovada publicamente) pelo

presidente George Washington.

Ingredientes Característicos: São utilizados maltes de 2 e 6 fileiras (ou uma combinação), juntamente com uma baixa percentagem de maltes escuros, incluindo maltes marrom, maltes Chocolate e maltes preto (raramente usam cevada tostada). O uso de adjuntos é aceitável, incluindo milho, alcaçuz para a cerveja, melaço e Porterine (adjunto desenvolvido nos Estados Unidos como ferramenta de um fabricante de cerveja, que acrescentou no mosto de cervejas mais leves, para adicionar cor e sabor que imitam o de uma Porter. A Porterine é feita a partir do cozimento lento de xarope de milho, que concentra os açúcares na substância. Com essa concentração vem a cor e a consistência da Porterine como de caramelo). As versões mais históricas terão até 20% de adjuntos. Leveduras Ale ou Lager. Amargor com ênfase em lúpulos históricos ou tradicionais americanos (Cluster, Willamette, Cascade), embora o final e o sabor de lúpulo possam variar.

Comparação de Estilos: Mais suave e menos lupuladamente amarga do que uma (moderna) American Porter, menos caramelada do que uma English Porter, com maior caráter lager e de adjuntos.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.046 – 1.060

FG: 1.010 – 1.016

IBUs: 20 – 30

SRM: 18 – 30

ABV: 4.5 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Stegmaier Porter, Yuengling Porter.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Escura, Qualquer Fermentação, América do Norte, Estilo Histórico, Família-Porter, Maltada.

Historical Beer: Roggenbier

Impressão Geral: Uma dunkelweizen feita com centeio ao invés de apenas maltes de trigo e cevada, mas com maior corpo e leve final de lúpulos.

Aroma: Leve a moderadamente condimentado aroma de centeio misturado com um suave a moderado aroma de

levedura Weizen (cravo e ésteres frutados, banana e frutas cítricas). Suaves lúpulos condimentados, florais ou herbais são aceitáveis.

Aparência: Varia desde uma suave cor laranja-acobreada até uma cor avermelhada muito escura ou marrom acobreado. Colarinho de espuma grande e cremosa de cor bege a bronzeada, bastante densa e persistente (muitas vezes espessa e compacta). Aparência turva e nebulosa.

Sabor: Com caráter de grãos, moderadamente baixo a moderadamente forte sabor condimentado de centeio, muitas vezes com uma reminiscência de sabor de centeio ou de pão integral de centeio. Amargor médio a médio-baixo que permite um dulçor maltado no início (às vezes com um toque de caramelo) antes que os sabores de centeio e de levedura apareçam. Baixo a moderado caráter de levedura Weizen (banana, cravo), mas o equilíbrio pode variar. Moderadamente seco final de grãos, com ligeiro amargor (do centeio) no retrogosto. É aceitável um sabor de lúpulo moderado a baixo, condimentado, herbal ou floral, que pode permanecer até o retrogosto.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-alto. Altamente carbonatada. Cremosidade moderada.

Comentários: O centeio é um grão descascado e é difícil de macerar, geralmente resultando em uma mistura pastosa que é propensa a ser pegajosa. O centeio tem sido caracterizado como o que tem o sabor mais assertivo de todos os grãos de cereais. É inapropriado adicionar sementes de cominho a uma Roggenbier (como alguns cervejeiros americanos fazem); o caráter de centeio provém tradicionalmente apenas dos grãos de centeio.

História: Uma cerveja de especialidade alemã originalmente produzida em Regensburg, Bavaria. Nunca foi um estilo muito popular e quase desapareceu.

Ingredientes Característicos: O centeio maltado geralmente consiste de 50% ou mais da composição de grãos (algumas versões têm 60-65%). O restante pode incluir malte claro, malte Munich, malte de trigo, malte

Cristal e/ou pequenas quantidades de malte escuro sem amargor para ajustes de cor. A levedura Weizen propicia ésteres de banana distintivos e fenóis de cravo. Leve uso de lúpulo do varietal Saaz para amargor, sabor e aroma. Baixas temperaturas de fermentação acentuam o cravo já que suprimem a formação de ésteres. O método mais utilizado é a mosturação por decocção (assim como com as Weissbiers).

Comparação de Estilos: Muito distinta variante de uma Dunkelweizen usando malte de centeio ao invés de malte de trigo. A American Rye Beer não tem o caráter de fermento Weizen e geralmente têm mais lúpulos.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.046 – 1.056

FG: 1.010 – 1.014

IBUs: 10 – 20

SRM: 14 – 19

ABV: 4.5 – 6.0%

Exemplos Comerciais: Thurn und Taxis Roggen.

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Histórico, Família-Wheat-Beer.

Historical Beer: Sahti

Impressão Geral: Uma cerveja finlandesa tradicional, pesada e forte, com um sabor de centeio, zimbro (Juniper) e bagas de zimbro e também um forte caráter de banana e cravo proveniente da ação da levedura.

Aroma: Altos níveis de ésteres de banana com fenóis de cravo moderados a moderadamente altos. Ela não é ácida. Pode ter uma baixa a moderada caráter de zimbro. Aromas de maltes com caráter de grãos, caramelo e de centeio ao fundo. Baixo aroma de álcool. Impressão de dulçor maltado.

Aparência: A cor varia de amarelo claro a marrom escuro; a maioria varia de âmbar médio a escuro. Geralmente são turvas e nebulosas (não filtrada). Colarinho baixo devido à baixa carbonatação.

Sabor: Forte caráter de banana e moderado a moderadamente alto caráter de cravo resultante do trabalho das leveduras.

Moderado sabor de grãos de centeio. Baixo amargor. Um final relativamente doce. O zimbro (Juniper) pode causar um sabor como de pinho e as bagas de zimbro podem adicionar um sabor semelhante ao gim; ambos devem ser complementares, não dominantes. Nenhum sabor lupulado perceptível. Sabor de caramelo moderado, mas sem tostado. Estratificada e complexa, com um pouco do caráter do mosto, o que é incomum em outros estilos de cerveja. Ela não é ácida.

Sensação na Boca: Espessa e viscosa e carregada em proteína (não fervida não significa que tenha estado em nenhum momento sem calor). A carbonatação varia de baixa à médio-baixa intensidade. Fortemente quente devido aos elevados níveis de álcool, mas geralmente mascarado pelo dulçor.

Comentários: O uso de centeio não significa que deve ser parecido ao cominho (um sabor dominante no pão de centeio). O uso de bagas de zimbro dará um sabor como de gim (de maneira semelhante às bagas de zimbro). O junípero (zimbro) atua um pouco como o lúpulo no sentido do equilíbrio e do sabor, proporcionando assim um contraponto ao dulçor do malte.

História: Um estilo tradicional e típico da Finlândia; uma tradição de fazendas de pelo menos 500 anos, que geralmente era produzida para ocasiões festivas como casamentos de verão, e consumida uma semana ou duas depois de ter sido produzida. Um costume semelhante existe na Estônia, onde a cerveja é chamada koduolu.

Ingredientes Característicos: Cevada maltada junto com maltes e grãos não maltados, geralmente centeio. Baixo uso de lúpulos. Ramos de zimbro são usados para o lautering (separação do bagaço dos grãos do mosto, tradicionalmente com um tronco oco), muitas vezes produzindo um caráter semelhante de zimbro/bagas de zimbro. Geralmente usam levedura de fermentação alta de pão em uma fermentação rápida e quente (Levedura Weizen alemã é um bom substituto). Não fervida; submetida a uma longa mosturação; os lúpulos são

adicionados separadamente, através de infusão por chá.

Comparação de Estilos: Uma forte semelhança com a Weizenbock, mas mais doce e espessa, com um caráter centrado no centeio e no zimbro.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.076 – 1.120

FG: 1.016 – 1.020

IBUs: 7 – 15

SRM: 4 – 22

ABV: 7.0 – 11.0%

Exemplos Comerciais: Atualmente elaborada durante todo o ano por várias cervejarias finlandesas.

Etiquetas: Intensidade Alta, Cor Âmbar, Fermentação Alta, Europa Central, Estilo Histórico, Condimentada.

INTRODUÇÃO ÀS CERVEJAS SPECIALTY-TYPE

Specialty-Type Beer é um termo amplo e geral usado para se referir aos estilos descritos nas categorias 28 a 34. Eles são diferentes do que chamamos de Estilos Clássicos, representados pelas categorias 1 a 27. Estilos Clássicos são independentes e podem ser descritos em pormenor numa descrição de estilo padrão do BJCP. As cervejas Specialty-Type implicam em alguma forma de transformação em um Estilo Clássico ou outra cerveja base, quer pela inclusão de ingredientes ou um manejo diferente da cerveja utilizando um processo alternativo. A descrição do estilo Specialty-Type não pode descrever completamente um estilo por conta própria, como um Estilo Clássico e isto já foi feito mais acima (anteriormente). Em vez disso, os estilos de cerveja Specialty-Type discutem como o ingrediente ou processo adicional afeta o estilo da cerveja base.

Esta seção introdutória é assumida como parte de todos os estilos de cerveja Specialty-Type. Aqui é descrito, em geral, como registrar e julgar uma cerveja Specialty-Type. As instruções específicas para um estilo serão contidas dentro das diretrizes individuais.

Em geral, quando a apresentação de uma cerveja Specialty-Type incluir um ingrediente usado para o alimento, tenha em consideração que usamos a definição de ingredientes culinários, em vez de a definição botânica. Consulte a lista detalhada de ingredientes nas descrições das categorias de estilo ao invés de fazer uma suposição.

Registrando Cervejas Specialty-Type

Uma vez que a informação adicional deve ser fornecida com cada ficha de inscrição de entrada no concurso em uma categoria de cervejas Specialty-Type, é essencial que os participantes examinem atentamente a seção Instruções de Entrada de inserta na descrição de cada estilo de cerveja. Aqui, nesta seção, são descritas as informações que devem ser fornecidas aos juízes e que estes esperam estar descritas. Não presumam que os juízes possam reconhecer sua cerveja sem qualquer informação adicional; alguns podem, mas a maioria não vai. É quase certo que você receberá uma pontuação mais baixa se você omitir esta informação ou se não a especificar corretamente. Coloque-se na posição de juiz; anote as informações úteis necessárias para julgar adequadamente a cerveja. Os juízes não se importam se você escolheu cerejas no jardim de sua avó, então não coloque informações que não sejam úteis, diga a variedade de cereja usada ou o seu gosto.

Ao especificar um estilo de cerveja base, leia cuidadosamente as Instruções de Entrada do estilo. Alguns podem dizer que é necessário um Estilo Clássico, isto significa que a cerveja deve ser classificada como um

dos estilos do Guia (incluindo Historical Beers ou cervejas com alternativas numeradas). Alguns podem dizer que um estilo base deve ser descrito, mas não tem de por que ser um Estilo Clássico, esta é uma licença para descrever o estilo de cerveja sobre a maneira que você quer. Se a sua base é vagamente uma Porter, mas não pontuaria bem como English, American ou Baltic Porter, então não seja muito específico, basta chamá-la de Porter.

Algumas cervejas que são projetadas para mostrar o ingrediente especial muitas vezes têm uma base bastante neutra.

Ao especificar o ingrediente especial, tenha em conta que quanto mais específico for, mais os juízes vão buscar uma forte característica. Então não deixe de experimentar a sua cerveja e decidir o quão específico precisa ser. Se você está mostrando um ingrediente incomum ou caro, pode ser um bom momento para ser específico. No entanto, se o ingrediente é algo bastante genérico, então é só usar um nome genérico, sem detalhamentos. Se você usar uma combinação de ingredientes como especiarias, você pode consultar a mistura por um nome comum (por exemplo, tempero para torta de abóbora, curry em pó, etc.). Se você listar cada ingrediente

individualmente, os juízes esperam detectar cada um deles. Mas, se a natureza de uma mistura de ingredientes é que cada caráter específico contribua para um caráter maior, então só descreva o caráter resultante. Entenda como os juízes vão usar as informações que você fornecer a eles.

Decidir onde registrar uma cerveja Specialty-Type é muitas vezes difícil para os participantes. Certifique-se de chegar a cada estilo de cuidado, já que na descrição de alguns estilos encontra-se a informação específica de onde ingressar a cerveja com alguma combinação de ingredientes. Temos definido arbitrariamente alguns ingredientes que têm precedência sobre os outros (em ordem de precedência mais alta: wild, fumaça, madeira, frutos/especiarias, grãos/açúcar), mas só se aplica se podem ser percebidos. Na busca de um lugar para registrar sua cerveja Specialty-Type, busque o melhor ajuste com a descrição do estilo em um estilo onde a combinação é permitida. Registrar uma cerveja como um estilo específico será um sinal para os juízes que a sua cerveja terá certos componentes identificáveis. Se você adicionou um ingrediente, mas não é detectável, não registre a cerveja em um estilo que exige o ingrediente. Se os juízes não podem percebê-lo, eles vão acreditar que está ausente e, conseqüentemente, reduzir pontos.

Julgando Cervejas Specialty-Type

O equilíbrio geral é a chave para uma cerveja Specialty-Type bem sucedida. A amostra deve ser um casamento harmonioso entre a cerveja e ingredientes especiais, com nenhum dominando o outro. Os ingredientes especiais devem complementar e realçar a cerveja base, e o produto resultante deve ser agradável para beber. A amostra deve ser reconhecida como pertencente à categoria de inscrição a que está concorrendo, ou pelo menos não pertencer claramente a alguma outra.

Alguns juízes experientes tomarão rapidamente uma abordagem hedonista (com foco em uma experiência prazerosa) para as cervejas Specialty-Type antes de examinar em profundidade os detalhes. A

avaliação rápida é desenhada para determinar se a combinação trabalha ou não (isto é, se há choques de gosto). Se a combinação é uma má ideia, não importa quão bom o produto é preparado; simplesmente não será agradável. No entanto, os juízes devem manter a cabeça aberta: algumas combinações de sabores inesperadas podem ser surpreendentemente deliciosas.

Os juízes não devem ser excessivamente pedantes com relação a procurar, por completo, o caráter do estilo da cerveja base especificada. Afinal, a cerveja base não contém o ingrediente especial, de modo que o seu caráter não será o mesmo. Haverá interações de sabor que produzem efeitos sensoriais adicionais. Do mesmo modo, os juízes devem entender que o processo de fermentação pode transformar alguns ingredientes (particularmente aqueles com açúcares fermentáveis) e que a natureza do ingrediente pode não ser a mesma que os ingredientes não alterados. Portanto, os juízes devem encontrar o prazer geral e o equilíbrio da combinação resultante, sempre e quando a cerveja final apresente tanto o caráter da cerveja base como o ingrediente ou de processo especial.

Criar e julgar cervejas Specialty-Type pode ser muito gratificante. Os juízes devem estar cientes de que há um elemento criativo nestes estilos, e que algo incomum e delicioso geralmente deve ser recompensado. Mantenha a cabeça aberta quando for avaliar esses estilos e não as julgue tão rigidamente quanto aos Estilos Clássicos.

Efeitos dos Ingredientes Adicionados no Equilíbrio de uma Cerveja

A natureza do ingrediente deve ser agradável e de apoio, não artificial e inapropriadamente avassaladora (considerando a natureza do ingrediente) e não deve ter defeitos de processamento, manipulação ou fermentação. Aroma de lúpulo, subprodutos resultantes da atuação da levedura e componentes do malte da cerveja base podem não ser tão perceptíveis

quando ingredientes adicionais estão presentes. Estes componentes (especialmente o lúpulo) também podem ser suprimidos intencionalmente para permitir que a natureza do ingrediente esteja presente no produto final. Se a base da cerveja é um ale, um frutado não especificado e/ou outros subprodutos da fermentação podem estar presentes como apropriado para as fermentações mais quentes. Se a base da cerveja é uma lager, e

em geral, por via de consequência, a menor presença de subprodutos de fermentação será mais adequada. Alguns aromas de malte podem ser desejáveis, especialmente em estilos escuros. O aroma de lúpulo pode estar ausente ou equilibrado com ingredientes adicionados, dependendo do estilo. Os ingredientes adicionados devem adicionar uma complexidade extra para a cerveja, mas não ser tão imponentes a ponto de resultar em uma cerveja desequilibrada.

28. AMERICAN WILD ALE

O nome American Wild Ale é de uso comum pelos cervejeiros artesanais e caseiros. No entanto, a palavra wild não implica que estas cervejas são necessariamente de fermentação espontânea, mas sim indica que são influenciadas por micróbios adicionais à tradicional levedura de cerveja. Esta categoria está destinada a uma grande variedade de cervejas que não se ajustam com os estilos europeus sour ou wild. Todos os estilos nesta categoria são essencialmente cervejas especiais, onde muitas interpretações criativas são possíveis, e onde os estilos são definidos exclusivamente pelo uso de perfis e ingredientes de fermentação específicos. Tal como acontece com estilos Specialty, a descrição obrigatória proporcionada pelo participante é de suma importância para o juiz.

Ao longo desta categoria, a palavra Brett é usada como uma abreviação para Brettanomyces. Este é o termo mais usado entre cervejeiros artesanais e cervejeiros caseiros em uma conversa, salvo em comunicações formais.

28A. Brett Beer

Impressão Geral: Muito frequentemente, mais seca e frutada que o estilo de cerveja base sugere. As notas funky variam de baixas a altas, dependendo do tempo de envelhecimento da cerveja e a(s) cepa(s) *Brett* são utilizadas. O caráter empolgante está geralmente restrito em cervejas mais jovens 100% *Brett*, mas tende a aumentar com o envelhecimento. Você pode sentir uma leve acidez, embora isto não venha da *Brett*.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. As cervejas jovens fermentadas com *Brett* possuem notas mais frutadas (por exemplo, frutas tropicais, frutas de caroço ou cítricas), mas esta é variável pela(s) cepa(s) *Brett* usada(s). Para cervejas 100% *Brett*

fortemente lupuladas com variedades de lúpulos americanos, sabores derivados da fermentação são frequentemente difíceis de aparecer, por restarem envolvidos pelos compostos aromáticos dos lúpulos. Com o envelhecimento uma cerveja 100% *Brett* pode começar a desenvolver algum caráter funky (por exemplo, notas de estábulo, notas de feno molhado, um pouco de terroso ou defumado), mas esse recurso não deve dominar. Se a cerveja é fermentada com levedura além de *Brett*, algo do caráter primário da levedura pode permanecer. Uma acidez suave é aceitável, mas não deve ser uma característica proeminente.

Aparência: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. A transparência pode ser variável e depende do estilo de cerveja base

e dos ingredientes utilizados. Um pouco de turbidez não é necessariamente uma falha.

Sabor: Varia de acordo com o estilo da cerveja base. O caráter *Brett* pode variar de mínimo a agressivo. Pode ser muito frutado (por exemplo, frutas tropicais, frutas de bagas – as berries-, frutas de caroço, cítricos) ou têm algo de caráter defumado, terroso ou de estábulo. Não deve ser desagradável como de esparadrapo (band aid), removedor de unha, fétido, queijo, etc. A acidez suave é aceitável com a cerveja sendo ligeiramente ácida, mas não completamente azeda. Sempre frutada quando jovem, tornando-se com caráter mais do funk com o envelhecimento. Não pode ser acética ou láctica. Os sabores de malte são muitas vezes menos pronunciados do que no estilo base, deixando uma cerveja muitas vezes mais seca e fresca, devido à alta atenuação por *Brett*.

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo da cerveja base. Geralmente de corpo leve, mais leve do que seria esperado a partir do estilo de cerveja base, mas um corpo excessivamente magro é uma falha. Geralmente moderada a alta carbonatação. A retenção de colarinho é variável.

Comentários: O estilo de cerveja base descreve a maior parte do caráter dessas cervejas, mas a adição de *Brett* garante um produto de caráter seco, fino e funky. As versões mais novas são mais brilhantes e frutadas, enquanto que as mais maturadas possuem mais profundidade de caráter funky e pode perder mais do estilo da cerveja base. As versões envelhecidas em madeira devem ser inseridas na categoria Wild Specialty Beer. O caráter *Brett* deve sempre ser combinado com o estilo, estas cervejas nunca devem ser uma 'Bomba Brett'. Tenha em conta que *Brett* não produz ácido láctico.

História: interpretações modernas de Belgian Wild Ales feitas por cervejeiros artesanais americanos, ou experimentações inspiradas em Belgian Wild Ales ou cervejas histórias inglesas com *Brett*. As cervejas 100% *Brett* ganharam popularidade depois de 2000; Porto Brewing Mo Betta Brett foi

um dos primeiros exemplares conhecidos.

Ingredientes Característicos: Praticamente qualquer estilo de cerveja fermentada de qualquer maneira, depois finalizada com uma ou mais cepas *Brett*. Alternativamente, uma cerveja feita com *Brett* como única cepa de fermentação.

Comparação de Estilos: Em comparação com o mesmo estilo de cerveja sem *Brett*, uma cerveja *Brett* será mais seca, altamente atenuada, frutada, de corpo leve e um pouco mais *funky* à medida que envelhece. Menos ácida e intensa que as Belgian Wild Ales.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base (Estilo Clássico ou uma família de estilos genéricos) ou proporcionar uma descrição dos ingredientes / especificações / caráter desejado. A ficha de inscrição **deve** especificar se se trata de uma fermentação 100% *Brett*. O participante pode especificar a(s) cepa(s) de *Brettanomyces* utilizadas.

Estatísticas Vitais: Variáveis, de acordo com o estilo de cerveja base.

Exemplos Comerciais: Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Brett, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue, Victory Helios.

Etiquetas: Fermentação Wild, América do Norte, Estilo Artesanal, Specialty Beer.

28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

Impressão Geral: Uma versão *sour* e/ou *funky* de um estilo de cerveja base.

Aroma: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. A contribuição dos micro-organismos que não-Saccharomyces deve ser perceptível a forte e muitas vezes contribuem para uma nota *funky* ácida e/ou selvagem. Os melhores exemplares mostram uma gama de compostos aromáticos em vez de um único caráter dominante. O aroma deve ser acolhedor, não áspero ou desagradável.

Aparência: Varia de acordo com o estilo base. A transparência pode ser variável, mas alguma turbidez não é uma falha. A retenção de espuma pode ser mínima devido aos altos níveis de propriedades ácidas ou antiespumantes de algumas cepas de

Lactobacillus.

Sabor: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Busca um equilíbrio agradável entre a cerveja base e o caráter da fermentação. Uma série de resultados é possível, desde que a cerveja tenha uma acidez elevada/*funky* até uma cerveja sutil, agradável e harmoniosa. Os melhores exemplos são agradáveis para beber com ésteres e fenóis complementando o malte e/ou lúpulo. O caráter selvagem pode ser proeminente, mas não precisa ser dominante em um estilo que de outra forma tem um forte perfil de malte/lúpulo. A acidez deve ser intensa, mas ao mesmo tempo agradável, não deve ser pungente ou avinagrada; um ácido acético proeminente ou censurável/ofensivo é uma falta. O amargor tende a ser baixo, especialmente quando aumenta a acidez.

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Geralmente corpo leve, quase sempre mais leve do que o que poderia ser esperado a partir do estilo de cerveja base. Geralmente moderada a elevada carbonatação, embora muitas vezes mais baixa nos exemplares de maior teor alcoólico.

Comentários: Estas cervejas podem ser envelhecidas em madeira, mas qualquer característica de madeira não deve ser um sabor dominante primário. As cervejas ácidas geralmente não são amargas, porque estes sabores se confrontam. O estilo de cerveja base se torna menos relevante, porque as várias leveduras e bactérias tendem a dominar o perfil. As características inapropriadas incluem diacetil, solvente, uma textura viscosa e uma forte oxidação.

História: Interpretações modernas de Belgian Sour Ales feitas por cervejeiros artesanais americanos, ou experimentações inspiradas por Belgian Sour Ales.

Ingredientes Característicos: Praticamente qualquer estilo de cerveja. Geralmente é fermentada por *Lactobacillus* e/ou *Pediococcus*, muitas vezes em conjunto com *Saccharomyces* e/ou *Brettanomyces*. Também pode ser uma mistura de estilos. Envelhecimento em madeira ou barril é

muito comum, mas não é obrigatório.

Comparação de Estilos: Uma versão *sour* e/ou *funky* de um estilo de cerveja base.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar uma descrição da cerveja, com identificação das leveduras/bactérias utilizadas e o estilo de cerveja base ou ingredientes/especificações/caráter desejado (alvo) da cerveja.

Estatísticas Vitais: Variáveis, de acordo com o estilo da cerveja base.

Exemplos Comerciais: Boulevard Love Child, Cascade Vlad the Imp Aler, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Calabaza Blanca, Russian River Tempation, The Bruery Rueuze, The Bruery Tart of Darkness.

Etiquetas: Fermentação Wild, América do Norte, Estilo Artesanal, Specialty Beer, Sour.

28C. Wild Specialty Beer

Impressão Geral: Uma versão *sour* e/ou *funky* de uma cerveja de frutas, ervas ou especiarias, ou uma cerveja *wild* envelhecida em madeira. Se for envelhecida em madeira, a madeira não deve ser a característica primária ou dominante.

Aroma: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Deve mostrar o frutado, a acidez e/ou o caráter *funky* de uma fermentação *wild*, assim como as características dos ingredientes especiais utilizados. Os melhores exemplares mesclam os compostos aromáticos da fermentação com os ingredientes especiais, criando aromas que podem ser difíceis de atribuir precisamente.

Aparência: Varia de acordo com o estilo de cerveja base, normalmente apresenta uma cor, matiz ou tonalidade de qualquer fruta (se usada), tanto na cerveja como na espuma. A transparência pode ser variável, um pouco de turbidez não é uma falha. A retenção de espuma é muitas vezes mínima.

Sabor: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Deve mostrar o frutado, a acidez e/ou caráter *funky* de uma fermentação por leveduras selvagens, e as características dos ingredientes especiais utilizados. Qualquer dulçor da fruta geralmente é eliminado, portanto, apenas os

ésteres de frutas normais permanecem. O caráter ácido da fruta e fermentação wild pode ser imponente, mas não deve ser avassalador. A acidez e taninos de qualquer fruta podem destacar a secura da cerveja, então é preciso ter cuidado com o equilíbrio. A acidez deve destacar a percepção de sabor da fruta, não o retirar. Notas de madeira, caso estejam presentes, adicionam sabor, mas devem ser equilibradas.

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Geralmente o corpo é leve, mais leve do que se poderia esperar do estilo de cerveja base. Carbonatação geralmente moderada a alta; a carbonatação deve equilibrar o estilo de cerveja base, se ele é declarado. A presença de taninos de frutas ou de madeira pode proporcionar uma ligeira adstringência, realçar o corpo ou fazer com que a cerveja pareça ser mais seca do que é.

Comentários: Uma cerveja fermentada com levedura selvagem com adição de frutas, ervas, especiarias ou madeira, com base em um estilo que não seja Lambic. Pode ser outro Estilo Clássico (geralmente ácidas ou não), ou uma cerveja mais genérica (sem estilo definido). Estas cervejas podem ser envelhecidas em madeira, mas isso não deve ser um sabor primário ou dominante.

História: Interpretações modernas das Belgian Wild Ales feitas por cervejeiros artesanais americanos ou experimentações inspiradas em Belgian Wild Ales.

Ingredientes Característicos: Praticamente qualquer estilo de cerveja. Qualquer combinação de *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Lactobacillus*, *Pediococcus* ou outros agentes fermentadores similares. Também pode ser uma mistura de estilos. Enquanto cerejas, framboesas e pêssegos são as frutas mais comuns, outras frutas podem também ser utilizadas. Vegetais com características de fruto (pimentas, ruibarbo, abóbora, etc.) também podem ser usados. Madeira ou maturação em barrica é muito comum, mas não é obrigatório.

Comparação de Estilos: Como uma cerveja de frutas, com ervas, especiarias ou madeira, mas *sour* e/ou *funky*.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar o tipo de fruta, especiarias, ervas ou madeira usados. O participante **deve** especificar uma descrição da cerveja, a identificação de leveduras/bactérias utilizadas e estilo de cerveja base ou ingredientes / especificações / caráter desejado (alvo) da cerveja. Uma descrição geral da natureza especial da cerveja pode cobrir todos os elementos necessários.

Estatísticas Vitais: Variam de acordo com o estilo de cerveja base.

Exemplos Comerciais: 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: Fermentação Wild, América do Norte, Estilo Artesanal, Specialty Beer, Sour, Frutado.

29. FRUIT BEER

Fruit Beer é uma categoria de cervejas feitas com qualquer fruta ou combinação de frutas sob a definição desta categoria. Aqui é usada a definição de culinária, não a botânica - estruturas associadas às sementes, plantas carnudas que são doces ou ácidas e comestíveis na natureza. Os exemplos incluem frutas de semente (maçã, pêra, marmelo), frutas de caroço (cereja, ameixa, pêssego, damasco, manga, etc.), frutas de bagas (qualquer fruta com a palavra "berry" nela), passas, frutas cítricas, frutas secas (tâmaras, ameixas, uvas passas, etc.), frutas tropicais (banana, abacaxi, goiaba, mamão, etc.), figos, romã, nopal (fruta de cactos) e assim por diante.

Isso não significa especiarias, ervas ou vegetais como definido na Categoria 30, especialmente frutos botânicos consideradas como produtos hortícolas de cozinha (legumes). Basicamente, se você tem que explicar uma fruta usando a palavra "tecnicamente", como parte da descrição, então entenda que não é isso o que queremos aqui dizer.

29A. Fruit Beer

Veja a introdução às cervejas Specialty-Type para comentários adicionais, em particular, na avaliação do equilíbrio dos ingredientes adicionados à cerveja base.

Impressão Geral: Uma união harmoniosa de frutas e cerveja, mas ainda reconhecível como uma cerveja. O caráter da fruta deve ser evidente, mas em equilíbrio com a cerveja, não tão avançado como a sugerir um produto artificial.

Aroma: Os compostos aromáticos distinguíveis associados com o aroma das frutas declaradas devem ser perceptíveis; no entanto, tenha em conta que algumas frutas (por exemplo, framboesas, cerejas) têm aromas mais fortes e são mais distinguíveis do que outros (por exemplo, mirtilos, morangos). Ele permite que uma gama de caráter de fruta e intensidade de sutil a agressivo. Os aromáticos adicionais devem misturar bem com qualquer aromático que é apropriado para o estilo declarado da cerveja base.

Aparência: Deve ser apropriada à base da cerveja e a fruta declarada. Para cervejas de cores mais claras com frutas que apresentam cores distintas, a cor da fruta deve ser perceptível. Note-se que a cor da fruta na cerveja é, muitas vezes, mais clara do que a polpa da fruta e pode tomar diferentes tonalidades. Pode ter alguma turbidez ou ser límpida, apesar da turbidez ser geralmente indesejável. O colarinho pode tomar algumas das cores da fruta.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, o caráter de sabor distinto associado com a fruta indicada deve ser perceptível e pode variar em intensidade de sutil a agressivo. O equilíbrio da fruta com a cerveja base é vital, e o caráter de fruta não deve ser tão artificial e/ou inadequadamente avassalador como a sugerir uma "bebida de suco de frutas". Os lúpulos de amargor e de sabor, os sabores de malte, o teor alcoólico e os subprodutos da fermentação, tais

como ésteres, devem ser apropriados para a cerveja-base e ser harmonioso e equilibrado com os distinguíveis sabores de frutas. Lembre-se que a fruta geralmente adiciona sabor e não dulçor à cerveja. Normalmente, o açúcar encontrado em frutas é totalmente fermentado e contribui para sabores mais leves e um final mais seco do que o esperado para a cerveja base do estilo declarado. No entanto, o dulçor residual não é necessariamente uma característica negativa, a menos que possua uma qualidade crua, sem fermentar.

Sensação na Boca: Pode variar dependendo da cerveja base selecionada e conforme apropriado para essa cerveja. Corpo e níveis de carbonatação devem ser apropriados para o estilo declarado da cerveja base. A fruta geralmente adiciona fermentáveis que tendem a desaparecer na cerveja; a cerveja resultante pode parecer mais leve do que o esperado para o estilo da cerveja-base declarada. As frutas menores e mais escuras têm uma tendência para adicionar uma profundidade tânica que tende a sobrecarregar a cerveja-base.

Comentários: O equilíbrio geral é a chave para apresentar uma cerveja de frutas bem feita. A fruta deve complementar o estilo original e não sobrecarregar. Os atributos chave do estilo da cerveja base serão diferentes com a adição de fruta; não espere na cerveja-base o gosto da mesma sem ser alterada. Recomenda-se julgar a cerveja baseado no prazer e equilíbrio da combinação resultante.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não precisa ser um Estilo Clássico. O participante **deve** especificar o(s) tipo(s) de fruta(s) usada(s). As cervejas de frutas ácidas que não são Lambic devem ser inscritas na categoria American Wild Ale.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBU, SRM e ABV variarão dependendo dos delineamentos da

cerveja base, mas a fruta, na maioria das vezes, vai se ver refletida na cor.

Exemplos Comerciais: Bell's Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Ebulum Elderberry Black Ale, Founders Rübæus.

Etiquetas: Specialty Beer, Frutada.

29B. Fruit and Spice Beer

Consulte a Introdução às Cervejas Specialty Type para comentários adicionais em particular na avaliação do equilíbrio dos ingredientes adicionados à cerveja base. A definição de "Fruta" no preâmbulo da Categoria 29 e de "Spice", no preâmbulo da Categoria 30 se aplicam. Qualquer combinação de ingredientes válida nos estilos 29A e 30A é permitida nesta categoria. O uso da palavra "Spice" não significa que somente podem ser usadas especiarias em sentido estrito: qualquer especiaria (Spice), erva (Herb) ou Vegetal entendido como verdura ou legume oriunda de produção hortícola (Vegetable), da Categoria 30, pode ser utilizado (SHV).

Impressão Geral: Uma união harmoniosa de frutas, especiarias e cerveja, mas, todavia, reconhecível como cerveja. O caráter de frutas e especiarias deve ser evidente, mas cada um em equilíbrio com a cerveja, não tão avançado como a sugerir um produto artificial.

Aroma: Os compostos aromáticos distintos associados com frutas e especiarias declaradas devem ser perceptíveis no aroma; no entanto, tenha em conta que algumas frutas (por exemplo, framboesas, cerejas) e algumas especiarias (como por exemplo, a canela, o gengibre) têm aromas mais fortes e são mais distinguíveis do que outras (por exemplo, mirtilos (blueberries), morangos), a permitir uma variedade de frutas e caráter especiarias e intensidade de sutil a agressivo. Os aromáticos adicionais devem misturar bem com qualquer aromático apropriado para o estilo declarado da cerveja-base. O aroma de lúpulo pode estar ausente ou equilibrado, dependendo do estilo declarado de cerveja base.

Aparência: Apropriada para a cerveja base e

As frutas e especiarias declaradas. Para cervejas de cor mais claras com frutas ou especiarias que exibem cores distintas, a cor da fruta deve ser perceptível. Note-se que a cor da fruta na cerveja é, muitas vezes, mais clara do que na polpa da fruta e pode tomar diferentes tonalidades. Pode ter alguma turbidez ou ser límpida, apesar de a turbidez ser geralmente indesejável. O colarinho pode tomar algumas das cores da fruta ou especiarias.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, o caráter de sabor distinto associado com frutas e especiarias declaradas deve ser perceptível e pode variar em intensidade de sutil a agressivo. O equilíbrio de frutas e especiarias com a cerveja base é vital, e o caráter de fruta não deve ser tão artificial e/ou inadequadamente avassalador como a sugerir uma bebida de suco de frutas com especiarias. Os lúpulos de amargor e de sabor, os sabores de malte, o teor alcoólico e os subprodutos da fermentação, tais como ésteres, devem ser apropriados para a cerveja-base e ser harmonioso e equilibrado com os sabores de frutas e especiarias distinguíveis presentes. Lembre-se que a fruta geralmente adiciona sabor não doce. O açúcar encontrado na fruta é muitas vezes totalmente fermentado e contribui para sabores mais leves e um final mais seco do que o que seria de esperar com o estilo da cerveja base declarado. No entanto, o açúcar residual não é necessariamente uma característica negativa, a menos que possui uma qualidade crua, sem fermentar. Algumas especiarias, ervas e vegetais são inerentemente amargas e pode resultar em uma cerveja mais amarga do que o estilo da cerveja base declarada.

Sensação na Boca: Pode variar de acordo com a cerveja base selecionada e conforme apropriado para a cerveja base. O corpo e os níveis de carbonatação devem ser apropriados para o estilo da cerveja base declarado. As frutas geralmente adicionam fermentáveis e tendem a diluir a cerveja; a cerveja resultante pode parecer mais leve do que a esperado para o estilo de cerveja base declarado. Algumas especiarias, ervas e vegetais ou legumes podem proporcionar

corpo adicional, embora adições fermentáveis podem diluir a cerveja. Algumas especiarias, ervas e vegetais/legumes podem adicionar um pouco de adstringência, embora um caráter condimento "rústico" não é desejável.

Comentários: O equilíbrio geral é a chave para apresentar uma cerveja de frutas e especiarias bem feita. As frutas e especiarias devem complementar o estilo original e não sobrecarregar. Os atributos chave do estilo da cerveja base serão diferentes em intensidade com a adição de frutas e especiarias; não espere encontrar o mesmo que na versão inalterada da cerveja base. Julgue a cerveja baseado no prazer e equilíbrio da combinação resultante. O cervejeiro deve reconhecer que algumas combinações de cerveja base e frutas/especiarias funcionam bem juntas, enquanto outras não conseguem realizar combinações harmoniosas. Sempre que se declaram frutas, especiarias, ervas ou vegetais, cada um deles deve ser evidente e distinguível a sua própria maneira (embora não necessariamente individualmente identificáveis; o equilíbrio com os outros ingredientes segue sendo ainda crítico); em outras palavras, a cerveja deve ser lida como uma cerveja com especiarias e frutas sem ter que dizer quais frutas e especiarias especificamente estão presentes (mesmo se eles são declarados).

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo base; o estilo declarado não tem que ser um Estilo Clássico. O participante **deve** especificar o tipo de frutas e especiarias, ervas ou vegetais (SHV) utilizados; os ingredientes individuais, especiarias, ervas ou vegetais não precisam ser especificados se uma mistura conhecida de especiarias (por exemplo, as especiarias de torta de maçã) é usada.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBU, SRM e ABV irão variar dependendo do estilo de cerveja base, mas a fruta, muitas vezes, ver-se-á refletida na cor.

Etiquetas: Specialty Beer, Frutado, Condimentado.

29C. Specialty Fruit Beer

*Uma **Specialty Fruit Beer** é uma fruit beer com alguns ingredientes adicionais ou processos, tais como outros açúcares fermentáveis adicionados (mel, açúcar mascavo, açúcar invertido, etc.).*

Veja a seção introdução às Specialty-Type Beers para comentários adicionais em particular, na avaliação do equilíbrio dos ingredientes adicionados à cerveja base.

Impressão Geral: Uma união harmoniosa de frutas, açúcar e cerveja, mas ainda reconhecível como cerveja. O caráter da fruta e especiarias deve ser evidente, mas cada um em equilíbrio com a cerveja, não tão avançado como a sugerir um produto artificial.

Aroma: O mesmo das Fruit Beer, exceto que alguns fermentáveis adicionais (mel, melaço, etc.) podem adicionar um componente aromático. Qualquer componente de aroma adicional presente deve estar em equilíbrio com a fruta e os componentes da cerveja, e ser uma combinação agradável.

Aparência: Como nas Fruit Beer.

Sabor: Como nas Fruit Beer, exceto que alguns fermentáveis adicionais (mel, melaço, etc.) podem adicionar um componente de sabor. Seja qual for o componente adicional de sabor presente deve estar em equilíbrio com a fruta e os componentes da cerveja, e ser uma combinação agradável. Os açúcares adicionados não devem ter um gosto cru, não fermentado. Alguns açúcares adicionados terão elementos fermentáveis que podem proporcionar um final pleno, de encher a boca; açúcares totalmente fermentáveis podem diluir o final.

Sensação na Boca: Como uma cerveja de fruta, embora dependendo do tipo de açúcar, pode aumentar ou diminuir o corpo.

Comentários: Se os fermentáveis ou processos adicionais não acrescentam um caráter distinguível à cerveja, insira-a como do estilo 29A Fruit Beer e omita uma descrição dos ingredientes ou processos adicionais.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base; o estilo declarado não tem que ser um Estilo

Clássico. O participante **deve** especificar o tipo de fruta utilizada. O participante deve especificar o tipo de açúcar fermentável adicional ou processo especial empregado.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBU, SRM e ABV irão variar dependendo do estilo de cerveja

base, mas a fruta, muitas vezes, ver-se-á refletida na cor.

Exemplos Comerciais: New Planet Raspberry Ale.

Etiquetas: Specialty Beer, Frutada.

30. SPICED BEER

Nós usamos as definições comuns ou empregadas em culinária de especiarias, ervas e vegetais, e não aquelas botânicas ou científicas. Em geral, as especiarias são sementes secas, vagens de sementes, frutas, raízes, cascas, etc. das plantas usadas para aromatizar alimentos. Ervas são plantas de folhas ou partes de plantas (folhas, flores, pétalas, caules) usadas para aromatizar alimentos. Os vegetais são produtos vegetais comestíveis salgados ou menos doces, utilizados principalmente para cozinhar ou, às vezes, comer cru. Vegetais podem incluir algum fruto botânico. Esta categoria inclui explicitamente todas as especiarias da culinária, ervas e vegetais, bem como nozes (qualquer coisa com 'nut' no nome, incluindo coco), pimentas, café, chocolate, pétalas de abeto vermelho, rosas, hibiscos, cascas de frutas/raspas (mas não suco), ruibarbo, e similares. Não inclui frutas da culinária ou grãos. Aromas e sabores de açúcares e xaropes fermentáveis (néctar de agave, xarope de bordo, melaço, sorgo, melado, mel, etc.) podem ser incluídos apenas em combinação com outros ingredientes permitidos, e não deve ter um caráter dominante. Qualquer combinação de ingredientes aceitáveis podem também ser inscritas no concurso nesta categoria. Ver Categoria 29 para uma definição e exemplos de frutas.

30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

Veja a seção de introdução da seção Specialty-Type Beer para comentários adicionais, notadamente sobre a avaliação do equilíbrio de ingredientes adicionados com a cerveja base.

Impressão Geral: Uma união harmoniosa de especiarias, ervas e/ou vegetais e cerveja, mas ainda reconhecível como uma cerveja. O caráter de especiarias, ervas e/ou vegetais deve ser evidente, mas em equilíbrio com a cerveja, não tão em destaque como a sugerir um produto artificial.

Aroma: O caráter das especiarias, ervas e/ou vegetais (SHV) particulares devem ser perceptíveis no aroma; contudo, note que algumas especiarias, ervas e/ou vegetais (por exemplo, o gengibre, a canela) tem fortes aromas e são mais distinguíveis do que outros (por exemplo, alguns vegetais) –

pelo que se permite uma variedade de caracteres e intensidade das especiarias, ervas e/ou vegetais, desde sutil até a agressiva. O caráter individual de cada especiaria, erva e/ou vegetal pode não ser sempre identificável(is), quando utilizado em combinação. O aroma de lúpulo pode estar ausente ou equilibrado, com especiarias, ervas e/ou vegetais dependendo do estilo. As especiarias, ervas e/ou vegetais devem adicionar uma complexidade extra à cerveja, mas não ser tão imponente a ponto de desequilibrar a apresentação da cerveja.

Aparência: A aparência deve ser apropriada para a cerveja-base declarada e aos ingredientes especiais declarados. Para cervejas de cores mais claras com especiarias, ervas ou vegetais que apresentam cores distinguíveis, as cores podem ser notórias na cerveja e possivelmente na espuma. Pode ter alguma

turbidez ou ser límpida. A formação de colarinho pode ser adversamente afetada por alguns ingredientes, tal como o chocolate.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, o caráter sabor característico associada com a especiaria, erva e/ou vegetal particular deve ser perceptível, e pode variar em intensidade de sutil a agressivo. O caráter individual de cada especiaria, erva e/ou vegetal pode nem sempre ser identificável quando utilizado em combinação. O equilíbrio da especiaria, erva e/ou vegetal com a cerveja base é vital, e o caráter de especiaria, erva e/ou vegetal não deve ser nem artificial e/ou avassalador, a ponto de sobrecarregar a cerveja. Lúpulos de amargor e sabor, sabores de malte, teor de álcool, e subprodutos de fermentação, tais como ésteres, devem ser apropriados para a cerveja base e ser harmonioso e equilibrado com os sabores de especiaria, erva e/ou vegetal distinguíveis presentes. Algumas especiarias, ervas e/ou vegetais são inerentemente amargos e podem resultar em uma cerveja mais amarga do que o estilo da cerveja base declarada.

Sensação na Boca: A sensação na boca pode variar dependendo da cerveja base selecionada e do quanto é apropriada para ser inserida à cerveja base. Corpo e níveis de carbonatação devem ser apropriados para o estilo da cerveja-base que está sendo apresentado. Algumas especiarias, ervas e/ou vegetais podem adicionar corpo adicional, embora adições fermentáveis podem diluir a cerveja. Algumas especiarias, ervas e/ou vegetais podem adicionar um pouco de adstringência, embora um caráter “rústico e puro” do condimento é indesejável.

Comentários: Equilíbrio geral é a chave para apresentar uma cerveja bem feita com especiarias, ervas ou vegetais. As especiarias, ervas e/ou vegetais devem complementar o estilo original e não sobrecarregá-lo. Os atributos chave do estilo base declarado será diferente com a adição de especiarias, ervas e/ou vegetais; não espere que com essa adição na cerveja base seja provado o mesmo que na versão

inalterada. Deve-se julgar a cerveja com base no prazer e equilíbrio da combinação resultante. O caráter individual de cada especiaria, erva e/ou vegetal não pode sempre ser identificáveis, quando usado em combinação.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não tem que ser um estilo clássico. O participante **deve** especificar o tipo de especiarias, ervas, ou vegetais usados, mas os ingredientes individuais não precisam ser especificados se uma bem conhecida mistura de especiarias é utilizada (por exemplo, condimentos para torta de maçã, pó de curry, pimenta em pó).

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV irão variar dependendo do estilo da cerveja base.

Exemplos Comerciais: 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: Specialty Beer, Condimentada.

30B. Autumn Seasonal Beer

As Autumn Seasonal Beers são cervejas que sugerem um clima fresco e a época de colheita do outono, podendo incluir abóbora ou outras polpas e as especiarias associadas. Veja a seção de Introdução das Specialty-Type Beers para obter comentários, notadamente sobre a avaliação do equilíbrio dos ingredientes adicionados à cerveja base.

Impressão Geral: Uma cerveja âmbar a cobre, condimentada que muitas vezes tem um corpo moderadamente cheio e um final ligeiramente aquecedor, sugerindo um bom acompanhamento para a temporada de frio de outono, e muitas vezes evocativo da tradição do Dia de Ação de Graças.

Aroma: É possível uma grande variedade de compostos aromáticos, embora muitos exemplos sejam uma reminiscência a torta de abóbora, inhame cristalizado ou colheitas similares, ou pratos temáticos do dia de Ação de Graças (nos EUA). Qualquer combinação de compostos aromáticos que sugere a temporada de outono é bem-vinda. O estilo

de cerveja base na maioria das vezes tem um perfil maltado que sustenta uma apresentação equilibrada dos aromáticos das especiarias e, possivelmente, outros ingredientes especiais. Fermentáveis adicionais (por exemplo, açúcar mascavo, mel, melaço, xarope de bordo, etc.) podem emprestar os seus próprios aromas únicos. Lúpulos aromáticos são muitas vezes ausentes, subjugados, ou ligeiramente picantes. Podem ser encontradas notas de álcool aromáticas em alguns exemplares, mas estas devem ser de caráter contido. O aroma global deve ser equilibrado e em harmonia, e muitas vezes é bastante complexo e convidativo.

Aparência: Geralmente âmbar médio a marrom acobreado (versões mais leves são mais comuns). Normalmente, límpida, embora versões mais escuras possam ser praticamente opacas. Alguma turbidez a frio (chill haze) é aceitável. Geralmente tem um colarinho bem formado, que é muitas vezes de cor bege clarinho a leve bronzeado. Algumas versões com polpas podem assumir um matiz incomum para cerveja, com notas de cor laranja.

Sabor: Muitas interpretações são possíveis; permite-se criatividade ao cervejeiro sempre, desde que o produto resultante é equilibrado e proporcione algumas especiarias (e, opcionalmente, açúcar e vegetal) na apresentação. Especiarias associadas com a temporada de outono são típicas (tal como mencionado na seção do aroma). As especiarias e fermentáveis opcionais devem ser de suporte e bem misturados com o estilo de cerveja base. São comuns sabores ricos de malte e/ou maltado doce que pode incluir caramelo, tostado, biscoito, ou sabores de noz (casca de pão tostado ou sabores da crosta da massa de pizza assada são bem-vindos). Pode incluir sabores distintos de fermentáveis específicos (melado, mel, açúcar mascavo, etc.), embora estes elementos não sejam necessários. Sabor derivado de vegetais à base de abóbora moranga é muitas vezes fugaz. A ampla gama de ingredientes especiais deve ser de sustentação e equilibrados, não tão

imponentes a ponto de ofuscar a cerveja base. O amargor e o sabor do lúpulo são geralmente restritos, de modo a não interferir nas especiarias e ingredientes especiais. Geralmente tem um final completo e satisfatório, e muitas vezes tem algum sabor do álcool. As características de malte torrado são geralmente ausentes.

Sensação na Boca: Uma ampla gama de interpretações é possível. O corpo é geralmente médio a cheio, e uma certa predisposição a ser mastigável que vem do perfil maltado e/ou de base vegetal é muitas vezes presente. Carbonatação moderadamente baixa a moderadamente elevada é típica. Muitos exemplares apresentam envelhecimento e algum aquecimento do álcool, mas sem ser excessivamente quente. As cervejas não têm que ser excessivamente fortes para mostrar alguns efeitos de aquecimento.

Comentários: O equilíbrio geral é a chave para apresentar uma Autumn Seasonal Beer bem feita. Os ingredientes especiais devem complementar a cerveja base e não suprimi-la. O cervejeiro deve reconhecer que algumas combinações de estilos de cerveja base e ingredientes especiais funcionam bem juntos, enquanto outros não resultam em combinações harmoniosas. Se a cerveja base é um Estilo Clássico, o estilo original deve ser identificado através de aroma e sabor. Sempre que as especiarias, ervas ou fermentáveis adicionais estão declarados, cada um deles deve ser notório e distinguível à sua própria maneira (embora não necessariamente individualmente identificáveis; o equilíbrio com os outros ingredientes continua sendo crítico) - em outras palavras, a cerveja deve ser entendida como uma cerveja com especiarias mas sem ter que dizer que as especiarias específicas estão presentes (mesmo se declarado).

Ingredientes Característicos: Especiarias são necessárias, e muitas vezes incluem aquelas que evocam a colheita ou a estação de outono ou o dia de Ação de Graças nos EUA (por exemplo, pimenta da Jamaica, noz-moscada, canela, cravo, gengibre), mas qualquer combinação é possível e a criatividade é incentivada. Adjuntos

saborosos são frequentemente utilizados (por exemplo, melaço, açúcar invertido, açúcar mascavo, mel, xarope de bordo, etc.). São utilizados, na maioria das vezes, vegetais do tipo cabaça (mais frequentemente abóbora).

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não tem que ser um Estilo Clássico. O participante **deve** especificar os tipos de especiarias, ervas, ou vegetais usados; ingredientes individuais não precisam ser especificados se a mistura de especiarias utilizadas é bem conhecida (por exemplo, especiarias de torta de abóbora). A cerveja deve conter especiarias, vegetais e pode conter ervas e/ou açúcares.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV variarão dependendo do estilo da cerveja base. O ABV é geralmente acima de 5%, e a maioria dos exemplos é um pouco âmbar-cobre na cor.

Exemplos Comerciais: Dogfish Head Punkin Ale, Schlafly Pumpkin Ale, Southampton Pumpkin Ale.

Etiquetas: Specialty Beer, Condimentada.

30C. Winter Seasonal Beer

As Winter Seasonal Beers são cervejas que sugerem um clima frio e a temporada de férias de Natal, e pode incluir especiarias de festas, açúcares especiais e outros produtos que são reminiscência a mescla de especiarias ou sobremesas do feriado do Natal. Consulte a seção de Introdução às Specialty-Tipe Beer para comentários adicionais, notadamente, sobre a avaliação do equilíbrio dos ingredientes adicionados com a cerveja base.

Impressão Geral: Uma cerveja mais forte, mais escura e condimentada que muitas vezes tem um corpo rico e um final aquecedor sugerindo um bom acompanhamento para a temporada fria de inverno.

Aroma: Uma grande variedade de compostos aromáticos é possível, embora muitos exemplares sejam uma reminiscência a biscoitos de Natal, pão de gengibre, pudim de Natal tipo inglês,

árvores de folhas perenes (verdes o ano todo), ou mulling spices (uma mistura de especiarias utilizada colocada em um recipiente para ser bebida, junto com bebidas alcoólicas como sidras de maçã, vinhos ou drinks preparados por bartenders, por exemplo, mas também em sucos. A combinação de especiarias varia, mas geralmente consistem em canela, cravo, pimenta da Jamaica e noz moscada; e menos freqüente, anis estrelado, pimenta ou cardamomo, que podem vir com inclusão ou não de uvas passas, maçã ou casca de laranja). Qualquer combinação de compostos aromáticos que sugere a temporada de festas é bem-vinda. O estilo de cerveja base na maioria das vezes tem um perfil maltado que suporta a apresentação equilibrada dos aromáticos a partir de especiarias e possivelmente outros ingredientes especiais. Fermentáveis adicionais (por exemplo, mel, melaço, xarope de bordo, etc.) podem emprestar seus próprios compostos aromáticos únicos. Os lúpulos aromáticos são frequentemente ausentes, ou são sutis e ligeiramente condimentados. Algum caráter de fruta (frequentemente de casca de frutas cítricas em pó ou de frutas secas, como passas ou ameixas) é opcional, mas aceitável. Álcoois aromáticos podem ser encontrados em alguns exemplares, mas este caráter deve ser contido. O aroma geral deve ser equilibrado e harmonioso, e é frequentemente bastante complexo e convidativo.

Aparência: Geralmente de cor âmbar médio a castanho muito escuro (as versões mais escuras são mais comuns). Normalmente límpida, embora versões mais escuras possam ser praticamente opacas. Alguns exemplares podem apresentar turbidez a frio (chill haze), que é aceitável. Geralmente tem um colarinho bem formado, que é muitas vezes de cor bege clarinho a leve bronzeado.

Sabor: Muitas interpretações são possíveis; permita ao cervejeiro o uso da criatividade, desde que o produto resultante seja equilibrado e proporcione alguma apresentação das especiarias. Especiarias associadas com a temporada de festas de fim de ano são típicas (como mencionado na

seção do aroma). As especiarias e fermentáveis opcionais devem ser de sustentação e misturar-se bem com o estilo de cerveja base. São comuns os sabores ricos em base de malte e/ou maltados doces, e podem incluir caramelo, tostados, nozes, e sabores de chocolate. Pode incluir algumas frutas secas ou sabores de casca de frutas secas, como passas, ameixa, figo, casca de laranja ou casca de limão. Pode incluir sabores distintos de fermentáveis específicos (melado, mel, açúcar mascavo, etc.), embora estes elementos não sejam necessários. O caráter de árvore de folhas perenes (verdes o ano todo) é opcional, mas encontrada em alguns exemplares. A ampla gama de ingredientes especiais deve ser de apoio e equilibrados, não tão proeminente a ponto de ofuscar a cerveja base. O amargor e o sabor do lúpulo são geralmente restritos, a fim de não interferir com as especiarias e ingredientes especiais. Geralmente tem um final pleno e satisfatório, e muitas vezes tem algum sabor de álcool. Características de malte torrado são raros, e geralmente não são mais fortes do que o chocolate.

Sensação na Boca: É possível uma ampla gama de interpretações. O corpo é geralmente médio a alto, e um certo maltado mastigável é muitas vezes presente. Moderadamente baixa a moderadamente alta carbonatação é típica. Muitos exemplares mostrarão algum envelhecimento e um aquecimento alcoólico, mas sem ser excessivamente quente. As cervejas não têm que ser excessivamente fortes para mostrar alguns efeitos do aquecimento.

Comentários: O equilíbrio geral é a chave para a apresentação de uma Winter Seasonal Beer bem feita. Os ingredientes especiais devem complementar a cerveja base e não suprimi-la. O cervejeiro deve reconhecer que algumas combinações de estilos de cerveja base e ingredientes especiais funcionam bem juntos, enquanto outros não resultam em combinações harmoniosas. Se a cerveja base é um Estilo Clássico, o estilo original deve ser identificável através de aroma e sabor.

Sempre que se declaram as especiarias, ervas ou fermentáveis adicionais, cada uma deve ser perceptível e distinguível à sua própria maneira (embora não necessariamente individualmente identificáveis; o equilíbrio com os outros ingredientes segue sendo crítico). Em outras palavras, a cerveja deve ser entendida como uma cerveja com especiarias, mas sem ter que dizer que especiarias específicas estão presentes (mesmo se declarado).

História: Ao longo da história, as cervejas intensas e com um pouco mais elevado teor de álcool sempre foram apreciadas durante as férias de inverno, quando velhos amigos se reúnem para desfrutar a estação. Muitas cervejarias produzem cervejas sazonais únicas que podem ser mais escuras, mais forte, condimentadas, ou, de outra forma, com mais características do que as suas cervejas normais. As versões condimentadas são uma tradição americana ou belga, uma vez que as cervejarias inglesas ou alemãs tradicionalmente não usam especiarias em suas cervejas.

Ingredientes Característicos: Geralmente ales, embora existam algumas Dark Strong Lagers. As especiarias são necessárias, e incluem frequentemente aquelas que evocam a época de Natal (por exemplo, pimenta da Jamaica, noz-moscada, canela, cravo, gengibre), mas qualquer combinação é possível e a criatividade é incentivada e valorada. Podem ser usadas cascas de frutas (por exemplo, laranja, limão), assim como sutis adições de outras frutas. Adjuntos saborosos são frequentemente utilizados (por exemplo, melaço, melado, açúcar invertido, açúcar mascavo, mel, xarope de bordo, etc.).

Instruções de Entrada: O participante deve especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não tem que ser um Estilo Clássico. O participante deve especificar o tipo de especiarias, açúcar, frutas, ou fermentáveis adicionais utilizados; ingredientes individuais não precisam ser especificados se uma mistura bem conhecida de especiarias é usada (por exemplo, Mulling Spice – veja na seção Aroma deste estilo).

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV variarão dependendo do estilo da cerveja base. A concentração alcoólica é geralmente acima de 6% ABV, e a maioria dos exemplares tende a ter cores escuras.

Exemplos Comerciais: Anchor Our Special Ale, Goose Island Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Weyerbacher Winter Ale.

Etiquetas: Specialty Beer, Condimentada.

31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER

Esta categoria contém as Specialty Beers que tem algum ingrediente adicional (grão ou açúcar) que proporciona um caráter distintivo.

31A. Alternative Grain Beer

Uma Alternative Fermentables Beer é uma cerveja normal, padrão (Estilo Clássico ou não), com adição de outros grãos, para produção de cerveja, que inclusive podem fugir ao convencional (por exemplo, centeio, aveia, trigo, espelta, painço, sorgo, arroz, etc.) ou produzida, exclusivamente, com grãos não convencionais. Gluten-free (GF) beers, feitas a partir da utilização de ingredientes totalmente livres de glúten podem ser inseridas aqui, enquanto as cervejas GF, baseadas em processos de remoção, devem ser inscritas nas respectivas categorias de estilo base. Consulte a seção Introdução às Specialty-Type Beers para ver comentários adicionais, notadamente, sobre a avaliação do equilíbrio dos ingredientes adicionados com a cerveja base.

Impressão Geral: Uma cerveja base aprimorada pelo ou com o caráter de grão ou os grãos adicionais. O caráter específico depende muito do caráter dos grãos adicionados.

Aroma: É o mesmo do estilo da cerveja base. Os grãos adicionados proporcionam um caráter particular, entretanto, com alguns grãos a cerveja irá parecer simplesmente um pouco mais com caráter de grãos ou com caráter de nozes (nutty). O grão alternativo deve proporcionar um maior perfil de aroma para esta cerveja.

Aparência: É a mesma do estilo de cerveja base, embora possa ser observado um

pouco de turbidez adicional.

Sabor: O mesmo do estilo de cerveja base. O grão adicional deve ser perceptível no sabor, embora possa não ser necessariamente identificável. No entanto, o grão alternativo deve proporcionar um maior perfil de sabor para esta cerveja. Diferentes grãos têm caracteres diferentes; o grão adicional deve aprimorar o sabor da base da cerveja. Muitos vão adicionar um sabor com caráter de grãos adicional, de pão ou de noz.

Sensação na Boca: A mesma da cerveja base, embora os muitos grãos adicionais tendam a aumentar o corpo (aveia, centeio) e aumento da viscosidade, enquanto alguns podem diminuir o corpo (grãos sem glúten), tornando-a fina.

Comentários: Se o grão alternativo não fornece um caráter distinguível e perceptível para a cerveja, insira-a para fins de concurso no estilo base. Este estilo não deve ser utilizado para os estilos onde o grão alternativo é fundamental para a definição de estilo (por exemplo, Rye IPA, Oatmeal Stout, ou International Lagers à base de milho ou arroz). Tenha em consideração que o saquê não é cerveja, e não se destina a esta categoria.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não tem que ser um Estilo Clássico. O participante deve especificar o tipo de grão alternativo utilizado.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV variarão dependendo do estilo da cerveja

base.

Exemplos Comerciais: Green's India Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale.

Etiquetas: Specialty Beer.

31B. Alternative Sugar Beer

Uma Alternative Fermentables Beer é uma cerveja normal, padrão (Estilo clássico ou não) produzida com açúcares fermentáveis adicionais (por exemplo, mel, açúcar mascavo, açúcar invertido, o melaço, melado, xarope de bordo, sorgo, etc.). Consulte a seção Introdução às Specialty-Type Beers para comentários adicionais, notadamente sobre a avaliação do equilíbrio dos ingredientes adicionados com a cerveja base.

Impressão Geral: Uma união harmoniosa de açúcar e cerveja, mas ainda reconhecível como uma cerveja. O caráter de açúcar deve ser evidente, tanto como estar em equilíbrio com a cerveja, não tão avançado a ponto de sugerir um produto artificial.

Aroma: O mesmo da cerveja base, exceto que alguns fermentáveis adicionais (mel, melaço, etc.) podem adicionar um componente no aroma. Seja qual for o componente adicional presente no aroma, deve estar em equilíbrio com os componentes da cerveja, e ser uma combinação agradável.

Aparência: A mesma da cerveja base, embora alguns açúcares proporcionem cores adicionais.

Sabor: O mesmo da cerveja base, exceto que alguns fermentáveis adicionais (mel, melaços, etc.) podem adicionar um componente no sabor. Seja qual for o componente adicional presente no sabor,

deve estar em equilíbrio com os componentes da cerveja, e ser uma combinação agradável. Os açúcares adicionados não devem ter um sabor cru, ou de não fermentado. Alguns açúcares adicionados terão elementos não fermentáveis que podem proporcionar um final mais completo; açúcares totalmente fermentáveis podem diluir o final.

Sensação na Boca: A mesma da cerveja base, embora dependendo do tipo de açúcar, pode aumentar ou diminuir o corpo.

Comentários: Se os fermentáveis adicionais não adicionarem um caráter distinguível à cerveja, insira-a, para fins de competição, na categoria do estilo da cerveja base. Uma cerveja à base de mel não deve ter tanto mel que a mostre mais como um hidromel com cerveja (isto é, um Braggot) do que uma cerveja de mel. Este estilo não deve ser utilizado para os estilos onde o açúcar alternativo é fundamental para a definição de estilo, ou onde uma pequena quantidade de açúcar com sabor neutro é usada simplesmente para aumentar a densidade, aumento da atenuação ou diminuição do sabor ou do corpo. Nesses casos, a cerveja deve ser inscrita, em competições, no estilo da cerveja base.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar um estilo de cerveja base, mas o estilo declarado não tem que ser um Estilo Clássico. O participante deve especificar o tipo de açúcar utilizado.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV variarão dependendo do estilo e características da cerveja base.

Exemplos Comerciais: Bell's Hopslam, Fullers Honey Dew, Lagunitas Brown Shugga.

Etiquetas: Specialty Beer.

32. SMOKED BEER

Esta categoria contém as Specialty-Beers que tem um caráter defumado.

32A. Classic Style Smoked Beer

Impressão Geral: Uma cerveja acentuadamente defumada, apresentando

um bom equilíbrio entre o esfumado e a cerveja, sem deixar de ser agradável de beber. Os melhores exemplares exibem

equilíbrio entre o defumado, os lúpulos e o caráter do malte.

Aroma: O aroma deve resultar um agradável equilíbrio entre o aroma esperado da cerveja do estilo-base e o caráter esfumaçado transmitido pelo uso de maltes defumados. A intensidade e o caráter do defumado e do estilo de cerveja base podem variar, sendo qualquer deles mais destacado no equilíbrio. O caráter de defumado pode variar de baixo a assertivo; no entanto, o equilíbrio na apresentação geral é a chave para exemplos bem feitos. A qualidade e características secundárias do defumado são um reflexo de sua fonte (por exemplo, amieiro, carvalho, madeira de faia). Aromas fortes, fenólicos, ásperos, de borracha, ou queimado, derivados do esfumaçado aromático são inadequados.

Aparência: Variável. A aparência deve refletir o estilo da cerveja base, apesar de a cor da cerveja ser, muitas vezes, um pouco mais escuro que a do estilo-base por si só.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, deve haver um equilíbrio entre o defumado e as características de sabor esperadas do estilo de cerveja base. O defumado pode variar de baixo a assertivo. Os sabores enfumaçados podem variar de amadeirados a quase como de bacon, dependendo do tipo de maltes utilizados. O equilíbrio entre as características fundamentais da cerveja e o caráter esfumaçado pode variar, embora o resultado da mistura deva ser equilibrado e agradável. O caráter esfumaçado pode adicionar um pouco de *secura* ao final. Características ásperas (*harsh*), amargas, de queimado, carbonizadas, de borracha, sulfurosas, medicinais, ou as características esfumaçadas fenólicas são geralmente inadequadas (embora algumas dessas características possam estar presentes em alguns estilos de cerveja-base, contudo, o malte defumado não deve contribuir para estes sabores).

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo de cerveja base. Adstringência significativa e aspereza derivadas de defumado fenólico são inadequadas.

Comentários: Este estilo é para qualquer

cerveja que exiba um caráter defumado como um sabor principal e aroma característico que não seja do estilo Rauchbier de Bamberg (ou seja, Märzen defumada com madeira de faia), que tem o seu próprio estilo. Qualquer estilo de cerveja pode ser defumado; o objetivo é alcançar um equilíbrio agradável entre o elemento esfumaçado e o estilo de cerveja base. As amostras inscritas devem ser julgadas de acordo com o quão bem esse estilo base é representado, e como ele é equilibrado com o caráter de esfumaçado. As amostras de exemplares com um tipo ou tipos específicos de fumaça citados serão julgados de acordo com o quão bem esse tipo de defumado é reconhecível e se casa com o estilo base. Os juízes devem avaliar as cervejas principalmente sobre o equilíbrio geral, e o quão bem o caráter de fumaça potencializa a cerveja base.

História: O processo de utilização de maltes defumados tem sido adaptado por cervejeiros artesanais para muitos estilos. Os cervejeiros alemães têm tradicionalmente usado maltes defumados nos estilos Bock, Doppelbock, Weissbier, Dunkel, Schwarzbier, Helles, Pils, e outros estilos especiais.

Ingredientes Característicos: Os diferentes materiais utilizados para defumar o malte resultam em características únicas de aroma e sabor. Madeira de faia, ou outra madeira (carvalho, bordo, algaroba, amieiro, nogueira, macieira, cerejeira, ou lenha de outras de árvores frutíferas) podem ser usadas para defumar os maltes. Os vários tipos de madeira podem lembrar certos produtos defumados devido à sua associação de alimentos (por exemplo, de nogueira com costelas, de bordo com bacon ou salsicha, e amieiro com salmão). Madeira verde nunca deve ser usada uma vez que adiciona sabores medicinais e de pinho ao malte. Deve-se destacar que características muito notórias de malte defumado em turfa são geralmente indesejáveis devido ao seu agudo e penetrante caráter terroso e fenólico que lembra sujeira. Os ingredientes restantes da cerveja variam de acordo com o estilo-base. Se maltes defumados são combinados com

outros ingredientes incomuns (frutas, legumes, especiarias, mel, etc.) em quantidades perceptíveis, a cerveja resultante deve ser inscrita na categoria Specialty Smoked Beer.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar um estilo clássico de cerveja-base. O participante deve especificar o tipo de madeira ou defumado se um varietal do caráter esfumaçado é perceptível.

Estatísticas Vitais: Variáveis, de acordo com o estilo de cerveja base.

Exemplos Comerciais: Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter.

Etiquetas: Specialty Beer, Defumada

32B. Specialty Smoked Beer

Uma Specialty Smoked Beer é tanto uma cerveja defumada com base em algo diferente de um estilo clássico, como qualquer tipo de cerveja defumada com ingredientes adicionais (frutas, legumes, especiarias) ou que emprega processos que transformam a cerveja em algo único.

Impressão Geral: Uma cerveja com caráter defumado intensificado, mostrando um bom equilíbrio entre o caráter esfumaçado, o caráter da cerveja, e os ingredientes adicionados, sem deixar de ser agradável de beber. Os melhores exemplares exibem um equilíbrio entre o defumado, o lúpulo e o caráter do malte.

Aroma: O aroma deve apresentar um agradável equilíbrio entre o aroma esperado da cerveja base, o esfumaçado conferido pelo uso de maltes defumados, e quaisquer ingredientes adicionais. A intensidade e o caráter do defumado, o estilo de cerveja base, e os ingredientes adicionais podem variar, podendo qualquer deles ser o mais proeminente no equilíbrio. O caráter esfumaçado pode variar de baixo a assertivo; no entanto, o equilíbrio na apresentação geral é a chave para exemplos bem-feitos. A qualidade e as características secundárias do defumado constituem um reflexo da fonte do mesmo (por exemplo,

amieiro, carvalho, madeira de faia). Aromas defumados pungentes, fenólicos, ásperos, de borracha e/ou queimado são inapropriados.

Aparência: Variável. A aparência deve refletir o estilo da cerveja base, apesar de a cor da cerveja ser, muitas vezes, um pouco mais escura que o estilo da cerveja base por si só. A utilização de certas frutas e especiarias podem afetar a cor bem como a tonalidade da cerveja.

Sabor: Tal como acontece com o aroma, deve haver um equilíbrio entre o caráter esfumaçado, as características de sabor esperados do estilo da cerveja base, e os ingredientes adicionais. O defumado pode variar desde baixo a assertivo. Os sabores de defumado podem variar de amadeirado a um tanto semelhante a toucinho, dependendo do tipo de maltes utilizados. O equilíbrio entre as características essenciais da cerveja e o esfumaçado pode variar, embora a mistura resultante deva ser equilibrada e agradável. O defumado pode adicionar um pouco de secura ao final. Características ásperas (harsh), amargas, de queimado, carbonizadas, de borracha, sulfurosas, medicinais ou características de defumado fenólico são inapropriadas (embora algumas destas características possam estar presentes em alguns estilos base, o malte defumado não deve contribuir para estes sabores).

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo da cerveja base. Adstringência significativa, aspereza derivada do defumado fenólico são inapropriadas.

Comentários: Qualquer estilo de cerveja pode ser defumado; o objetivo é alcançar um equilíbrio agradável entre o caráter esfumaçado e do estilo da cerveja base. As amostras inscritas devem ser julgadas de acordo com o quão bem esse estilo é representado, e como ele é equilibrado com o caráter enfumaçado. As amostras com um tipo específico ou tipos de fumaça citados será julgado em quão bem que tipo de defumado é reconhecível e se harmoniza com o estilo base e os ingredientes adicionados. Os juízes devem avaliar as cervejas principalmente pelo equilíbrio geral,

e pelo quão bem o caráter enfumaçado e os ingredientes acrescentados aprimoraram a cerveja base.

Ingredientes Característicos: Diferentes materiais podem ser utilizadas para defumar o malte resultando nas características de sabor e aroma únicos. Madeira de faia ou outra madeira (carvalho, bordo, algaroba, amieiro, nogueira, macieira, cerejeira, ou lenha de outras árvores frutíferas) podem ser utilizadas. Os diversos tipos de madeira podem lembrar um certo produto defumado devido à sua associação a alimentos (por exemplo, de nogueira com costelinha, de bordo com bacon ou salsicha, e de amieiro com salmão). Madeira verde nunca deve ser usada uma vez que adiciona um sabor medicinal, ou de pinho ao malte. Deve-se destacar que características muito notórias de malte defumado em turfa são

geralmente indesejáveis devido ao seu agudo e penetrante caráter terroso e fenólico que lembra sujeira. Os ingredientes da cerveja variam de acordo com o estilo base. Os ingredientes incomuns (frutas, legumes, especiarias, mel, etc.) são empregados em quantidades perceptíveis.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar um estilo de cerveja base; a cerveja base não tem que ser um estilo clássico. O participante deve especificar o tipo de madeira ou de defumado se um caráter varietal de esfumaçado é perceptível. O participante deve especificar, na ficha de inscrição, os ingredientes adicionais ou processos que tornam esta uma Specialty Smoked Beer.

Estatísticas Vitais: Variáveis, de acordo com o estilo da cerveja base.

Etiquetas: Specialty Beer, Defumada.

33. WOOD BEER

Esta categoria contém as Specialty Beers com um caráter de envelhecimento em madeira, com ou sem caráter de álcool agregado.

33A. Wood-Aged Beer

Este estilo é destinado a uma cerveja envelhecida em madeira sem caráter de álcool adicionado do uso anterior do barril com outra bebida. Cervejas envelhecidas em barril de Whisky, Bourbon, ou outras cervejas semelhantes devem ser inseridas como uma Specialty Wood-Aged Beer.

Impressão Geral: Uma mistura harmoniosa do estilo de cerveja base com as características de envelhecimento em contato com a madeira. Os melhores exemplares serão suaves, saborosos, bem equilibrados e bem envelhecidos.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. Um baixo a moderado aroma de madeira ou carvalho está geralmente presente. A

madeira fresca ocasionalmente pode transmitir aromáticos "verdes" puros, embora este caráter nunca deva ser muito forte. Outros compostos aromáticos opcionais incluem baunilha, caramelo, toffee, pão tostado, ou caráter de cacau, variando a intensidade de baixa a moderada, e todos provenientes das características da madeira do barril. Qualquer caráter de álcool deve ser suave e equilibrado, nunca quente. Algum caráter de fundo, de oxidação, ao fundo, é opcional, e pode remeter a um agradável caráter de Xerez (Sherry) e não ser de papel, papelão ou similares. Também não deve ter maior e marcante caráter de álcool.

Aparência: Varia de acordo com o estilo base. Muitas vezes, mais escura do que o

esperado para o estilo de cerveja base não adulterado, particularmente se são utilizados barris mais chamuscados ou carbonizados.

Sabor: Varia de acordo com o estilo base. A madeira geralmente contribui com um sabor amadeirado ou semelhante a carvalho, o que pode, ocasionalmente, assumir um sabor cru "verde" se nova a madeira que é usada. Outros sabores que podem opcionalmente estar presentes incluem baunilha (a partir de vanilina na madeira); caramelo, butterscotch, pão tostado ou amêndoas (da madeira tostada) e café, chocolate ou cacau (da madeira carbonizada). A madeira e/ou outros sabores derivados do barril devem ser equilibrados e dar suporte e ser perceptíveis, mas não dominar o estilo de cerveja base. Algum caráter de oxidação de fundo é opcional, embora isso deva assumir um agradável caráter de Xerez (Sherry), mas nunca de papelão ou papel molhado.

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo base. A madeira pode adicionar taninos à cerveja, dependendo da idade do barril. Os taninos podem levar a uma adstringência adicional (que nunca deve ser elevada), ou simplesmente uma sensação na boca mais completa. Características *sour* ou ácidas devem ser baixas a nenhuma, e nunca devem ocupar lugar de destaque.

Comentários: O estilo de cerveja base deve ser aparente. A característica de madeira deve ser evidente, mas não tão dominante a ponto de desequilibrar a cerveja. A intensidade dos sabores de madeira depende do tempo de contato, do envelhecimento, do acondicionamento, do uso prévio do barril e tipo e origem da madeira. ESTA CATEGORIA NÃO DEVE SER USADA PARA ESTILOS BASE ONDE ENVELHECIMENTO EM MADEIRA É UM REQUISITO FUNDAMENTAL PARA O ESTILO (por exemplo, Flanders Red, Lambic, etc). Cervejas feitas usando somente envelhecimento de madeira ou produtos que proporcionam apenas um caráter sutil, de fundo, podem ser inscritos nas categorias de estilo-base da cerveja, desde

que o caráter de madeira não esteja em lugar de destaque.

História: Um método de produção tradicional, que raramente é usado por grandes cervejarias e, normalmente, apenas com produtos especiais. Mais popular entre cervejarias artesanais americanas modernas procurando novos e distintos produtos. Os tonéis e barris de carvalho são tradicionais, embora outras madeiras estejam se tornando cada vez mais populares.

Ingredientes Característicos: Variam de acordo com o estilo base, com o envelhecimento em tonéis de madeira ou de barris, ou usando aditivos à base de madeira (chips de madeira, espirais de madeira, essência de carvalho). Geralmente são escolhidos estilos de cerveja base mais encorpadas, de maior densidade, uma vez que elas podem ressaltar melhor os sabores adicionais, embora a experimentação seja encorajada.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar o tipo de madeira utilizada, a origem e uso prévio do barril (se é o caso) e o nível de chamuscamento – se utilizado barril chamuscado (carbonizado). O participante **deve** especificar o estilo de cerveja base; o estilo base pode ser tanto um estilo clássico BJCP (isto é, uma subcategoria nomeada) ou pode ser um tipo genérico de cerveja (por exemplo, Porter, Brown Ale). Se um tipo de madeira não usual é utilizado, o participante **deve** fornecer uma breve descrição dos aspectos sensoriais que a madeira contribui para a cerveja.

Estatísticas Vitais:

OG: varia de acordo com o estilo da cerveja base, normalmente acima da média.

FG: varia com o estilo da cerveja base.

ABV: varia de acordo com o estilo da cerveja base, normalmente acima da média.

IBUs: varia com o estilo da cerveja base.

SRM: varia com o estilo da cerveja base, muitas vezes mais escura do que o estilo de cerveja base não adulterada.

Exemplos Comerciais: 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: Specialty Beer, Amadeirada.

33B. Specialty Wood-Aged Beer

Este estilo é destinado a cervejas envelhecidas em madeira com caráter adicional de álcool proveniente do uso anterior do barril. Cervejas em barril de Whisky ou Bourbon, ou outras cervejas semelhantes devem ser inseridas aqui.

Impressão Geral: Uma mistura harmoniosa do estilo da cerveja base com características de envelhecimento em contato com a madeira (Incluindo as bebidas alcoólicas previamente em contato com a madeira do barril utilizado para envelhecimento da cerveja). Os melhores exemplares serão suaves, saborosos, bem equilibrados e com um bom envelhecimento.

Aroma: Varia de acordo com o estilo base. Um baixo a moderado aroma à base de madeira ou de carvalho é geralmente presente. Outros compostos aromáticos frequentemente incluem uma baixa a moderada baunilha, caramelo, toffee, tostados, ou caráter de cacau, assim como quaisquer compostos aromáticos associados com o álcool de bebidas alcoólicas destiladas, vinho, etc. previamente armazenados na madeira. O caráter de álcool adicionado deve ser suave e equilibrado, nunca quente. Algum caráter de oxidação no fundo é opcional, e pode assumir um agradável caráter de xerez (Sherry), e não de papel ou papelão.

Aparência: Varia de acordo com o estilo da cerveja base. Muitas vezes, mais escuro do que o estilo da cerveja base não adulterado, particularmente se forem utilizadas barricas de Whisky/Bourbon. Cerveja envelhecida em barris de vinho ou outros produtos com cores distintas podem também transmitir sua cor para o acabamento da cerveja.

Sabor: Varia de acordo com o estilo da cerveja base. A madeira geralmente contribui com um caráter amadeirado ou semelhante a carvalho. Outros sabores que estão normalmente presentes incluem baunilha (a partir de vanilina na madeira); caramelo, butterscotch, pão tostado ou

amêndoas (de madeira tostada); café, chocolate, cacau (proveniente de madeira mais chamuscada, carbonizada ou barris de Bourbon); e os sabores de álcool de outras bebidas anteriormente armazenadas na madeira. O amadeirado e/ou outros sabores derivados de barril de madeira devem ser equilibrados, dar suporte e ser perceptíveis, mas não devem dominar o estilo de cerveja base. Um caráter de fundo de oxidação é opcional, embora isso deva assumir um agradável caráter de xerez (Sherry) e não de papel ou papelão.

Sensação na Boca: Varia de acordo com o estilo da cerveja base. A madeira pode adicionar taninos à cerveja, dependendo da idade do barril. Os taninos podem produzir adstringência adicional (que nunca deve ser elevada), ou simplesmente uma sensação na boca mais cheia. Normalmente apresenta aquecimento alcoólico adicional. Altos níveis de álcool não devem resultar em cervejas "quentes"; sabores de envelhecimento suaves são os mais desejáveis. Características *sour* ou ácidas devem variar de baixas a ausentes.

História: Um método de produção tradicional que raramente é usado por grandes cervejarias e, normalmente, apenas com produtos especiais. É muito popular com cervejarias artesanais americanas modernas, em busca de produtos novos e únicos. Os tonéis e barris de carvalho são tradicionais, embora outras madeiras possam ser usadas.

Comentários: O estilo de cerveja base deve ser perceptível. O caráter à base de madeira deve ser evidente, mas não tão dominante a ponto de desequilibrar a cerveja. A intensidade dos sabores à base de madeira deriva do tempo de contato com a madeira, no acondicionamento e envelhecimento, no estado de conservação do barril, no uso anterior do barril e no tipo de madeira. Devem ser evidentes os produtos alcoólicos previamente armazenados na madeira, mas não deve ser tão dominante a ponto de desequilibrar a cerveja. ESTA CATEGORIA NÃO DEVE SER USADA PARA ESTILOS DE

CERVEJA BASE ONDE ENVELHECIMENTO EM BARRIL É UM REQUISITO FUNDAMENTAL DO ESTILO (por exemplo, Flanders Red Ale, Lambic, etc). As Wild Ales envelhecidas em madeiras devem ser inscritas no estilo Wild Specialty Beer.

Ingredientes Característicos: Variam de acordo com o estilo de cerveja base. Envelhecimento em tonéis de madeira ou barris anteriormente utilizados para armazenar bebida alcoólica (por exemplo, Whisky, Bourbon, Porto, Xerez, Madeira, vinhos em geral, etc). A maioria utiliza estilos de cerveja base mais encorpadas e de maior densidade, uma vez que podem suportar melhor os sabores adicionais, embora a experimentação seja encorajada.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar o caráter adicional de álcool, com informações sobre o barril, se relevante para o perfil de sabor final. O participante **deve** especificar o estilo de cerveja base; o estilo pode ser tanto um estilo clássico do BJCP (isto é, uma subcategoria nomeada) ou pode ser um tipo genérico de cerveja (por exemplo, Porter,

Brown Ale). Caso seja utilizada uma madeira diferente ou um ingrediente incomum, o participante **deve** fornecer uma breve descrição dos aspectos sensoriais que essa madeira e/ou ingredientes contribuem para a cerveja.

Estatísticas Vitais:

OG: varia de acordo com o estilo de cerveja base, geralmente acima da média.

FG: varia com o estilo de cerveja base.

ABV: varia de acordo com o estilo de cerveja base, normalmente acima da média.

IBUs: varia com o estilo de cerveja base.

SRM: varia com o estilo de cerveja base, muitas vezes mais escura do que o estilo da cerveja-base não adulterada.

Exemplos Comerciais: Founders Kentucky Breakfast Stout, Goose Island Bourbon County Stout, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, The Lost Abbey Angel's Share Ale; muitas microcervejarias têm Specialty Beers servidas diretamente do barril, mas a maioria é encontrada somente na própria microcervejaria.

Etiquetas: Specialty Beer, Amadeirada.

34. SPECIALTY BEER

Embora existam muitas cervejas Specialty-Type neste Guia, a categoria Specialty Beer é destinada para aquelas cervejas que não se encaixam em qualquer outro lugar. Como o número de categorias Specialty-type é muito grande, espera-se que a maioria das cervejas seja inserida em outro lugar a não ser que é algo bastante incomum ou único sobre ela. Por favor, verifique primeiro cada uma das outras categorias de Specialty-Type antes de tomar a decisão de inscrever uma cerveja em um destes estilos.

34A. Clone Beer

Este estilo é destinado para reproduções de cervejas comerciais específicas que não são boas representações de estilos existentes. O uso da palavra clone não implica uma cópia exata; isso implica uma interpretação de um estilo representado por uma cerveja específica que não tem um estilo definido dentro das diretrizes do Guia BJCP. A cerveja

deve ser julgada de acordo com o quão bem ela se encaixa no estilo mais amplamente representado pela cerveja de exemplo, e não como tão exata ela é uma cópia do produto comercial específico que se propôs a fazer clonagem. Se a 'cerveja clone' se encaixar em outro estilo, não a insira aqui.

Impressão Geral: Com base na cerveja clonada declarada.

Aroma: Com base na cerveja clonada declarada.

Aparência: Com base na cerveja clonada declarada.

Sabor: Com base na cerveja clonada declarada.

Sensação na Boca: Com base na cerveja clonada declarada.

Comentários: Pretende ser um lugar comum para cervejas específicas que se baseiam em exemplos comerciais únicos que não se encaixam nos estilos existentes.

Instruções de Entrada: O participante deve especificar o nome da cerveja comercial que está sendo clonada, as especificações (Estatísticas Vitais) para a cerveja, uma breve descrição sensorial ou uma lista de ingredientes utilizados na produção da cerveja. Sem essas informações, os juízes que não estão familiarizados com a cerveja não têm nenhuma base para comparação.

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV variam, dependendo da cerveja declarada.

Etiquetas: Specialty Beer.

34B. Mixed-Style Beer

Este estilo é destinado a combinações de estilos existentes (Classic Beers ou Specialty-Type) que não estão definidos em outros lugares no Guia BJCP. Se uma "Mixed-Style Beer" se encaixa em outro estilo, não a insira aqui.

Impressão Geral: Com base nos estilos base declarados. Como com todas as cervejas Specialty-Type, a combinação resultante de estilos de cerveja precisa ser harmoniosa e equilibrada, além de ser agradável de beber.

Aroma: Com base nos estilos base declarados.

Aparência: Com base nos estilos base declarados.

Sabor: Com base nos estilos base declarados.

Sensação na Boca: Com base nos estilos base declarados.

Comentários: Destina-se a reunir as combinações de estilos Specialty-Type não descritas na Categoria Specialty-Type ou em outros lugares do Guia BJCP, bem como

híbridos ou fusão entre outros estilos de cervejas existentes.

Instruções de Entrada: O participante **deve** especificar os estilos que estão sendo misturados. O participante **pode** fornecer uma descrição adicional do perfil sensorial da cerveja ou das Estatísticas Vitais da cerveja resultante.

Etiquetas: Specialty Beer.

34C. Experimental Beer

Esta é explicitamente a localização comum para inserir qualquer cerveja que não se encaixa em uma descrição de estilo existente no Guia BJCP. Nenhuma cerveja está "fora de estilo" neste estilo, a menos que se encaixe em outro lugar (categoria e estilo do Guia). Este é o último recurso para registrar qualquer cerveja em uma competição.

Impressão Geral: Variável, mas deve ser uma experiência única.

Aroma: Variável.

Aparência: Variável.

Sabor: Variável.

Sensação na Boca: Variável.

Comentários: Este estilo é o máximo em criatividade, já que não pode representar uma cerveja comercial conhecida (do contrário seria uma Clone Beer) e não pode encaixar-se em qualquer outro estilo existente na categoria geral Specialty-Type (incluindo aquelas dentro desta categoria principal Specialty Beer).

Instruções de Entrada: O participante deve especificar a natureza especial da Experimental Beer, incluindo os ingredientes especiais e o processo utilizado para a produção da cerveja, que não se encaixa em nenhum outro lugar neste Guia. O participante deve apresentar as Estatísticas Vitais para a cerveja e/ou bem como uma breve descrição sensorial ou uma lista de ingredientes utilizados em sua elaboração. *Sem estas informações, os juízes não têm nenhuma base para comparação.*

Estatísticas Vitais: OG, FG, IBUs, SRM e ABV variarão dependendo da cerveja declarada.

Exemplos Comerciais: Nenhum.

Etiquetas: Specialty Beer.

APÊNDICE A: CATEGORIZAÇÕES ALTERNATIVAS

Muitos têm solicitado categorizações alternativas dos estilos BJCP, já que as diretrizes podem ser utilizadas com diversos fins, além das competições de cervejeiros caseiros (por exemplo, educação, investigação e estudo). Para satisfazer melhor essas necessidades, foram desenvolvidos sistemas adicionais. As categorias alternativas são enumeradas junto com as atuais diretrizes, do Guia de Estilos BJCP 2015.

1. Estilos Ordenados Usando as Categorias 2008 (Restrito)

Esta ordenação utiliza as categorias do Guia de 2008 com os estilos de cerveja equivalentes no Guia BJCP 2015. Qualquer estilo de 2015 não presente no Guia BJCP 2008 é classificado como Categoria 23, Specialty Beer.

(1)1. Light Lager

- A. 1A. American Light Lager
- B. 1B. American Lager
- C. 2A. International Pale Lager
- D. 4A. Munich Helles
- E. 5C. Helles Exportbier

(1)2. Pilsner

- A. 5D. German Pils
- B. 3B. Czech Premium Pale Lager
- C. 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Lager)

(1)3. European Amber Lager

- A. 7A. Vienna Lager
- B. 6A. Märzen

(1)4. Dark Lager

- A. 2C. International Dark Lager
- 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. Light Hybrid Beer

- A. 1C. Cream Ale
- B. 18A. Blonde Ale
- C. 5B. Kölsch
- D. 1D. American Wheat Beer

(1)7. Amber Hybrid Beer

- A. 2B. International Amber Lager
- B. 19B. California Common
- C. 7B. Altbier

(1)8. English Pale Ale

- A. 11A. Ordinary Bitter
- B. 11B. Best Bitter
- C. 11C. Strong Bitter

(1)9. Scottish and Irish Ale

- A. 14A. Scottish Light

B. 14B. Scottish Heavy

C. 14C. Scottish Export

D. 15A. Irish Red Ale

E. 17C. Wee Heavy

(1)10. American Ale

A. 18B. American Pale Ale

B. 19A. American Amber Ale

C. 19C. American Brown Ale

(1)11. English Brown Ale

A. 13A. Dark Mild

B. 27. Historical Beer (London Brown Ale)

C. 13B. British Brown Ale

(1)12. Porter

A. 13C. English Porter

B. 20A. American Porter

C. 9C. Baltic Porter

(1)13. Stout

A. 15B. Irish Stout

B. 16A. Sweet Stout

C. 16B. Oatmeal Stout

D. 16D. Foreign Export Stout

E. 20B. American Stout

F. 20C. Imperial Stout

(1)14. India Pale Ale (IPA)

A. 12C. English IPA

B. 21A. American IPA

C. 22A. Double IPA

(1)15. German Wheat and Rye Beer

A. 10A. Weissbier

B. 10B. Dunkles Weissbier

C. 10C. Weizenbock

D. 27. Historical Beer (Roggenbier)

(1)16. Belgian and French Ale

A. 24A. Witbier

B. 24B. Belgian Pale Ale

C. 25B. Saison

D. 24C. Bière de Garde

E. 34A. Clone Beer (somente estilos belgas)

(1)17. Sour Ale

A. 23A. Berliner Weisse

B. 23B. Flanders Red Ale

C. 23C. Oud Bruin

D. 23D. Lambic

E. 23E. Gueuze

F. 23F. Fruit Lambic

- (1)18. Belgian Strong Ale
 - A. 25A. Belgian Blond Ale
 - B. 26B. Belgian Dubbel
 - C. 26C. Belgian Tripel
 - D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (1)19. Strong Ale
 - A. 17B. Old Ale
 - B. 17D. English Barleywine
 - C. 22C. American Barleywine
- (1)20. Fruit Beer
 - A. 29A. Fruit Beer
- (1)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
 - A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
 - B. 30C. Winter Seasonal Beer
- (1)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
 - A. 6B. Rauchbier
 - B. 32A. Classic Style Smoked Beer
 - C. 33A. Wood-Aged Beer
- (1)23. Specialty Beer
 - A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 2B. International Amber Lager
 - C. 3C. Czech Amber Lager
 - D. 4B. Festbier
 - E. 3D. Czech Dark Lager
 - F. 5A. German Leichtbier
 - G. 7C. Kellerbier
 - H. 12A. British Golden Ale
 - I. 12B. Australian Sparkling Ale
 - J. 21B. Specialty IPA (todos)
 - K. 15C. Irish Extra Stout
 - L. 16C. Tropical Stout
 - M. 26A. Trappist Single
 - N. 17A. English Strong Ale
 - O. 22B. American Strong Ale
 - P. 22D. Wheatwine
 - Q. 27. Historical Beer (exceto os já listados)
 - R. 28A. Brett Beer
 - S. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
 - T. 28C. Soured Fruit Beer
 - U. 29B. Fruit and Spice Beer
 - V. 29C. Specialty Fruit Beer
 - W. 30B. Autumn Seasonal Beer
 - X. 31A. Alternative Grain Beer
 - Y. 31B. Alternative Sugar Beer
 - Z. 32B. Specialty Smoked Beer
 - AA. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
 - BB. 34A. Clone Beer (non-Belgian styles)
 - CC. 34B. Mixed-Style Beer
 - DD.34C. Experimental Beer

2. Estilos Ordenados Usando o Guia 2008 (Modificado)

Esta ordenação utiliza a relação entre as categorias do Guia de 2008 com os estilos de cerveja equivalentes contempados no

Guia BJCP de 2015. Os novos estilos introduzidos nas diretrizes foram agregados (de maneira subjetiva) à Categoria do Guia de 2008 mais apropriada.

- (2)1. Light Lager
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 2A. International Pale Lager
 - D. 4A. Munich Helles
 - E. 4B. Festbier
 - F. 5C. Helles Exportbier
- (2)2. Pilsner
 - A. 5A. German Leichtbier
 - B. 3A. Czech Pale Lager
 - C. 5D. German Pils
 - D. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - E. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager)
- (2)3. European Amber Lager
 - A. 7A. Vienna Lager
 - B. 3C. Czech Amber Lager
 - C. 6A. Märzen
 - D. 7C. Kellerbier
- (2)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 8A. Munich Dunkel
 - C. 3D. Czech Dark Lager
 - D. 8B. Schwarzbier
- (2)5. Bock
 - A. 4C. Helles Bock
 - B. 6C. Dunkles Bock
 - C. 9A. Doppelbock
 - D. 9B. Eisbock
- (2)6. Light Hybrid Beer
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 18A. Blonde Ale
 - C. 5B. Kölsch
 - D. 1D. American Wheat Beer
- (2)7. Amber Hybrid Beer
 - A. 2B. International Amber Lager
 - B. 27. Historical Beer (Kentucky Common)
 - C. 19B. California Common
 - D. 7B. Altbier
- (2)8. English Pale Ale
 - A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12A. British Golden Ale
 - E. 12B. Australian Sparkling Ale
- (2)9. Scottish and Irish Ale
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 15A. Irish Red Ale
 - E. 17C. Wee Heavy
- (2)10. American Ale
 - A. 18B. American Pale Ale
 - B. 19A. American Amber Ale
 - C. 19C. American Brown Ale

- (2)11. English Brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild
 - B. 27. Historical Beer (London Brown Ale)
 - C. 13B. British Brown Ale
- (2)12. Porter
 - A. 13C. English Porter
 - B. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter)
 - C. 20A. American Porter
 - D. 9C. Baltic Porter
- (2)13. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16B. Oatmeal Stout
 - E. 16C. Tropical Stout
 - F. 16D. Foreign Export Stout
 - G. 20B. American Stout
 - H. 20C. Imperial Stout
- (2)14. India Pale Ale (IPA)
 - A. 12C. English IPA
 - B. 21A. American IPA
 - C. 22A. Double IPA
 - D. 21B. Specialty IPA (todos)
- (2)15. German Wheat and Rye Beer
 - A. 10A. Weissbier
 - B. 10B. Dunkles Weissbier
 - C. 10C. Weizenbock
 - D. 27. Historical Beer (Roggenbier)
 - E. 27. Historical Beer (Sahti)
- (2)16. Belgian and French Ale
 - A. 24A. Witbier
 - B. 26A. Trappist Single
 - C. 24B. Belgian Pale Ale
 - D. 25B. Saison
 - E. 24C. Bière de Garde
 - F. 34A. Clone Beer (só estilos belgas)
- (2)17. Sour Ale
 - A. 23A. Berliner Weisse
 - B. 27. Historical Beer (Gose)
 - C. 23B. Flanders Red Ale
 - D. 23C. Oud Bruin
 - E. 23D. Lambic
 - F. 23E. Gueuze
 - G. 23F. Fruit Lambic
- (2)18. Belgian Strong Ale
 - A. 25A. Belgian Blond Ale
 - B. 26B. Belgian Dubbel
 - C. 26C. Belgian Tripel
 - D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (2)19. Strong Ale
 - A. 17B. Old Ale
 - B. 17A. English Strong Ale
 - C. 22B. American Strong Ale
 - D. 17D. English Barleywine
 - E. 22C. American Barleywine
 - F. 22D. Wheatwine
- (2)20. Fruit Beer
 - A. 29A. Fruit Beer

- (2)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
 - A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
 - B. 30B. Autumn Seasonal Beer
 - C. 30C. Winter Seasonal Beer
- (2)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
 - A. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)
 - B. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)
 - C. 6B. Rauchbier
 - D. 32A. Classic Style Smoked Beer
 - E. 33A. Wood-Aged Beer
- (2)23. Specialty Beer
 - A. 28A. Brett Beer
 - B. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
 - C. 28C. Soured Fruit Beer
 - D. 29B. Fruit and Spice Beer
 - E. 29C. Specialty Fruit Beer
 - F. 31A. Alternative Grain Beer
 - G. 31B. Alternative Sugar Beer
 - H. 32B. Specialty Smoked Beer
 - I. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
 - J. 34A. Clone Beer (não os estilos belgas)
 - K. 34B. Mixed-Style Beer
 - L. 34C. Experimental Beer

3. Estilos Ordenados Usando as Famílias de Estilo

Esta ordenação utiliza novas categorias baseadas nos nomes das famílias de estilo ou estilos de cerveja sem ter em consideração o país de origem ou a história; são baseadas na cor e na levedura. Tem menos e mais amplas categorias.

- (3)1. Pale Lager
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 2A. International Pale Lager
 - D. 3A. Czech Pale Lager
 - E. 4A. Munich Helles
 - F. 4B. Festbier
 - G. 5A. German Leichtbier
 - H. 5C. Helles Exportbier
 - I. 7C. Kellerbier (Pale Kellerbier)
- (3)2. Pilsner
 - A. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - B. 5D. German Pils
 - C. 27. Historical Beer (Pre-Prohibition Lager)
- (3)3. Amber Lager
 - A. 2B. International Amber Lager
 - B. 3C. Czech Amber Lager
 - C. 6A. Märzen
 - D. 6B. Rauchbier
 - E. 7A. Vienna Lager
 - F. 7C. Kellerbier (Amber Kellerbier)
 - G. 19B. California Common

- (3)4. Dark Lager
 - A. 2C. International Dark Lager
 - B. 3D. Czech Dark Lager
 - 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. Pale Ale
 - A. 1C. Cream Ale
 - B. 5B. Kölsch
 - C. 12A. British Golden Ale
 - D. 12B. Australian Sparkling Ale
 - E. 18A. Blonde Ale
 - F. 18B. American Pale Ale
 - G. 24B. Belgian Pale Ale
 - H. 25A. Belgian Blond Ale
 - I. 25B. Saison
 - J. 26A. Trappist Single
- (3)7. IPA
 - A. 12C. English IPA
 - B. 21A. American IPA
 - C. 21B. Specialty IPA (todos)
 - D. 22A. Double IPA
- (3)8. Amber Ale
 - A. 7B. Altbier
 - B. 11A. Ordinary Bitter
 - C. 11B. Best Bitter
 - D. 11C. Strong Bitter
 - E. 14A. Scottish Light
 - F. 14B. Scottish Heavy
 - G. 14C. Scottish Export
 - H. 15A. Irish Red Ale
 - I. 19A. American Amber Ale
 - J. 24C. Bière de Garde
 - K. 26B. Belgian Dubbel
 - L. 27. Historical Beer (Kentucky Common)
- (3)9. Brown Ale
 - A. 13A. Dark Mild
 - B. 13B. British Brown Ale
 - C. 19C. American Brown Ale
 - D. 27. Historical Beer (London Brown Ale)
- (3)10. Porter
 - A. 9C. Baltic Porter
 - B. 13C. English Porter
 - C. 20A. American Porter
 - D. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter)
- (3)11. Stout
 - A. 15B. Irish Stout
 - B. 15C. Irish Extra Stout
 - C. 16A. Sweet Stout
 - D. 16B. Oatmeal Stout
 - E. 16C. Tropical Stout
 - F. 16D. Foreign Extra Stout
 - G. 20B. American Stout
 - H. 20C. Imperial Stout

- (3)12. Strong Ale
 - A. 17A. British Strong Ale
 - B. 17B. Old Ale
 - C. 17C. Wee Heavy
 - D. 17D. English Barleywine
 - E. 22B. American Strong Ale
 - F. 22C. American Barleywine
 - G. 22D. Wheatwine
 - H. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - I. 26C. Belgian Tripel
 - J. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (3)13. Wheat Beer
 - A. 1D. American Wheat Beer
 - B. 10A. Weissbier
 - C. 10B. Dunkles Weissbier
 - D. 10C. Weizenbock
 - E. 23A. Berliner Weisse
 - F. 23D. Lambic
 - G. 23E. Gueuze
 - H. 23F. Fruit Lambic
 - I. 24A. Witbier
 - J. 27. Historical Beer (Gose)
 - K. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)
 - L. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)
 - M. 27. Historical Beer (Roggenbier)
 - N. 27. Historical Beer (Sahti)
- (3)14. Sour Ale
 - A. 23B. Flanders Red
 - B. 23C. Oud Bruin
- (3)15. Specialty Beer
 - A. Todas as cervejas restantes nas Categorias 28-34

4. Estilos Ordenados Usando o País de Origem

Este sistema utiliza novas categorias baseadas no país de origem. As Specialty Beers são omitidas.

- (4)1. Estados Unidos
 - A. 1A. American Light Lager
 - B. 1B. American Lager
 - C. 1C. Cream Ale
 - D. 1D. American Wheat Beer
 - E. 18A. Blonde Ale
 - F. 18B. American Pale Ale
 - G. 19A. American Amber Ale
 - H. 19B. California Common
 - I. 19C. American Brown Ale
 - J. 20A. American Porter
 - K. 20B. American Stout
 - L. 21A. American IPA
 - M. 21B. Specialty IPA
 - N. 22A. Double IPA
 - O. 22B. American Strong Ale
 - P. 22C. American Barleywine
 - Q. 22D. Wheatwine

- R. 27. Historical Beer (Kentucky Common)
- S. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager)
- T. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter)
- (4)2. Internacionais
 - A. 2A. International Pale Lager
 - B. 2B. International Amber Lager
 - C. 2C. International Dark Lager
- (4)3. Inglaterra
 - A. 11A. Ordinary Bitter
 - B. 11B. Best Bitter
 - C. 11C. Strong Bitter
 - D. 12A. British Golden Ale
 - E. 12C. English IPA
 - F. 13A. Dark Mild
 - G. 13B. British Brown Ale
 - H. 13C. English Porter
 - I. 16A. Sweet Stout
 - J. 16B. Oatmeal Stout
 - K. 16C. Tropical Stout
 - L. 16D. Foreign Extra Stout
 - M. 17A. British Strong Ale
 - N. 17B. Old Ale
 - O. 17D. English Barleywine
 - P. 20C. Imperial Stout
 - Q. 27. Historical Beer (London Brown Ale)
- (4)4. Escócia
 - A. 14A. Scottish Light
 - B. 14B. Scottish Heavy
 - C. 14C. Scottish Export
 - D. 17C. Wee Heavy
- (4)5. Irlanda
 - A. 15A. Irish Red Ale
 - B. 15B. Irish Stout
 - C. 15C. Irish Extra Stout
- (4)6. Bélgica
 - A. 23B. Flanders Red Ale
 - B. 23C. Oud Bruin
 - C. 23D. Lambic
 - D. 23E. Gueuze
 - E. 23F. Fruit Lambic
 - F. 24A. Witbier
 - G. 24B. Belgian Pale Ale
 - H. 25A. Belgian Blond Ale
 - I. 25B. Saison
 - J. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 - K. 26A. Trappist Single
 - L. 26B. Belgian Dubbel
 - M. 26C. Belgian Tripel
 - N. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (4)7. França
 - A. 24C. Bière de Garde
- (4)8. Alemanha
 - A. 4A. Munich Helles
 - B. 4B. Festbier
 - C. 4C. Helles Bock
 - D. 5A. German Leichtbier
 - E. 5B. Kölsch
 - F. 5C. Helles Exportbier
- G. 5D. German Pils
- 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. Historical Beer (Gose)
- V. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)
- W. 27. Historical Beer (Roggenbier)
- (4)9. Áustria
 - A. 7A. Vienna Lager
- (4)10. República Tcheca
 - A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - C. 3C. Czech Amber Lager
 - D. 3D. Czech Dark Lager
- (4)11. Polônia
 - A. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)
- (4)12. Escandinávia
 - A. 9C. Baltic Porter
 - B. 27. Historical Beer (Sahti)
- (4)13. Austrália
 - A. 12B. Australian Sparkling Ale

5. Estilos Ordenados por História

Esta ordenação busca dividir os estilos dentro de grupos baseados no desenvolvimento histórico e estilos derivados em um enfoque mais dos grãos do que da classificação por família de estilo.

- (5)1. Pilsner
 - A. 3A. Czech Pale Lager
 - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
 - C. 5D. German Pils
 - D. 7C. Kellerbier (Pale Kellerbier)
 - E. 27. Historical Beer (Pre-Pro Lager)
 - F. 5A. German Leichtbier
- (5)2. Mass Market Pale Lager
 - A. 1B. American Lager
 - B. 2A. International Pale Lager
 - C. 1A. American Light Lager
- (5)3. European Pale Lager
 - A. 5C. Helles Exportbier
 - B. 4A. Munich Helles
 - C. 4B. Festbier
 - D. 4C. Helles Bock

- (5)4. Amber Lager
 A. 7A. Vienna Lager
 B. 6A. Märzen
 C. 7C. Kellerbier (Amber Kellerbier)
 D. 3C. Czech Amber Lager
 E. 2B. International Amber Lager
- (5)5. European Smoked Beer
 A. 27. Historical Beer (Piwo Grodziskie)
 B. 27. Historical Beer (Lichtenhainer)
 C. 6B. Rauchbier
- (5)6. Indigenous American Beer
 A. 1C. Cream Ale
 B. 19B. California Common
 C. 27. Historical Beer (Kentucky Common)
 D. 18A. Blonde Ale
- (5)7. Dark Lager
 A. 8A. Munich Dunkel
 B. 3D. Czech Dark Lager
 C. 8B. Schwarzbier
 D. 2C. International Dark Lager
- (5)8. Bock
 A. 6C. Dunkles Bock
 B. 9A. Doppelbock
 C. 9B. Eisbock
- (5)9. English Pale Ale
 A. 11A. Ordinary Bitter
 B. 11B. Best Bitter
 C. 11C. Strong Bitter
 D. 12C. English IPA
- (5)10. Pale Ales (derivadas da English Pale Ale)
 A. 15A. Irish Red Ale
 B. 12B. Australian Sparkling Ale
 C. 24B. Belgian Pale Ale
 D. 12A. British Golden Ale
- (5)11. American Pale Beer (derivadas de estilos ingleses)
 A. 18B. American Pale Ale
 B. 19A. American Amber Ale
 C. 21A. American IPA
- (5)12. American Bitter Beer (derivadas de American IPA)
 A. 21B. Specialty IPA (todas)
 B. 22A. Double IPA
- (5)13. Top-Fermented German Lagers
 A. 5B. Kölsch
 B. 7B. Altbier
- (5)14. European Farmhouse Beer
 A. 24C. Bière de Garde
 B. 25B. Saison
 C. 27. Historical Beer (Sahti)
- (5)15. English Mild
 A. 13A. Dark Mild
- (5)16. Dark American Beer (derivadas de estilos ingleses)
 A. 19C. American Brown Ale
 B. 27. Historical Beer (Pre-Pro Porter)
 C. 20A. American Porter
 D. 20B. American Stout
- (5)17. Porter
 A. 13C. English Porter
 B. 9C. Baltic Porter
- (5)18. Irish Stout
 A. 16D. Foreign Extra Stout
 B. 15C. Irish Extra Stout
 C. 15B. Irish Stout
- (5)19. English Stout
 A. 20C. Imperial Stout
 B. 16B. Oatmeal Stout
 C. 16A. Sweet Stout
 D. 16C. Tropical Stout
- (5)20. Strong Ale
 A. 17B. Old Ale
 B. 17A. British Strong Ale
 C. 22B. American Strong Ale
- (5)21. Barleywine
 A. 17D. English Barleywine
 B. 22C. American Barleywine
 C. 22D. Wheatwine
- (5)22. Belgian Ale
 A. 25A. Belgian Blond Ale
 B. 26A. Trappist Single
 C. 26B. Belgian Dubbel
- (5)23. Belgian Strong Ale
 A. 26C. Belgian Tripel
 B. 25C. Belgian Golden Strong Ale
 C. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (5)24. Wheat Beer
 A. 10A. Weissbier
 B. 10B. Dunkles Weissbier
 C. 10C. Weizenbock
 D. 24A. Witbier
 E. 27. Historical Beer (Roggenbier)
 F. 1D. American Wheat Beer
- (5)25. German Sour Ale
 A. 23A. Berliner Weisse
 B. 27. Historical Beer (Gose)
- (5)26. Belgian Sour Ale
 A. 23B. Flanders Red
 B. 23C. Oud Bruin
 C. 23D. Lambic
 D. 23E. Gueuze
 E. 23F. Fruit Lambic
- (5)27. Specialty Beer
 A. Todas as cervejas restantes nas Categorias 28-34

APÊNDICE B: ESTILOS LOCAIS

Este apêndice contém estilos apresentados por capítulos locais do BJCP para estilos que ainda não estão estabelecidos, mas são importantes para os cervejeiros caseiros (homebrewers) dentro de um único país. Eles não estão incluídos no Guia de Estilos Principais, mas estão disponíveis para seu uso por aqueles que assim o desejarem. As diretrizes de estilos deste Apêndice foram escritas por membros locais, e não foram validadas pelo BJCP.

Estilos Argentinos

X1. Dorada Pampeana

Estilo de posicionamento sugerido: Categoria 18 (Pale American Beer)

No início, os cervejeiros caseiros argentinos estavam muito limitados: não existiam os extratos de malte, só malte Pils e lúpulo Cascade. Apenas fermento seco, normalmente Nottingham, Windsor ou Safale. Com estes ingredientes, os cervejeiros argentinos desenvolveram uma versão específica da Blond Ale, chamada Pampeana Dorada.

Impressão Geral: Fácil de beber, acessível, com orientação para o malte.

Aroma: Aroma maltado doce baixo a moderado. É aceitável o aroma frutado de baixo a moderado. Deve ter aroma de lúpulo baixo a médio. Sem diacetil.

Aparência: A cor varia de amarelo claro a dourado profundo. Transparência límpida a brilhante. Formação de colarinho de baixo a médio volume, com boa retenção.

Sabor: Dulçor maltado macio. Normalmente ausentes os sabores de caramelo. Sabor de lúpulo leve a moderado (normalmente Cascade), mas não deve ser agressivo. Amargor baixo a moderado, mas o equilíbrio tende ao malte. Final semi-seco ou um pouco doce. Sem diacetil.

Sensação na Boca: Corpo médio-leve a médio. Carbonatação média a alta. Sensação suave, sem amargor áspero ou adstringência.

Comentários: É difícil de alcançar o equilíbrio.

História: Os primeiros cervejeiros argentinos só tinha acesso a malte Pils e lúpulos do varietal Cascade e com eles desenvolveram esta variante de Blond Ale.

Ingredientes Característicos: Geralmente apenas maltes Pale ou Pils, embora possa incluir, em baixas proporções, malte caramelizado. Normalmente lúpulo Cascade. Leveduras americanas limpas, britânicas ligeiramente frutadas ou Kölsch, normalmente acondicionada a frio.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.042 – 1.054

FG: 1.009 – 1.013

IBUs: 15 – 22

SRM: 3 – 5

ABV: 4,3–5,5%

X2. IPA Argenta

Estilo de posicionamento sugerido: Categoria 21 (IPA)

Specialty IPA: IPA ARGENTA

Impressão Geral: Uma Pale Ale argentina decididamente amarga e lupulada, refrescante e moderadamente forte. A chave do estilo está na drinkability sem aspereza e com um bom equilíbrio.

Aroma: Intenso aroma de lúpulo com caráter floral e cítrico, derivado dos lúpulos argentinos. Muitas versões têm dry hopping, o que dá um caráter de grama/erva verde adicional, embora isso não seja necessário. Pode exalar um dulçor límpido do malte e até mesmo um pouco de caramelo, mas com menos intensidade que nas English IPAs. Um ligeiro caráter frutado dos ésteres é aceitável, assim como toques fenólicos, que são produto da fermentação do trigo, que nunca deve ser dominante e só deve adicionar complexidade. De qualquer forma, o caráter relativamente neutro da fermentação é o mais habitual. Pode notar-

se um pouco de álcool nas versões mais fortes. Sem DMS. O diacetil é considerado um grande demérito nesta cerveja, já que apaga o lúpulo, por isso, nunca deve estar presente.

Aparência: A cor varia de dourado médio a cobre avermelhado médio. Algumas versões podem ter uma coloração laranja. Deve ser límpida, embora as versões com dry hopping ou que contenham trigo não maltado pode ter uma leve turbidez. Colarinho de boa formação e persistente.

Sabor: Sabor de lúpulo, de médio a alto e deve refletir o caráter de lúpulos argentinos, com notas cítricas proeminentes de grapefruit (pomello rosa) e casca de tangerina, devem dominar. Também pode ter notas florais como flores de Azahar (flores brancas de laranjeira, limoeiro ou cidreira) ou também herbais e/ou resinosas, embora menos usual e só deve adicionar complexidade. Amargor médio a médio alto, suportado por uma maltagem limpa, que proporciona um equilíbrio adequado. Sabor de malte médio-baixo, límpido, embora sejam aceitáveis níveis baixos de caramelo e/ou picantes, através da utilização de trigo não maltado. Sem diacetil. Baixo frutado é aceitável, mas não é obrigatório. Amargor deve permanecer no retrogosto, mas nunca deve ser áspero. Final semi-seco a seco e refrescante. Pode ser percebido um toque de álcool sabor nas versões mais fortes.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio, macio, sem adstringência derivada do lúpulo, embora a moderada a moderadamente elevada carbonatação pode combinar-se com o trigo para dar uma sensação de secura, mesmo na presença do dulçor de malte. Aquecimento de álcool suave em versões mais fortes (não em todas). Menor corpo que a English IPA e mais seca que a American IPA.

História: A versão argentina do histórico estilo inglês, desenvolvida no âmbito de uma série de encontros em 2013 da Asociación Civil Somos Cerveceros, onde foram definidas as suas características distintivas. Ela difere de uma American IPA pela adição de grãos de trigo à receita e o

uso de lúpulos argentinos que têm características únicas de sabor e aroma. Busca-se que as características cítricas do lúpulo argentino harmonizem com o trigo, como na Witbier. A adição de pequenas quantidades de trigo pode lembrar o grist de Kölsch, que também tem um frutado, produto da fermentação.

Ingredientes Característicos: Maltes Pale (bem modificados e disponíveis para mosturação simples) e uma quantidade de trigo como complemento que não deve exceder 15%; o trigo pode ser maltado ou não maltado. No caso de adição de caramelos, eles devem ser limitados e de preferência usando trigo caramelado. Os lúpulos argentinos como o Cascade, o Mapuche e o Nugget são os de costume, embora possa ter o uso de Spalt, Victoria e Bullion, para adicionar complexidade. Levedura americana que dá um perfil límpido ou ligeiramente frutado. A água varia de mole a moderadamente sulfatada.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.055 – 1.065

FG: 1.008-1.015

IBU: 35-60

SRM: 6-15

ABV: 5,0-6,5%.

Exemplos Comerciais: Antares Ipa Argenta, Kerze Ipa Argenta.

Estilo Italiano

X3. Italian Grape Ale

Estilo de posicionamento sugerido:
Categoria 29 (Fruit Beer)

Impressão Geral: Uma, por vezes, refrescante, por vezes, mais complexo Italian ale, caracterizado por diferentes variedades de uvas.

Aroma: Características aromáticas de uma uva específica tem que ser perceptível, mas não deve dominar os outros aromas. O caráter de uva/vinho deve ser agradável e não deve ter defeitos tais como oxidação. O caráter de malte é normalmente contido, enquanto o aroma de lúpulo pode variar de médio-baixo a ausente. Alguns exemplos podem ter um baixo a moderadamente baixo caráter wild descrito como de estábulo, terroso, caprílico, mas não deve ser tão intensa como em um Lambic/Fruit Lambic. Sem diacetil.

Aparência: A cor pode variar de dourado a castanho escuro. Cor avermelhada a rubi é geralmente observada, devido ao uso de variedades de uvas vermelhas. Colarinho branco avermelhado, geralmente com uma média-baixa retenção. A transparência é geralmente boa, mas pode ser afetada pelo emprego de uva.

Sabor: Muitas interpretações são possíveis. Tal como acontece com o aroma, caráter de uva (mosto ou como vinho) deve estar presente, mas pode variar de sutil a média intensidade. Variedades de uva podem contribuir de forma diferente sobre o perfil de sabor: em geral sabores de frutas de caroço, frutas tropicais (pêssego, damasco, abacaxi) podem vir das uvas brancas e sabores de frutas vermelhas (por exemplo, cereja, morango) das variedades de uvas vermelhas. Além disso, o caráter frutado de origem fermentativa é também comum. Diferentes tipos de maltes especiais podem ser usados, mas devem ser de sustentação e balanceados, não tão proeminente como a ofuscar a cerveja base. Caráter tostado e/ou forte chocolate é inadequado. Algumas notas ácidas são comuns e podem ajudar a aprimorar a drinkability, mas não deve ser proeminente como na Flemish ale/Lambic. Sabores amadeirados, juntamente com

algumas notas de estábulo, terrosas, caprílicas, vindos de envelhecimento em barris podem estar presentes, mas não devem ser predominantes. Amargor e sabores de lúpulos são geralmente baixos. Diacetil de muito baixo a nenhum.

Sensação na Boca: Média-alta carbonatação aprimora a percepção do aroma. O corpo é geralmente de leve a médio e alguma acidez pode contribuir para incrementar o aumento da percepção de secura. Exemplares fortes podem mostrar algum aquecimento, mas sem ser quente ou solvente.

História: Produzido por muitas cervejarias artesanais italianas durante os últimos anos, o que representa uma comunhão entre cerveja e vinho promovido devido à grande disponibilidade local de diferentes variedades de uvas em todo o país. Elas podem ser uma expressão de terroir, biodiversidade e criatividade do cervejeiro. Normalmente vista como uma Specialty Beer no portfólio de produtos da cervejaria.

Ingredientes Característicos: Maltes Pils ou de base clara com alguns adjuntos (se adicionados) ou maltes especiais. Conteúdo de uva pode representar até 40% do *grist* todo. Uva ou mostos de uva (às vezes extensivamente fervido antes da utilização) podem ser utilizados em diferentes fases: fervura, fermentação primária ou secundária, ou envelhecimento. Levedura Ale ou de vinho pode mostrar um personagem neutro (mais comum) ou um perfil frutado (cepas belgas e inglesas). Uma vasta gama de variedades de lúpulo pode ser utilizada em quantidades baixas para não caracterizar excessivamente a cerveja.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.043 - 1.090

FG: 1.007-1.015

IBUs: 10 - 30

SRM: 5-30

ABV: 4,8-10%

Exemplos Comerciais: 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 Tarì Giacchè.

Estilo Brasileiro

X4. Catharina Sour

Impressão Geral: Uma leve e refrescante Ale de trigo com uma acidez láctica limpa que é equilibrada por uma adição de fruta fresca. O baixo amargor, o corpo leve, o teor moderado de álcool e a carbonatação moderadamente alta permitem que o sabor e o aroma da fruta sejam o foco principal da cerveja. A qualidade da fruta adicionada in natura é frequentemente, mas nem sempre, tropical.

Aroma: O caráter da fruta deve ser percebido imediatamente e reconhecível em um nível médio a alto. Uma acidez láctica limpa deve ser detectável em um nível baixo a médio, em sustentação à fruta. O malte está praticamente ausente, mas pode estar presente em um nível baixo como um caráter secundário, de sustentação, de grãos ou pão. Caráter de fermentação limpo é obrigatório. Sem notas funky ou de fermentação. Nenhum caráter aromático de lúpulo nem de álcool evidente.

Aparência: A cor pode variar, com base na coloração da fruta usada, mas geralmente é bastante clara. A transparência pode variar de bastante límpida a turva, dependendo da idade e do tipo de fruta utilizada. Sempre efervescente. O colarinho é médio a alto e volumoso, com boa retenção, que pode ser branco ou de tons claros de variadas cores, dependendo da fruta utilizado.

Sabor: O sabor da fruta fresca predomina, de nível médio a alto, com uma acidez láctica limpa de suporte (de intensidade baixa a médio-alta, mas sempre perceptível). A fruta deve ter um caráter fresco e não parecer cozida, como geléia ou artificial. O sabor do malte é muitas vezes ausente, mas pode proporcionar um baixo sabor de grãos ou de pão. No entanto, o malte nunca deve competir com a fruta ou a acidez. O amargor do lúpulo é muito baixo, abaixo do limiar de percepção sensorial. Final seco com um retrogosto limpo, azedo e frutado. Não deve apresentar qualquer sabor de lúpulo, notas acéticas ou diacetil. Os sabores *Funky* de *Brettanomyces* são

inadequados.

Sensação na Boca: Corpo leve a médio-baixo. Carbonatação média a alta. O calor alcoólico é inadequado. A acidez é baixa a médio-alta, sem ser agressiva ou adstringente.

Comentários: Se uma cerveja tipo Berliner Weisse fosse feita com frutas, deveria ser introduzida como uma cerveja de frutas. Esta cerveja é mais forte e normalmente apresenta frutas frescas. O método de acidificação da caldeira permite a produção rápida da cerveja, então este é tipicamente um estilo de uso atual. Pode ser engarrafado ou enlatado, mas deve ser consumido enquanto fresco.

História: Este estilo tem origem no Estado brasileiro de Santa Catarina em 2015, como uma colaboração entre cervejeiros artesanais e cervejeiros caseiros para criar uma cerveja com ingredientes locais e que foi bem adaptada ao clima quente. O estilo se espalhou para outros Estados no Brasil e em outros lugares, e é um estilo popular tanto comercialmente quanto em competições de cervejeiros caseiros.

Ingredientes Característicos: A composição de grãos é tipicamente malte Pilsner e trigo (maltado ou não maltado), frequentemente em porcentagens iguais. A acidificação do mosto na panela, antes da fervura (Kettle souring) é a técnica de produção mais comum, com uso de uma cepa de *Lactobacillus*, prosseguindo a fermentação com inóculo de levedura Ale neutra após resfriamento do mosto. As adições de frutos pós-fermentação são mais comuns, uma vez que é desejável um caráter de frutos frescos e não cozidos. Uma ou duas frutas são mais comumente usadas, e geralmente são de variedades de frutas tropicais, mas qualquer fruta fresca pode ser usada.

Comparação de Estilos: Como uma Berliner Weisse mais forte, mas com frutas frescas. Menos ácida do que a Lambic ou a Gueuze e sem o caráter de *Brettanomyces*.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.039 – 1.048

FG: 1.002 – 1.008

IBU: 2 – 8

SRM: 2 – 7

ABV: 4.0 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Itajahy Catharina Araca Sour, Blumenau Catharina Sour Sun of a Peach, Lohn Bier Catharina Sour Jaboticaba, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina, Armada Daenerys

Etiquetas: Estilo Artesanal, Frutada, Specialty Beer, Sour

Estilo Neozelandês

X5. New Zealand Pilsner

Impressão Geral: Uma cerveja clara, de cor dourada, seca, de fermentação limpa, apresentando os típicos lúpulos tropicais, cítricos, frutados e gramíneos da Nova Zelândia. Corpo médio, suave na boca, com textura lisa e final redondo, com uma base de malte neutra para com caráter de pão (bready), que fornece o suporte para essa cerveja de drinkability alta, refrescante e com muita presença de lúpulo.

Aroma: Médio a alto aroma de lúpulo, refletindo as modernas variedades de lúpulo do Novo Mundo, muitas vezes apresentando notas de frutas tropicais, cítricas (limão, grapefruit de polpa dourada (diferente da variedade mais comum, de polpa rosa-avermelhada), gooseberry, melão doce, com um leve caráter de pimenta verde ou grama verde. Malte de sustentação de intensidade médio-baixa a média, com um caráter que varia do neutro ao pão/cream cracker. Muito baixo DMS é aceitável, mas é desejável não estar presente. Fermentação de caráter neutro e limpo, opcionalmente com presença de uma nota sulfurosa muito leve. O caráter do lúpulo deve ser mais proeminente no equilíbrio, mas algum caráter de malte deve estar evidente.

Aparência: A cor varia de palha a dourado profundo, mas o tom da maioria dos exemplares são ou amarelo ou ouro. Geralmente se apresenta muito límpida ou com uma transparência brilhante, cristalina; a turbidez é uma falha. Colarinho branco, cremoso e duradouro.

Sabor: Médio a alto amargor de lúpulo, mas limpo, sem aspereza, mais proeminente no equilíbrio e que persiste no retrogosto. Sabor de lúpulo médio a alto, com características semelhantes ao aroma (frutas tropicais, cítricas, groselha, melão, grama). Sabor de malte médio a médio-baixo, com caráter de grãos doces, de pão ou de biscoitos cream cracker. Perfil de fermentação limpo (os ésteres de fermentação são uma falha). Semi-seca a seca, com um final amargo, mas limpo e macio, sem aspereza. O malte pode sugerir

uma impressão de dulçor, mas a cerveja não deve ser literalmente doce. O final pode ser seco, mas não muito crisp ou cortante. O equilíbrio deve estar sempre inclinado para o amargor, mas o sabor do malte deve ser perceptível.

Sensação na Boca: Corpo médio a médio-leve. Carbonatação média a médio-alta. A cremosidade é a impressão mais proeminente. Nunca deve ser áspera nem adstringente.

Comentários: Os lúpulos aromáticos têm características semelhantes a muitos vinhos Sauvignon Blanc da Nova Zelândia, com notas aromáticas de frutas tropicais, grama, melão e lima. Muitas vezes produzida como um estilo híbrido na Nova Zelândia, usando levedura Ale de caráter neutro, em temperaturas baixas. A limitação do teor de enxofre no produto final é importante, uma vez que pode colidir com o caráter do lúpulo. Em competições, este estilo se encaixa melhor, para fins de julgamento, como componente da Categoria 12. Pale Commonwealth Beer.

História: Com característica em grande parte definida pelo produto original concebido na Cervejaria Emerson em meados da década de 1990, a New Zealand Pilsner ampliou seu caráter à medida que as variedades de lúpulo da Nova Zelândia foram se expandindo em número e popularidade.

Ingredientes Característicos: Varietais de lúpulos da Nova Zelândia, como Motueka, Riwake, Nelson Sauvin, muitas vezes com o Pacific Jade para amargor. Outras variedades de lúpulos do Novo Mundo, da Austrália ou dos EUA podem ser usadas, se tiverem características semelhantes. Maltes de base claros, dos tipos Pale ou Pilsner, às vezes com uma pequena porcentagem de malte de trigo. Água pouco mineral, normalmente com mais cloreto que sulfato. Levedura lager limpa ou levedura ale muito neutra.

Comparação de Estilos: Comparado com uma German Pils, não é tão crisp e seca no final com uma apresentação maltada macia e um corpo mais cheio. Comparada com uma Czech Premium Pale Lager, apresenta menos

complexidade de malte e uma fermentação mais limpa. Semelhante em equilíbrio a uma Kolsch ou a uma British Golden Ale, mas com um aroma mais lupulado. Comparado a qualquer um desses estilos alemães, distingue-se por apresentar variedades de lúpulo da Nova Zelândia com características tropicais, cítricas, frutais e com grama, frequentemente com um caráter de vinho branco. Não deve ser tão lupulada ou amarga no equilíbrio quanto uma IPA.

Estatísticas Vitais:

OG: 1.044 – 1.056

FG: 1.009 – 1.014

IBU: 25 – 45

SRM: 2 – 7

ABV: 4,5 – 5,8%

Exemplos Comerciais: Croucher New Zealand Pilsner, Emerson's Pilsner, Liberty Halo Pilsner, Panhead Port Road Pilsner, Sawmill Pilsner, Tuatara Mot Eureka

Etiquetas: Intensidade Standard, Cor Clara, Fermentação Baixa, Lagered, Estilo Artesanal, Pacífico, Família-Pisner, Lupulada, Amarga