

# BJCP

Programa de certificación para juzgar  
cervezas  
Pautas de estilos  
para  
Cerveza, Hidromiel, & Sidra  
Edición 2008



Copyright © 2008, Beer Judge Certification Program, Inc.  
Actualizaciones disponibles en [www.bjcp.org](http://www.bjcp.org)  
Traducción: Javier Di Cosimo  
Revisión: Carolina Pérez

## Reconocimientos

Este es el último documento de una serie que describen estilos de cervezas, hidromiel, y sidra, que se remonta al menos a los primeros años de la década del 80. La primera serie formal de pautas de estilos del BJCP, producida en 1997, fue derivada de la New England Homebrew Guidelines (pautas para la elaboración casera de cerveza de Nueva Inglaterra), y fue escrita primeramente por Steve Stroud, Pat Baker y Betty Ann Sather. Las pautas para hidromiel fueron agregadas a las pautas de 1997, basadas en el trabajo del comité formado por Tom Fitzpatrick, Steve Dempsey, Michael Hall, Dan McConnell, Ken Schramm, Ted Major y John Carlson.

Las pautas de 1997 fueron revisadas y ampliadas en 1998/99 por un comité integrado por Bruce Brode, Steve Casselman, Tim Dawson, Peter Garofalo, Bryan Gros, Bob Hall, David Houseman, Al Korzonas, Martin Lodahl, Craig Pepin y Bob Rogers.

Las pautas fueron sustancialmente revisadas y ampliadas en 2003/04 por un comité formado por Gordon Strong (Presidente), Ron Bach, Peter Garofalo, Michael L. Hall, Dave Houseman y Mark Tumarkin. Fueron ayudados por las contribuciones de Jeff Sparrow, Alan McKay, Steve Hamburg, Roger Deschner, Ben Jankowski, Jeff Renner, Randy Mosher, Phil Sides, Jr., Dick Dunn, Joel Plutchak, A.J. Zanyk, Joe Workman, Dave Sapsis, Ed Westemeier y Ken Schramm.

Las revisiones adicionales fueron hechas en la versión de 2008 basadas en la investigación conducida por Gordon Strong, junto con Jamil Zainasheff, Kristen England, Stan Hieronymus, Tom Fitzpatrick y George DePiro.

## Copyright y uso

Los contenidos de las pautas de estilos del BJCP tienen el copyright©2008 por el titular de los derechos de autor, el BJCP (formalmente conocido como el Beer Judge Certification Program, Inc.).

La versión más actualizada de las pautas se pueden encontrar siempre en el siguiente sitio web: [www.bjcp.org](http://www.bjcp.org).

El BJCP concede el derecho para hacer un limitado número de copias de las pautas para los siguientes propósitos:

- Uso por los organizadores y jueces en concursos autorizados del BJCP
- Uso en programas de entrenamiento de educación de jueces

Todos los otros derechos están reservados por el BJCP. Consultas relacionadas con el uso de las pautas para cualquier propósito no detallado arriba deben ser enviadas para su análisis por correo electrónico a [communication\\_director@bjcp.org](mailto:communication_director@bjcp.org)

## ¿Qué es el BJCP?

El Beer Judge Certification Program, Inc., conocido en todos lados como el BJCP, es una organización sin fines de lucro cuyo propósito es promover el conocimiento de la cerveza y la apreciación de la verdadera cerveza, y para reconocer las habilidades de degustación y evaluación de cerveza. Certificamos y categorizamos jueces en cervezas por medio de un examen y procesos de monitoreo.

El BJCP fue fundado en 1985. A comienzos de 2008, cuando esta edición fue publicada, habíamos administrado el Beer Judge Examination (examen para juez en cervezas) para más de 4.500 personas en el mundo entero. Más de 2.500 son miembros activos en ocho países y han juzgado correctamente más de 400.000 cervezas.

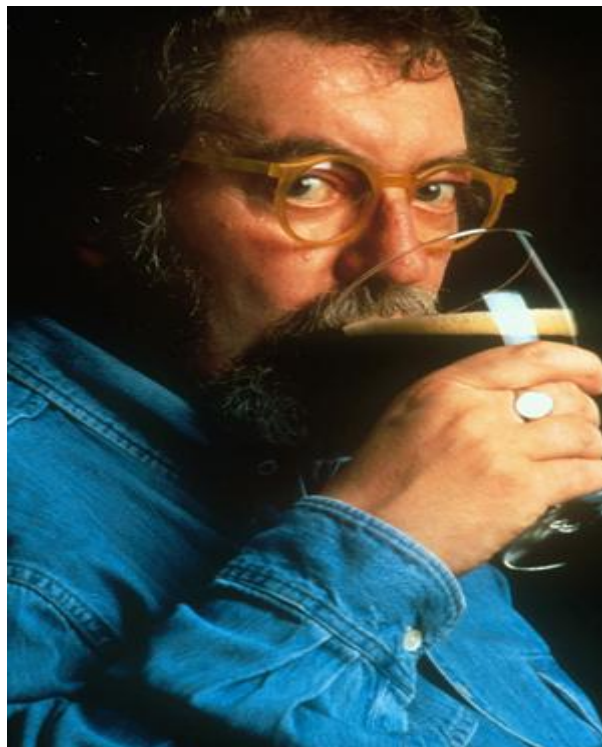
Entérese más en el siguiente sitio web: [www.bjcp.org](http://www.bjcp.org).

## DEDICATORIA

*Esta edición de las pautas de estilos del BJCP está dedicada a la memoria de*

# *Michael Jackson*

**1942 – 2007**



*“Un hombre es recordado por las vidas que tocó y trabajos que dejó. Michael Jackson fue la autoridad más influyente sobre la cerveza que el mundo haya conocido. Él ha inspirado a generaciones de jueces de cerveza con su pasión, conocimiento y prosa dotada. Sus libros dejan referencias definitivas sobre los estilos cervezas y serán hallados por siempre en todas las estanterías serias sobre la cerveza. Pero será recordado más que nada por vivir su vida en sus propios términos, haciendo lo que quiso para hacerlo en una manera que dejó a los espectadores sintiendo una mezcla de admiración, envidia y asombro. Descansa bien, hijo de Yorkshire y Bardo de la cerveza, serás extrañado”.*

**Gordon Strong**

**Presidente del BJCP**

## Prefacio de

# Las pautas de estilos del BJCP

### Notas para todos:

Las categorías de estilos han sido extensivamente revisadas de ediciones previas de las pautas de estilos. En algunos casos, los parámetros de estilo, descripciones y los ejemplos comerciales más conocidos han sido cambiados. Las categorías han sido reenumeradas, reordenadas y recategorizadas. Por favor haga doble chequeo en las pautas para asegurarse que el número del estilo coincide con el nombre que está referenciando.

### Descripciones del color de la cerveza

Obsérvese que el SRM es una medida de la densidad del color de la cerveza más que un tono/matiz. Tenga esto en mente cuando intente usar sólo los números de SRM cuando describa cervezas. Con estas pautas, los descriptores del color de la cerveza generalmente siguen este mapa trazado para los valores de SRM:

<b>Pajizo.....</b>	<b>2-3</b>
<b>Amarillo.....</b>	<b>3-4</b>
<b>Dorado.....</b>	<b>5-6</b>
<b>Ámbar.....</b>	<b>6-9</b>
<b>Ámbar profundo/cobre ligero.....</b>	<b>10-14</b>
<b>Cobrizo.....</b>	<b>14-17</b>
<b>Cobrizo profundo/marrón ligero.....</b>	<b>17-18</b>
<b>Marrón.....</b>	<b>19-22</b>
<b>Marrón oscuro.....</b>	<b>22-30</b>
<b>Marrón muy oscuro.....</b>	<b>30-35</b>
<b>Negro.....</b>	<b>30+</b>
<b>Negro, opaco.....</b>	<b>40+</b>

### Notas para los cerveceros:

Algunos estilos requieren información adicional para ayudar a los jueces a evaluar su cerveza. Lea las pautas cuidadosamente y provea la información requerida. Omitiendo información requerida podrá resultar en una cerveza subestimada.

Si usted ingresa una cerveza especial o experimental no identificada en las pautas o usa ingredientes inusuales, por favor considere proveer la información suplementaria de modo que los jueces puedan comprender correctamente su cerveza y entenderla.

### Notas a los organizadores:

Por favor asegurarse que la información suplementaria presentada por los cerveceros esté disponible para los jueces.

Si los cerveceros omiten la información requerida, por favor procure las aclaraciones de los mismos antes de la fecha de la competencia.

Usted es libre de agrupar categorías y subcategorías de estilos en cualquier agrupamiento lógico que desee para los propósitos de su competencia, teniendo en cuenta el número de participantes y jueces disponibles.

Usted es libre de dividir y reagrupar categorías de estilos para el propósito de su competencia, si usted siente que un agrupamiento diferente sería beneficioso para sus participantes. No está obligado a mantener todas las subcategorías juntas dentro de una categoría mayor, cuando forme las rondas de la competencia.

## Notas a los jueces:

Entiéndase que la mayoría de los estilos no son definidos por una simple cerveza. Muchos estilos son bastante amplios y pueden abarcar variantes estilísticamente precisas. No deje que el entendimiento de una simple cerveza limite su apreciación del completo rango de cada estilo de cerveza.

Es libre de juzgar las cervezas en cualquier orden en una ronda que tenga sentido para usted, aunque deberá intentar secuenciar las cervezas en una manera que le permita preservar sus sentidos y evaluar de manera suficiente cada cerveza.

Prestar especial atención a los modificadores utilizados en la descripción de los estilos. Busque orientación sobre la magnitud y la cualidad de cada característica. Observe que muchas de las características son opcionales; a las cervezas que no evidencien estos elementos no requeridos no se les debe bajar la puntuación.

Frases tales como *“puede tener”, “puede contener”, “podría presentar”, “es aceptable”, “es apropiado”, “es típico”, etc.*, todas indican elementos *opcionales*. Los elementos requeridos son escritos generalmente como frases declaratorias, o se usan palabras tales como *“debe”* o *“debería”*.

Para los elementos que no deben estar presentes a menudo se usan frases tales como *“es inapropiado”, “no”* o *“no debe”*.

Procure entender la intención de las categorías del estilo y juzgar cada cerveza en su totalidad. No se centre demasiado en los elementos simples. Busque el balance general y el carácter de la cerveza para su opinión final. Si la pauta del estilo exige información requerida del cervecero pero esta información no le ha sido provista, por favor pídasela al organizador de la competencia. Si el organizador no tiene la información entonces haga una

rápida evaluación y decida cómo desea categorizar al concursante. Tome nota de ello en su planilla de puntaje y entonces júzguela de dicha manera. Puede no ser siempre preciso, pero es lo mejor que puede hacer bajo esas circunstancias. No penalizar demasiado al cervecero por el olvido de la información; puede que no sea su culpa. Haga lo mejor que pueda y use el sentido común. Si usted se da cuenta de que una cerveza está claramente fuera de estilo, chequéelo con el organizador para asegurarse de que el concursante haya etiquetado y/o categorizado correctamente. Errores en los manejos de las cervezas, ocurren.

Indice de Contenidos

Reconocimientos

Copyright y Uso

Dedicatorias

Prefacio de las Pautas de Estilos

Notas para todos

Descripciones del Color de la Cerveza

Notas para los Cerveceros

Notas para los Organizadores

Notas para los Jueces

Estilos (por categorías)

1.Light Lager

- 1A. Lite American Lager
- 1B. Standard American Lager
- 1C. Premium American Lager
- 1D. Munich Helles
- 1E. Dortmunder Export

2.Pilsner

- 2A. German Pilsner (Pils)
- 2B. Bohemian Pilsener
- 2C. Classic American Pilsener

3.European Amber Lager

- 3A. Vienna Lager
- 3B. Oktoberfest/Marzen

4.Dark Lager

- 4A. Dark American Lager
- 4B. Munich Dunkel
- 4C. Schwarzbier (Black Beer)

5.Bock

- 5A. Maibock/Helles Bock
- 5B. Traditional Bock
- 5C. Doppelbock
- 5D. Eisbock

6.Light Hibrid Beer

- 6A. Cream Ale

6B. Blonde Ale

6C. Kölsch

7.Amber Hibrid Beer

- 7A. Nothern German Altbier
- 7B. California Common Beer
- 7C. Düsseldorf Altbier

8.English Pale Ale

- 8A. Standar/Ordinary Bitter
- 8B. Special/Best/Premium Bitter
- 8C. Extra Special/Strong Bitter (Pale Ale)

9.Scottish and Irish Ale

- 9A. Scottish Light 60/-
- 9B. Scottish Heavy 70/-
- 9C. Scottish Export 80/-
- 9D. Irish Red Ale
- 9E. Strong Scotch Ale

10.American Ale

- 10A. American Pale Ale
- 10B. American Amber Ale
- 10C. American Brown ale

11.English Brown Ale

- 11A. Mild
- 11B. Southern English Brown Ale
- 11C. Nothern English Brown Ale

12.Porter

- 12A. Brown Porter
- 12B. Robust Porter
- 12C. Baltic Porter

13.Stout

- 13A. Dry Stout
- 13B. Sweet Stout
- 13C. Oatmeal Stout
- 13D. Foreign Extra Stout
- 13E. American Stout
- 13F. Imperial Stout

- 14.India Pale Ale (IPA)
  - 14A.English IPA
  - 14B.American IPA
  - 14C.Imperial IPA
- 15.German Wheat and Rye Beer
  - 15A.Weizen/Weissbier
  - 15B.Dunkelweizen
  - 15C.Weizenbock
  - 15D.Roggenbier (German Rye Beer)
- 16.Belgian and French Ale
  - 16A.Witbier
  - 16B.Belgian Pale Ale
  - 16C.Saison
  - 16D.Biere de Garde
  - 16E.Belgian Specialty Ale
- 17.Sour Ale
  - 17A.Berliner Weisse
  - 17B.Flanders Red Ale
  - 17C.Flanders Brown Ale/Oud Bruin
  - 17D.Straight (Unblended) Lambic
  - 17E.Gueze
  - 17F.Fruit Lambic
- 18.Belgian Strong Ale
  - 18A.Belgian Blonde Ale
  - 18B.Belgian Dubbel
  - 18C.Belgian Tripel
  - 18D.Belgian Golden Strong Ale
  - 18E.Belgian Dark Strong Ale
- 19.Strong Ale
  - 19A.Old Ale
  - 19B.English Barleywine
  - 19C.American Barleywine
- 20.Fruit Beer
- 21.Spice/Herb/vegetable Beer
  - 21A.Spice, Herb o Vegetable Beer
- 21B.Christmas/Winter Specialty Spiced Beer
- 22.Smoke Flavored and Wood Aged Beer
  - 22A.Classic Rauchbier
  - 22B.Other Smoked Beer
  - 22C.Wood-Aged Beer
- 23.Specialty Beer

## **1.LIGHT LAGER**

### **1A - Lite American Lager** (*Lager Americana Ligth*)

**Aroma:** escaso a ningún aroma a malta, aunque si está presente puede ser a grano, dulce o a maíz. El aroma a lúpulo puede variar de nulo a leve, presencia de lúpulo floral o especiado. Son opcionales, pero aceptables, bajos niveles de aroma propios del carácter de la levadura (frutal, DMS o manzanas verdes). Sin diacetilo.

**Aspecto:** color pajizo muy pálido a amarillo pálido. Espuma blanca, rara vez persistente. Muy cristalina.

**Sabor:** de sabor seco y fresco, con bajos niveles a granos o a maíz dulce. El sabor del lúpulo va de ninguno a bajos niveles. El amargor del lúpulo a niveles bajos. El balance puede variar de ligeramente maltoso a ligeramente amargo, pero relativamente cercanos a parejo. Los niveles altos de carbonatación pueden proporcionar una ligera acidez o “picor” seco. Sin carácter frutal. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo muy liviano por el uso de un alto porcentaje de adjuntos tales como maíz y arroz. Muy altamente carbonatada, con un leve “picor” carbónico en la lengua. Puede parecer acuosa.

**Impresión general:** muy refrescante y saciadora de la sed.

**Comentarios:** una cerveza de menor densidad y menor nivel de calorías que las lagers estándar internacionales. Carece de sabores fuertes. Diseñada para atraer a la gama más amplia posible de público en general.

**Ingredientes:** cebada de dos o seis hileras, con alto porcentaje (hasta un 40%) de arroz o maíz como adjuntos.

**Estadísticas vitales:** DI: 1.028-1.040

IBUs: 8 – 12 D.F: 0.998-1.008

SRM: 2 – 3 Graduación alcohólica: 3,2° - 4,2°

**Ejemplos comerciales:** Bitburger Light, Sam Adams Light, Heineken Premium Light, Miller Lite, Bud Light, Coors Light, Baltika #1 Light, Old Milwaukee Light, Amstel Light.

### **1B - American Standard Lager** (*Lager americana estándar*)

**Aroma:** escaso o ningún aroma a malta, aunque si está presente puede ser a grano, dulce o a maíz. El aroma a lúpulo puede variar de nulo a leve, presencia de lúpulo floral o especiado. Son opcionales, pero aceptables, bajos niveles de aroma debido al carácter de la levadura (frutal, DMS o manzanas verdes). Sin diacetilo.

**Aspecto:** color pajizo muy pálido a color amarillo medio. Espuma blanca, rara vez persistente. Muy cristalina.

**Sabor:** de sabor seco y fresco, con algo de bajos niveles a grano o maíz dulce. El sabor del lúpulo va de ninguno a bajos niveles. El amargor del lúpulo a niveles bajos a medio-bajos. El balance puede variar de ligeramente maltoso a ligeramente amargo, pero relativamente cercano a parejo. Los niveles altos de carbonatación pueden proporcionar una ligera acidez o “picor” seco. Sin carácter frutal. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo liviano por el uso de un alto porcentaje de adjuntos como maíz y arroz. Muy altamente carbonatada con un leve “picor” carbónico en la lengua.

**Impresión general:** muy refrescante y saciadora de la sed.

**Comentarios:** Sabores pronunciados son un defécto. Un estilo internacional que incluye a la lager standard de mercado masivo de la mayoría de los países.

**Ingredientes:** cebada de dos o seis hileras, con alto porcentaje (hasta un 40%) de arroz o maíz como adjuntos.



**Estadísticas vitales:** DI.: 1.040-1.050

IBUs: 8 – 15 DF.:1.004-1.050

SRM: 2 – 4 Graduación alcohólica: 4,2° - 5,1°

**Ejemplos comerciales:** Pabst Blue Ribbon, Miller High Life, Budweiser, Baltika #3 Classic, Kirin Lager, Grain Belt Premium Lager, Molson Golden, Labatt Blue, Coors Original, Foster's Lager.

### **1C - Premium American Lager** (*Lager Americana Premium*) -

**Aroma:** bajo a medio-bajo a malta, aunque si está presente puede ser a grano, dulce o a maíz. El aroma a lúpulo puede variar de muy bajo a medio-bajo, presencia de lúpulo floral o especiado. Son opcionales, pero aceptables, bajos niveles de aroma debido al carácter de la levadura (frutal, DMS o manzanas verdes). Sin diacetilo.

**Aspecto:** color pajizo pálido a color dorado. Espuma blanca, puede no ser duradera. Muy cristalina.

**Sabor:** de sabor seco y fresco, con bajos niveles a granos o malta dulce. El sabor a lúpulo va de ninguno a bajos niveles. El amargor del lúpulo a nivel bajo a medio. El balance puede variar de ligeramente maltoso a ligeramente amargo, pero relativamente cercano a parejo. Los niveles altos de carbonatación pueden proporcionar una ligera acidez o “picor” seco. Sin carácter frutal. Sin diacetilo.

**Sensación en boca:** cuerpo medio liviano por el uso de adjuntos como maíz y arroz. Altamente carbonatada con un leve “picor” carbónico en la lengua.

**Impresión general:** muy refrescante y saciadora de la sed, aunque generalmente más llenadora que las versiones standard/lite.

**Comentarios:** las cervezas premium tienden a tener menos adjuntos que las lager standard/lite, o pueden ser de malta pura. Los sabores fuertes son un defecto, pero

las premium lagers tienen más sabor que las lagers standard/lite. En Estados Unidos puede encontrarse una amplia categoría de lagers standard de mercado masivo que va desde las lagers americanas de alta calidad a las clásicas cervezas de importación o de botellas verdes.

**Ingredientes:** cebada de dos o seis hileras, con hasta 25% de arroz o maíz como adjuntos.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.046-1.056

IBUs: 15 – 25 DF.:1.008-1.012

SRM: 2 – 6 Graduación alcohólica: 4,6° - 6°

**Ejemplos comerciales:** Full Sail Session Premium Lager, Miller Genuine Draft, Corona Extra, Michelob, Coors Extra Gold, Birra Moretti, Heineken, Beck's, Stella Artois, Red Stripe, Singha.

### **1D - Munich Helles** – (*Munich brillante*)

**Aroma:** grano dulce agradable, predomina el aroma limpio de la malta Pilsen. De bajo a moderadamente bajo a lúpulo noble especiado, y una leve nota de fondo a DMS (de la malta Pilsen). Sin ésteres o diacetilo.

**Aspecto:** amarillo medio a dorado pálido, cristalina, con espuma cremosa y blanca.

**Sabor:** perfil maltoso, levemente dulce. Predominan los sabores de los granos y la malta Pilsen, con un nivel bajo a medio-bajo del amargor del lúpulo, que soporta el gusto maltoso. Sabor a lúpulo noble especiado de bajo a moderadamente bajo. El gusto final y el retrogusto permanecen maltosos. Limpia, sin ésteres frutados y sin diacetilo.

**Sensación en boca:** cuerpo medio, carbonatación media, maltosidad suave, sin trazas de astringencia.

**Impresión general:** maltosa pero claro ejemplo de la malta Pils plenamente atenuada.

**Comentarios:** diferente a la Pilsner pero como su prima, la Munich Dunkel, la Helles es una cerveza con una maltosidad acentuada, que no es demasiado dulce, sino

más bien que acentúa el sabor de la malta con el subyacente amargor del lúpulo en un rol secundario.

**Historia:** creada en Munich en 1895 en la cervecería Spaten por Gabriel Sedlmayr para competir con las cervezas de estilo Pilsner.

**Ingredientes:** agua con carbonatos moderados, malta Pilsner, variedades de lúpulos nobles alemanes.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.045- 1.051

IBUs: 12 – 22 DF.: 1.008-1.012

SRM: 3 – 5 Graduación alcohólica: 4,7° - 5,4°

**Ejemplos comerciales:** Weihenstephaner Original, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Bürgerbräu Wolznacher Hell Naturtrüb, Mahr's Hell, Paulaner Premium Lager, Spaten Premium Lager, Stoudt's Gold Lager.

### 1E - Dortmunder Export

**Aroma:** bajo a medio de lúpulos nobles (alemanes o checos). Aroma moderado a malta Pils, el cual puede ir de un aroma a granos a un aroma un tanto dulce. Puede tener un aroma inicial sulfuroso (del agua y/o la levadura) y una leve nota de fondo de DMS (de la malta Pils). Sin diacetil.

**Aspecto:** dorado suave a dorado profundo, cristalina, con una notable espuma persistente.

**Sabor:** Ni la malta Pilsen o los lúpulos nobles dominan, pero ambos están en buen balance/equilibrio con un toque de dulzor maltoso, proporcionando una cerveza suave todavía vigorosa y refrescante. El balance continúa en el final y el amargor del lúpulo permanece en el retrogusto (aunque algunos ejemplos pueden tener un final levemente dulce). Limpida, sin ésteres frutados, sin diacetil. Puede notarse algo de carácter mineral proveniente del agua, aunque usualmente no se manifiesta como un sabor mineral ostensible.

**Sensación en boca:** cuerpo medio, carbonatación media.

**Impresión general:** el balance y la suavidad son el sello de este estilo. Tiene el perfil a malta de una Helles, el carácter a lúpulo de una Pils, y es levemente más fuerte que ambas.

**Comentarios:** producida con una densidad inicial ligeramente mayor que las otras lagers livianas, proporcionando un cuerpo firme a malta y una subyacente maltosidad que complementan el amargor del lúpulo acentuado por los sulfatos. El término “export” es el de una categoría de cerveza fuerte, bajo la ley impositiva de la cerveza alemana, y no es estrictamente sinónima con el estilo “Dortmunder”. Las cervezas de otras ciudades o regiones pueden ser elaboradas procurando la fortaleza de la Export, y etiquetadas como tales.

**Historia:** un estilo nativo de la región industrial de Dortmund, la Dortmunder ha estado en declive en Alemania en los años recientes.

**Ingredientes:** agua mineral con altos niveles de sulfatos, carbonatos y cloruros. Lúpulos nobles checos o alemanes. Malta Pilsner y levadura lager alemana.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.048-1.056

IBUs: 23 – 30 DF.: 1.010-1.015

SRM: 4 – 6 Graduación alcohólica: 4,8° - 6°

**Ejemplos comerciales:** DAB Export, Dortmunder Union Export, Dortmunder Kronen, Ayinger Jahrhundert, Great Lakes Dortmunder Gold, Barrel House Duveneck's Dortmunder, Bell's Lager, Dominion Lager, Gordon Biersch Golden Export, Flensburger Gold.

## **2. PILSNER**

### **2A - German Pilsner (Pils Pilsen Alemana)**

**Aroma:** típicamente presenta un carácter liviano a grano de la malta Pils (a veces como el Graham cracker) y distintivo de lúpulos nobles florales o especiados. Limpio, sin ésteres frutados, sin diacetilo. Puede tener un aroma inicial a sulfuro (proveniente del agua y/o la levadura) y una baja nota de fondo de DMS (de la malta Pils).

**Aspecto:** pajizo a dorado leve, brillante a muy cristalina, con espuma blanca, cremosa y duradera.

**Sabor:** fresca y amarga, con un gusto final que va de seco a medio seco. De maltosidad moderada a moderadamente baja bien atenuada, aunque son aceptables algunos sabores a grano y a un ligero dulzor de la malta Pils. El amargor del lúpulo domina el gusto, continúa hasta el final y persiste en el retrogusto. El sabor del lúpulo puede ir de bajo a alto pero sólo provendrá de los lúpulos nobles alemanes. Limpia, sin ésteres frutados, sin diacetilo.

**Sensación en boca:** cuerpo medio liviano y de carbonatación media a alta.

**Impresión general:** cerveza refrescante, límpida, cuyas características prominentes son el amargor de los lúpulos nobles alemanes acentuado por sulfatos en el agua.

**Comentarios:** más seca y más fresca que una Bohemian Pilsener, con un amargor que tiende a persistir más en el retrogusto debido a la atenuación más alta y a un agua con mayor presencia de sulfatos. Más liviana en cuerpo y color, y de mayor carbonatación que la Bohemian Pilsener. Los ejemplos modernos de las German Pilsners tienden a volverse más pálidas en el color, más secas en el gusto final, y más amargas a medida que se van del sur al norte de Alemania.

**Historia:** una copia de la Bohemian Pilsener adaptada a las condiciones de elaboración en Alemania.

**Ingredientes:** malta Pilsner, variedades de lúpulos alemanes (especialmente las variedades nobles tales como Hallertauer, Tettnanger y Spalt, para gusto y aroma), agua con nivel medio de sulfatos, levadura lager alemana.

**Estadísticas vitales:** **DI.:1.044-1.050**

IBUs: 25 – 45

DF.: 1.008-1.013

SRM: 2 – 4

Graduación alcohólica: 4,4° - 5,2°

**Ejemplos comerciales:** Victory Prima Pils, Bitburger, Warsteiner, Trumer Pils, Old Dominion Tupper's Hop Pocket Pils, König Pilsener, Jever Pils, Left Hand Polestar Pilsner, Holsten Pils, Spaten Pils, Brooklyn Pilsner.

### **2B - Bohemian Pilsener (Pilsen Bohemia)**

**Aroma:** rica con un complejo bouquet de malta y lúpulo Saaz, floral y especiado. Es aceptable un diacetil restringido y algo agradable, pero no necesita estar presente. De otra forma es limpia, sin ésteres frutados.

**Aspecto:** dorado muy pálido a profundo dorado bruñido, brillante a muy cristalina, con una espuma densa y duradera.

**Sabor:** Rica, maltosidad compleja combinada con un pronunciado y aun suave y redondeado amargor y sabor especiado del lúpulo Saaz. Es aceptable algo de diacetil, pero no necesita estar presente. El amargor es prominente pero nunca áspero, y no es persistente. El retrogusto es balanceado entre la malta y los lúpulos. Límpida, sin ésteres frutados.

**Sensación en boca:** cuerpo medio (aunque si el diacetilo está presente, puede hacerla parecer medio pleno), carbonatación media.

**Impresión general:** fresca, compleja y bien redondeada y aun refrescante.

**Comentarios:** se usa malta de Moravia y maceración por decocción para su carácter intenso y maltoso. Lúpulo

Saaz y agua con bajo contenido en sulfatos y carbonatos, que proporcionan un distintivo perfil suave y redondeado. La levadura tradicionalmente usada a veces proporciona una nota de fondo diacetílica. Las dextrinas proveen un cuerpo adicional, y el diacetil aumenta la percepción de un paladar más pleno.

**Historia:** elaborada por primera vez en 1842, este estilo era la original cerveza cristalina, poco coloreada.

**Ingredientes:** agua blanda con bajo contenido de minerales, cebada malteada de Moravia, lúpulo Saaz y levadura lager checa.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.044-1.056

IBUs: 35 – 45 DF.: 1.013- 1-017

SRM: 3.5 – 6 Graduación alcohólica: 4,2° - 5, 4°

**Ejemplos comerciales:** Pilsner Urquell, Krušovice Imperial 12°, Budweiser Budvar (Czechvar en los Estados Unidos), Czech Rebel, Staropramen, Gambrinus Pilsner, Zlaty Bazant Golden Pheasant, Dock Street Bohemian Pilsner.

## 2C - Classic American Pilsner –(*Pilsen Americana clásica*)

**Aroma:** a granos, de bajo a medio, puede ser evidente el aroma de la maltosidad dulce o como a copos de maíz (aunque las cervezas que usan arroz son más neutras). Aroma a lúpulo de medio a moderadamente alto, generalmente de lúpulos nobles clásicos. Carácter lager limpio, sin diacetil y no frutada. Es aceptable algo de DMS.

**Aspecto:** amarillo a dorado profundo. Espuma sustancial, duradera. Cristalina, brillante.

**Sabor:** maltosidad moderada a moderadamente alta, similar en carácter a la Continental Pilsner, pero algo más liviana en intensidad, debido al uso de hasta un 30% de maíz arrollado o arroz, empleados como un adjunto. Leve dulzor a granos y como a copos de maíz por el uso

de maíz, con una sustancial compensación debido al lúpulo de amargor. Las versiones que emplean arroz son más frescas, más secas y suelen carecer de sabores como el de los copos de maíz. El sabor a lúpulo es de medio a alto proveniente de lúpulos nobles (ya sea por lupulado de última adición o primer mosto). El amargor del lúpulo es de medio a medio-alto, el cual no debería ser agresivo ni tener un retrogusto duro. No es frutada y sin diacetil. Debe ser suave y bien lagerizada.

**Sensación en boca:** cuerpo medio y rico, sensación cremosa. Nivel de carbonatación medio a alto.

**Impresión general:** una considerable Pilsner que puede compararse con las clásicas Pilsner europeas, pero exhibiendo los granos de malta nativos de Estados Unidos y los lúpulos disponibles para los cerveceros alemanes, quienes inicialmente la elaboraron en Estados Unidos. Refrescante, pero con maltosidad subyacente y lúpulos que la destaca cuando se la compara con otras American Light lagers. El maíz le otorga un dulzor distintivo proveniente de los granos. El arroz contribuye a darle más frescor, más carácter neutro.

**Comentarios:** la clásica American Pilsen fue elaborada durante la pre-Prohibición y post-Prohibición con algunas diferencias. La D.I. de 1050-1060 había sido la apropiada para las cervezas de la pre-Prohibición mientras que las densidades descendieron a 1044-1048 después de la Prohibición. Las IBUs correspondientes descendieron de un nivel, durante la pre-Prohibición, de 30-40 a 25-30 después de la Prohibición.

**Historia:** una versión de la Pilsner elaborada en Estados Unidos por inmigrantes cerveceros alemanes que trajeron el proceso y la levadura cuando se asentaron en América. Trabajaron con los ingredientes que eran nativos de América para crear una versión única de la Pilsner original. Este estilo desapareció luego de la

Prohibición, pero reapareció como un estilo de cerveza casera por los defensores del hobby.

**Ingredientes:** cebada de seis hileras, con 25% a 30% de maíz arrollado para diluir los excesivos niveles de proteínas. Los lúpulos nativos americanos como el Clusters o los lúpulos nobles, o las modernas cruza (Ultra, Liberty, Crystal) también son apropiados. Los lúpulos modernos americanos como el Cascade son inapropiados. El agua con alto contenido de mineral pueden llevarla a una tosquedad inapropiada en cuanto a sabor y aspereza en el retrogusto

**Estadísticas vitales:** **DI.: 1.044-1.060**

IBU: 25 – 40 DF.: 1.010-1.015

SRM: 3 – 6 Graduación alcohólica: 4,5° - 6°

**Ejemplos comerciales:** ocasionalmente en brewpubs y microcervecerías especiales

### **3. EUROPEAN AMBER LAGER**

#### **3A - Vienna Lager**

**Aroma:** moderadamente aroma a malta alemana rica (malta Viena y/o Munich). Puede estar presente un aroma liviano de la malta tostada. Similar a una Oktoberfest, aunque menos intensa. Carácter lager límpido, con ésteres no frutados o diacetil. El aroma de lúpulos nobles puede ser de bajo a ninguno. Es inapropiado el aroma a caramelo.

**Aspecto:** ámbar rojizo pálido a color cobre. Cristalina, brillante. Espuma voluminosa y persistente.

**Sabor:** suave, la complejidad elegante de la malta está en primer plano, con suficiente lúpulo de amargor firme para proveer un sabor final balanceado. Algo de carácter tostado del uso de la malta Viena. Sin sabor a tostado de maltas oscuras o a caramelo. Final bastante seco, con retrogusto de malta y lúpulo de amargor presentes. El sabor del lúpulo noble puede ser de bajo a ninguno.

**Sensación en boca:** medio liviano a cuerpo medio, con suave cremosidad. Carbonatación moderada. Suave. Final moderadamente fresco. Puede tener un toque de tibieza del alcohol.

**Impresión general:** caracterizada por su maltosidad suave y elegante, que otorga sequedad en el final para evitar que se vuelva dulce.

**Comentarios:** las versiones americanas pueden ser un poco más fuertes, más secas y más amargas, mientras que las versiones europeas tienden a ser más dulces. Muchas de las cervezas amber y dark lagers mexicanas solían ser más auténticas, pero desafortunadamente ahora son como las American Dark Lagers, dulces y cargadas de adjuntos.

**Historia:** la original amber lager desarrollada por Antón Dreher poco después del aislamiento de la levadura lager. Cercana a la extinción en su área de origen, este estilo continúa en México, donde fue traída por Santiago Graf y otros inmigrantes cerveceros de origen austriaco a finales del siglo XIX. Lamentablemente, los ejemplos más modernos, usan adjuntos, los cuales disminuyen la compleja característica de la malta rica de los mejores ejemplos de este estilo. El estilo le debe mucho de su carácter al malteado (malta Viena). El carácter de la malta en su totalidad es más liviano que el de la Oktoberfest, a pesar de todo aún decididamente balanceada hacia la malta.

**Ingredientes:** la malta Viena proporciona un tostado suave y un perfil complejo a malta melanoidin. Al igual que con las Oktoberfests, debería ser usada sólo la malta de mejor calidad junto con lúpulos continentales (preferentemente las variedades nobles). Agua moderadamente rica en carbonatos y moderadamente dura. Se puede usar maltas caramelo y/o maltas más oscuras para agregarle color y dulzor, pero las maltas caramelo no deben agregar aromas y sabores

significativos y las maltas oscuras no deben proporcionar ningún carácter tostado.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.046-1.052

IBU: 18 – 30 DF.: 1.010-1.014

SRM: 10 – 16 Graduación alcohólica: 4,6° - 5,5°

**Ejemplos comerciales:** Great Lakes Eliot Ness (rara en su intensidad de 6.2% y 35 IBUs), Boulevard Bobs 47 Munich-Style Lager, Negra Modelo, Old Dominion Aviator Amber Lager, Gordon Biersch Vienna Lager, Capital Wisconsin Amber, Olde Saratoga Lager, Penn Pilsner.

### 3B - Oktoberfest /Märzen

**Aroma:** aroma a malta alemana rica (malta Viena y/o Munich). Suele estar presente un ligero a moderado aroma a malta tostada. Aroma lager límpido sin ésteres frutados o diacetil. Sin aroma a lúpulo. Es inapropiado el aroma a caramelo.

**Aspecto:** dorado oscuro a color naranja rojizo profundo. Cristalina, brillante, con espuma sólida, blancuzca.

**Sabor:** dulzor maltoso al inicio, pero el final es moderadamente seco. La maltosidad característica y compleja suelen incluir un aspecto tostado. El amargor del lúpulo es moderado y el sabor del lúpulo noble es de bajo a ninguno. El balance es hacia la malta, aunque el gusto final no es dulce. Son inapropiados los sabores a caramelo o a tostado. Carácter lager límpido sin ésteres frutados ni diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo medio, con una textura cremosa y carbonatación media. Suave. Plenamente fermentada, sin gusto final empalagoso.

**Impresión general:** suave, limpia, y bastante rica, con un profundo carácter a malta. Este es uno de los clásicos ejemplos de los estilos “maltosos”, con una maltosidad que frecuentemente es descripta como suave, compleja, pero nunca empalagosa.

**Comentarios:** las versiones domésticas alemanas tienden a ser doradas, como una Helles. Las versiones Export alemanas son típicamente color ámbar anaranjado, y tienen un distintivo carácter a malta tostada. La ley de impuesto alemana limita la densidad inicial del estilo a 14°P ya que es una vollbier, aunque las versiones americanas pueden ser más fuertes. Las cervezas del tipo “Fest” son cervezas para una ocasión especial que son usualmente más fuertes que sus homólogas para los demás días.

**Historia:** se acredita su origen a Gabriel Sedlmeyer, basada en una adaptación del estilo Vienna desarrollada por Anton Dreher alrededor de 1840, poco después que la levadura lager fuera aislada por primera vez. Típicamente elaborada en la primavera, marcando el final de la tradicional estación de elaboración de cervezas y almacenadas en cuevas frías o sótanos durante los meses cálidos del verano. Se servía en otoño entre las celebraciones tradicionales.

**Ingredientes:** varios granos, aunque la malta Viena alemana es frecuentemente la columna de los granos que se utilizan, con algo de malta Munich, malta Pils, y posiblemente algo de malta cristal. Toda la malta debería derivar de la cebada de dos hileras de la mejor calidad. Son más auténticos los lúpulos continentales, especialmente de las variedades nobles. Algo de agua alcalina (arriba de 300 PPM), es bienvenido contenido significativo de carbonatos. El macerado con decocción puede contribuir a desarrollar el perfil rico a malta.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.050-1.057

IBUs: 20 – 28 DF.: 1.012-1.016

SRM: 7 – 14 Graduación alcohólica: 4,8° - 5,7°

**Ejemplos comerciales:** Paulaner Oktoberfest, Ayinger Oktoberfest-Märzen, Hacker-Pschorr Original Oktoberfest, Hofbräu Oktoberfest, Victory Festbier, Great Lakes Oktoberfest, Spaten Oktoberfest, Capital

Oktoberfest, Gordon Biersch Märzen, Goose Island  
Oktoberfest, Samuel Adams Oktoberfest.

#### **4. DARK LAGER**

##### **4A - Dark American Lager** (*Lager americana oscura*)

**Aroma:** de poco a ningún aroma a malta. De medio-bajo a ningún aroma a tostado y a malta caramelo. El lúpulo de aroma puede estar ausente o con un leve aroma especiado o a lúpulo floral. Puede tener bajos niveles del carácter de la levadura (manzanas verdes, DMS, o frutado). Sin diacetil.

**Aspecto:** ámbar profundo a marrón oscuro, cristalina, brillante y reflejos rubí. La permanencia de espuma puede no ser duradera y usualmente es de un suave color café claro o como el de la canela.

**Sabor:** moderadamente fresco, con niveles algo bajos a moderados de dulzor. El sabor a caramelo y/o a maltas tostadas es de bajo a ninguno (puede incluir notas a café, melaza o cacao). El sabor a lúpulo va de ninguno a bajos niveles. El amargor del lúpulo a niveles bajo a medio. Sin diacetil. Puede tener un ligero carácter frutal. Son un defecto los sabores a quemado o moderadamente fuertes de la malta tostada.

**Sensación en boca:** cuerpo liviano a medio. Suave, aunque una cerveza altamente carbonatada.

**Impresión general:** una versión algo más dulce de las lager standard/premium con un poco más de cuerpo y sabor.

**Comentarios:** un amplio grupo de lagers internacionales, que son más oscuras que las pales y no marcadamente amargas y/o tostadas.

**Ingredientes:** cebada de dos o seis hilera, maíz o arroz como adjuntos. Escaso uso de caramelo y maltas más oscuras. Las versiones comerciales pueden usar agentes colorantes.

**Estadísticas vitales:** DI.:1.044-1.056

IBU: 8 – 20 DF.:1.008-1.012

SRM: 14 – 22 Graduación alcohólica: 4,2° - 6,0°

**Ejemplos comerciales:** Dixie Blackened Voodoo, Shiner Bock, San Miguel Dark, Baltika #4, Beck's Dark, Saint Pauli Girl Dark, Warsteiner Dunkel, Heineken Dark Lager, Crystal Diplomat Dark Beer.

##### **4B - Munich Dunkel** –(*Munich Oscura*)

**Aroma:** rico, dulzor de la malta Munich, como a cortezas de pan (y a veces tostado). También son aceptables deijos a chocolate, nueces, caramelo y/o toffee (caramelo cremoso que se hace con caramelo en almíbar y se le añade mantequilla). Sin ésteres frutados o diacetil, pero es aceptable un leve aroma a lúpulo noble.

**Aspecto:** color cobre profundo a marrón oscuro, a menudo con un tono rojo o granate, espuma liviana de color medio, a café claro o como el de la canela. Normalmente límpida, aunque existen versiones turbias sin filtrar.

**Sabor:** dominado por el sabor rico y complejo de la malta Munich, usualmente con reminiscencias de melanoidinas de cortezas de pan. El gusto puede ser moderadamente dulce, aunque no debería ser exagerado o empalagoso. Pueden estar presentes sabores suaves a caramelo, chocolate, tostada o a nuez. Son inapropiados los sabores a quemado o amargo, como los sabores pronunciados a caramelo de la malta cristal. El amargor del lúpulo es moderadamente bajo pero perceptible, con el balance firmemente volcado hacia la maltosidad. El sabor del lúpulo noble es de bajo a ninguno. El retrogusto sigue siendo a malta. Aunque el lúpulo de amargor puede volverse más aparente en el gusto final medio seco. Carácter lager, límpida, sin ésteres frutados o diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo medio a medio pleno, proporcionando una sensación en boca firme y a dextrina sin ser pesado o empalagoso. Carbonatación moderada. Puede tener una leve astringencia y una leve tibieza del alcohol.

**Impresión general:** caracterizada por la ricura y complejidad de la malta Munich y el acompañamiento de melanoidina. Ricos sabores a malta Munich, pero no tan intensos como en una bock o a tostado como en una schwarzbier.

**Comentarios:** las versiones no filtradas de Alemania pueden tener gusto como a pan líquido, con un sabor terroso, a levadura, no presente en las dunkels exportadas y filtradas.

**Historia:** el clásico estilo brown lager de Munich, el cual se desarrolló como una cerveza más oscura y con malta acentuada en parte debido al agua moderadamente carbonatada. Aunque el estilo es originario de Munich, se ha vuelto muy popular a lo largo de toda Bavaria (especialmente Franconia).

**Ingredientes:** la molienda es tradicionalmente hecha de malta Munich alemana (hasta un 100% en algunos casos) con el resto de malta Pilsner alemana. Pequeñas cantidades de malta cristal pueden agregar dextrinas y color pero no deben introducir dulzor residual. Pequeñas adiciones de maltas tostadas (como Carafa o chocolate) pueden ser usadas para mejorar el color pero no debe agregar sabores fuertes. Deben usarse variedades de lúpulos nobles alemanes y cepa de levaduras lager alemana. Agua moderadamente carbonatada. Es frecuente el macerado por decocción (hasta una triple decocción) para aumentar los sabores de la malta y crear la profundidad del color.

**Estadísticas vitales:** **DL: 1.048-1.056**

IBUs: 18 – 28 **DF.: 1.010-1.016**

SRM: 14 - 28 Graduación alcohólica: 4,5° - 5,6°

**Ejemplos comerciales:** Ayinger Albairisch Dunkel, Hacker-Pschorr Alt Munich Dark, Paulaner Alt Münchner Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel, Ettaler Kloster Dunkel, Hofbräu Dunkel, Penn Dark Lager, König Ludwig Dunkel, Capital Munich Dark, Harpoon Munich-type Dark Beer, Gordon Biersch Dunkels, Dinkel Acker Dark. En Bavaria, Ettaler Dunkel, Löwenbräu Dunkel, Hartmann Dunkel, Kneitinger Dunkel, Augustiner Dunkel.

#### **4C – Schwarzbier** (*Black beer ó Cerveza Negra*)

**Aroma:** a malta, de bajo a moderado, con un bajo nivel de dulzor aromático y/o dejos a malta tostada a menudo aparentes. El aroma a malta puede ser límpido y neutro o rico y tipo Munich, y puede tener trazas de caramelo. El tostado puede ser como a café pero nunca debe ser a quemado. Es opcional un bajo aroma a lúpulo noble. Carácter límpido de la levadura lager (con el menor sulfuro posible), sin ésteres frutados o diacetil.

**Aspecto:** color marrón medio a marrón muy oscuro, a menudo con reflejos que va de rubí profundo a granate. Pero casi nunca verdaderamente negro. Muy cristalina. Espuma voluminosa, persistente, coloreada como el café claro o como la canela.

**Sabor:** de leve a moderado sabor a malta, el cual puede tener un límpido carácter que va de neutro a rico, dulce, como el de la intensidad de la malta Munich. Los sabores ligeros a moderados de maltas tostadas pueden dar un gusto en paladar a chocolate amargo, que pueden permanecer en el gusto final, pero que nunca son a quemado. Amargor medio bajo a medio, que puede permanecer en el gusto final. Sabor a lúpulo noble de ligero a moderado. Límpido carácter lager sin ésteres frutados o diacetil. El retrogusto tiende a secar lentamente y permanece, presentando un amargor del lúpulo con un tostado complementario pero sutil en



segundo plano. Es aceptable, pero no requerido, algo de dulzor residual.

**Sensación en boca:** cuerpo medio liviano a medio. Carbonatación moderada a moderadamente alta. Suave. Sin asperezas o astringencias a pesar del uso de maltas tostadas y oscuras.

**Impresión general:** una lager alemana oscura que balancea el tostado y aun los sabores suaves de la malta con el moderado amargor del lúpulo.

**Comentarios:** en comparación con la Munich Dunkel, es usualmente más oscura en el color, más seca en el gusto en paladar, con una perceptible (pero no alta) arista de malta tostada para balancear la malta base. Mientras que a veces es llamada una “black Pils”, la cerveza raramente es oscura como aquella; no se esperan sabores fuertemente tostados o del tipo porter.

**Historia:** una especialidad regional del sur de Thuringen y el norte de Franconia en Alemania y probablemente una variante del estilo Munich Dunkel.

**Ingredientes:** malta Munich y Pilsner como base suplementadas por una pequeña cantidad de maltas tostadas (como Carafa), para el color oscuro y los sutiles sabores tostados. Se prefieren lúpulos nobles alemanes y levaduras lager alemanas.

**Estadísticas vitales:** DI.:1.046-1.052

IBUs: 22 - 32 DF.:1.010-1.016

SRM: 17 - 30 Graduación alcohólica: 4,4° - 5,4°

**Ejemplos comerciales:** Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Premium Schwarzbier, Samuel Adams Black Lager, Krušovice Cerne, Original Badebier, Einbecker Schwarzbier, Gordon Biersch Schwarzbier, Weeping Radish Black Radish Dark Lager, Sprecher Black Bavarian.

## **5. BOCK**

### **5A – Maibock/Helles Bock –**

**Aroma:** a malta, de moderado a fuerte, a menudo con un ligero carácter tostado y bajo en melanoidina. Aroma de lúpulos nobles de moderadamente bajo a ninguno, a menudo con carácter especiado. Límpido. Sin diacetil. Los ésteres frutados deben ser bajos o estar ausentes. Puede percibirse algo de alcohol. Puede tener un ligero aroma a DMS por la malta Pilsen.

**Aspecto:** color dorado profundo a ámbar claro. El almacenamiento debe proporcionar buena claridad. Espuma voluminosa, blanca, persistente.

**Sabor:** domina el sabor rico a maltas continentales europeas (sabor a malta Pilsen con notas tostadas y/o a melanoidina). Escasa o ninguna caramelización. Puede tener un ligero sabor a DMS de la malta Pils. Sabor a lúpulo noble de moderado a ninguno. Puede tener una ligera cualidad especiada o a pimienta, por los lúpulos y/o el alcohol. El amargor del lúpulo es moderado (más balanceado que en las otras bocks). Límpido, sin ésteres frutados o diacetil. Bien atenuado, no empalagoso, con un final moderadamente seco que permite sentir la malta y el lúpulo.

**Sensación en boca:** cuerpo medio. Carbonatación moderada a moderadamente alta. Suave y límpida, sin asperezas o astringencias, a pesar del alto amargor del lúpulo. Puede estar presente algo de tibieza por el alcohol.

**Impresión general:** una cerveza lager relativamente pálida, fuerte, y “maltosa”. Diseñada para transitar una delgada línea entre la insipidez y el color excesivo. El carácter a lúpulo es generalmente más evidente que en otras bock.

**Comentarios:** puede ser pensada como un versión pálida de la tradicional Bock, o una Munich helles elaborada para lograr la fortaleza de una bock. Aunque

bastante maltosa, esta cerveza típicamente tiene menos color oscuro y sabores ricos a malta que una bock tradicional. También puede ser más seca, más lupulada, y más amarga que una bock tradicional. Los lúpulos compensan por el nivel más bajo de melanoidinas. Hay algo de disputa sobre si la Helles (“pale”) Bock y la Mai (“May”) Bock son sinónimos. La mayoría está de acuerdo en que son idénticas (como es el consenso para la Märzen y la Oktoberfest), pero algunos creen que la Maibock es una cerveza del tipo “fest” alcanzando los límites superiores de lupulado y color para el rango. Cualquier carácter frutado es debido a las maltas Munich y a otras maltas especiales, no de los ésteres producidos durante la fermentación.

**Historia:** un desarrollo bastante reciente en comparación con otros miembros de la familia de las bock. El consumo de la Maibock está específicamente asociado con la primavera y el mes de mayo.

**Ingredientes:** base de maltas Pils y/o Viena con algo de malta Munich para agregar carácter (aunque mucho menos que en la tradicional bock). Sin adjuntos. Lúpulos nobles. Se prefiere agua blanda a fin de evitar asperezas. Límpida levadura lager. Es común usar macerado por decocción, pero el hervor es menor que en las bocks tradicionales para restringir el desarrollo del color.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1.064 – 1.072  
IBUs: 25 – 35 D.F.: 1.011 – 1.018  
SRM: 6 – 11 Graduación alcohólica: 6,3° - 7.4°

**Ejemplos comerciales:** Ayinger Maibock, Mahr’s Bock, Hacker-Pschorr Hubertus Bock, Capital Maibock, Einbecker Mai-Urbock, Hofbräu Maibock, Victory St. Boisterous, Gordon Biersch Blonde Bock, Smuttynose Maibock.

## **5B - Traditional bock - (Bock tradicional)**

**Aroma:** fuerte a malta, a menudo con moderadas cantidades de melanoidina y/o sobretonos tostados. Virtualmente sin aroma a lúpulo. Puede notarse algo de alcohol. Límpido. Sin diacetil. De bajo a ningún aroma a ésteres frutados.

**Aspecto:** leve color cobre a marrón, a menudo con atractivos reflejos granate. El almacenamiento debe proporcionar buena cristalinidad a pesar del color oscuro. Espuma blancuzca, voluminosa, cremosa, persistente.

**Sabor:** la maltosidad compleja es dominada por los ricos sabores de las maltas Munich y Viena, las cuales contribuyen con melanoidinas y sabores tostados. Algunas notas a caramelo pueden estar presentes por el macerado por decocción y una larga ebullición. El amargor del lúpulo generalmente es alto sólo lo suficiente como para emparejar los sabores de la malta, permitiendo un poco de dulzor que permanece en el gusto final. Bien atenuado, no empalagoso. Límpido, sin ésteres o diacetil. Sin sabor a lúpulo. Sin carácter tostado o quemado.

**Sensación en boca:** cuerpo medio a medio-pleno. Carbonatación moderada a moderadamente baja. Puede haber tibieza por el alcohol, pero nunca debe ser caliente. Suave, sin asperezas o astringencias.

**Impresión general:** una lager fuerte, oscura y “maltosa”.

**Comentarios:** la maceración por decocción y el hervor prolongado juegan un importante papel en el desarrollo del sabor y aumenta aspectos del sabor a caramelo y melanoidina de las maltas. Cualquier carácter frutal es debido a la malta Munich u otras maltas especiales, no derivada de ésteres producidos por la levadura durante la fermentación.

**Historia:** originada en la ciudad del norte de Alemania de Einbeck, la cual era un centro cervecero y un popular exportador en los días de la Liga Anseática (siglos XIV a XVII). Recreada en Munich a principios del siglo XVII. El nombre “bock” está basado en la deformación de la palabra “Einbeck”, en el dialecto bávaro, y por lo tanto sólo fue usado después que la cerveza llegó a Munich. “Bock” también significa carnero en alemán, y su figura es a menudo usada en logos y publicidades.

**Ingredientes:** maltas Munich y Viena, raramente un ligero toque de maltas tostadas oscuras para ajustar el color, nunca un adjunto no derivado de la malta. Son usados variedades de lúpulos continentales europeos. Levadura lager límpida. La dureza del agua puede variar, aunque moderados carbonatos en el agua son característicos de Munich.

**Estadísticas vitales:** **DI.:1.064-1.072**

IBUs: 20 – 27 D.F.:1.013-1.019

SRM: 14 – 22 Graduación alcohólica: 6,3° - 7.2°

**Ejemplos comerciales:** Einbecker Ur-Bock Dunkel, Pennsylvania Brewing St. Nick Bock, Aass Bock, Great Lakes Rockefeller Bock, Stegmaier Brewhouse Bock.

### **5C - Dopplebock - (Doble bock)**

**Aroma:** maltosidad muy fuerte. Las versiones más oscuras tendrán significantes melanoidinas y frecuentemente algo de aromas tostados. Es aceptable un ligero sabor a caramelo por el hervor prolongado. Las versiones más livianas tendrán una presencia fuerte de malta con algo de melanoidinas y notas a tostado. Virtualmente sin aroma a lúpulo, aunque es aceptable un ligero aroma a lúpulo noble en versiones más cristalinas. Sin diacetil. Puede estar presente un carácter frutal moderadamente bajo, a menudo descripto como a ciruela o uva (pero es opcional) en las versiones oscuras debido a las reacciones entre la malta, el hervor y la

maduración. En las versiones más oscuras puede estar presente un muy suave aroma como a chocolate, pero nunca a tostado o a quemado. Puede tener un moderado aroma a alcohol.

**Aspecto:** color dorado profundo a marrón oscuro. Las versiones más oscuras a menudo pueden tener reflejos rubí. El almacenamiento proporciona buena transparencia. Espuma abundante, persistente y cremosa (el color varía con el estilo base: blanco para las versiones claras, blancuzco para las versiones más oscuras). Las versiones más fuertes pueden tener disminuida la retención de espuma, y pueden mostrar las “piernas” (lágrimas) que deja la espuma de manera evidente.

**Sabor:** muy rico y “maltoso”. Las versiones más oscuras tendrán significantes melanoidinas, frecuentemente algo de sabor tostado. Las versiones más claras tendrán un fuerte sabor a malta con algunas notas a melanoidinas y notas a tostado. Un muy leve sabor a chocolate es opcional en las versiones más oscuras, pero nunca debería ser percibido como tostado o a quemado. Sabor lager limpio, sin diacetil. En las versiones más oscuras es opcional algún sabor frutal (a ciruela, pasas de ciruela o uva). Invariablemente habrá una huella de la intensidad del alcohol, pero éste debería ser suave y tibio en lugar de quemante o áspero. La presencia de alcoholes superiores (fusel) debe ser de muy baja a ninguna. El sabor a lúpulo es de poco a ninguno (más sabor es aceptable en las versiones pálidas). El amargor del lúpulo varía de moderado a moderadamente bajo, pero siempre permitiendo que la malta domine el sabor. La mayoría de las versiones son discretamente dulces pero habría una huella de atenuación. El dulzor viene del bajo lupulado, no de la fermentación incompleta. Las versiones más pálidas generalmente tienen un gusto final más seco.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-pleno a pleno. Carbonatación moderadamente baja a moderada. Muy suave, sin asperezas o astringencias.

**Impresión general:** una lager rica y muy fuerte. Una versión más fuerte que la bock tradicional o que una helles bock.

**Comentarios:** la mayoría de las versiones son oscuras, y pueden mostrar los efectos de la caramelización y las melanoidinas, producto de la maceración por decocción, pero también existen excelentes versiones pálidas. Estas versiones pálidas no tendrán la misma riqueza y sabores a maltas más oscuras de las versiones oscuras y pueden ser un poco más secas, más lupuladas y más amargas. Mientras la mayoría de los ejemplos tradicionales están en el rango citado, el estilo puede ser considerado para no tener un límite más alto en la densidad, alcohol y amargor (proporcionando así un hogar para lagers muy fuertes). Cualquier carácter frutal es debido a la malta Munich o a otras maltas especiales, no a ésteres producidos durante la fermentación.

**Historia:** una especialidad bávara primero producida en Munich por los monjes de San Francisco de Paula. Las versiones históricas eran menos atenuadas que las interpretaciones modernas, con el consecuente mayor dulzor y menor nivel de alcohol (y por lo tanto era considerado “pan líquido” por los monjes). El término “dopple” (doble) fue acuñado por los consumidores de Munich. Muchas dopplebocks tienen nombres terminación en “ator”, ya sea como un tributo a la prototípica Salvator, o para tomar ventaja de la popularidad de esta cerveza.

**Ingredientes:** malta Pilsen y/o Viena, para las versiones pálidas (con algo de Munich), maltas Munich y Viena para las más oscuras y ocasionalmente un poco de maltas de color más oscuro (como la malta Carafa). Lúpulos nobles. La dureza del agua varía de blanda a moderada

en carbonatos. Levadura lager limpída. Es tradicional la maceración por decocción.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.072-1.112

IBUs: 16 – 26

DF.:1.016-1.024

SRM: 6 – 25

Graduación alcohólica: 7° - 10°

**Ejemplos comerciales:** Paulaner Salvator, Ayinger Celebrator, Weihenstephaner Korbinian, Andechser Doppelbock Dunkel, Spaten Optimator, Tucher Bajuvator, Weltenburger Kloster Asam-Bock, Capital Autumnal Fire, EKV 28, Eggenberg Urbock 23°, Bell’s Consecrator, Moretti La Rossa, Samuel Adams Double Bock.

### **5D - Eisbock - (*Bock de hielo*)**

**Aroma:** dominado por la presencia de un balance de malta rica, intensa y una presencia de alcohol definida. Sin aroma a lúpulo. Sin diacetilo. Puede haber significativos ésteres frutados, particularmente aquellos con reminiscencia a ciruelas, pasas de ciruela o uvas. El aroma a alcohol no debe ser áspero o a solvente.

**Aspecto:** color cobre profundo a marrón oscuro, a menudo con atractivos reflejos rubí. El almacenamiento debe proporcionar buena cristalinidad. La retención de espuma puede estar afectada por el alto contenido de alcohol y la baja carbonatación. La espuma es de color blancuzco o como el color del marfil. Las pronunciadas “piernas” que deja la espuma a menudo son evidentes.

**Sabor:** pleno, a malta dulce, balanceado por una significativa presencia de alcohol. La malta puede tener melanoidinas, perfiles a tostado, algo de caramelo y ocasionalmente un ligero sabor a chocolate. Sin sabor a lúpulo. El amargor del lúpulo sólo compensa el dulzor de la malta lo suficiente como para evitar un carácter empalagoso. Sin diacetil. Puede tener significativos ésteres frutados, particularmente aquellas reminiscencias a ciruelas, pasas de ciruela o uvas. El alcohol debe ser

suave, no áspero ni caliente y debe ayudar al amargor del lúpulo para balancear la fuerte presencia de la malta. El gusto final debe ser a malta y alcohol, y puede tener una cierta sequedad del alcohol. No debe ser pegajoso, espeso o empalagosamente dulce. Carácter lager límpido.

**Sensación en boca:** cuerpo pleno a muy pleno. Baja carbonatación. Significativa tibieza del alcohol, sin calor marcado. Muy suave, sin aristas ásperas del alcohol, amargor, alcoholes superiores (fusels) u otros sabores concentrados.

**Impresión general:** una lager oscura, plena, “maltosa” y extremadamente fuerte.

**Comentarios:** las Eisbock no son simplemente doppelbocks más fuertes, el nombre se refiere al proceso de congelar y concentrar la cerveza. Algunas doppelbocks son más fuertes que las Eisbocks. Un extenso almacenamiento (lagering) es a menudo necesario post-congelación para suavizar el alcohol y mejorar el balance de la malta y el alcohol. Cualquier carácter frutal es derivado de la malta Munich u otras maltas especiales, no de ésteres producidos por la levadura durante la fermentación.

**Historia:** una tradicional especialidad de la región de Kulmbach elaborada por congelamiento de una doppelbock y remoción del hielo para concentrar el sabor y el contenido de alcohol (así como también cualquier defecto).

**Ingredientes:** los mismos que para una doppelbock. Las eisbocks comerciales están generalmente concentradas de todas maneras de 7% a 33% (en volumen).

**Estadísticas vitales:** DI.:1.078-1.120

IBUs: 25 – 35 DF.:1.020-1.035

SRM: 18 – 30 Graduación alcohólica: 9° - 14°

**Ejemplos comerciales:** Kulmbacher Reichelbräu Eisbock, Eggenberg Urbock Dunkel Eisbock, Niagara Eisbock, Capital Eisphyre, Southampton Eisbock.

## **6. LIGHT HYBRID BEER (Cerveza liviana híbrida)**

### **6A - Cream ale - (Ale crema)**

**Aroma:** notas débiles a malta. Comúnmente son hallados aromas a maíz, dulce y bajos niveles de DMS. Aroma a lúpulo bajo a ninguno. Puede ser usada cualquier variedad de lúpulos, pero ni el lúpulo ni la malta deben dominar. Puede tener un poco de ésteres tenues, pero no es requerido. Sin diacetilo.

**Aspecto:** color pajizo pálido a dorado moderado, aunque usualmente más hacia el perfil pálido. Baja a mediana espuma con baja a mediana carbonatación. La retención de espuma puede no ser buena debido al uso de adjuntos. Brillante, chispeante, cristalina.

**Sabor:** lúpulo de amargor de bajo a medio-bajo. Baja a moderada maltosidad y dulzor, variando con la atenuación y la densidad. Usualmente bien atenuada. Ni la malta ni los lúpulos prevalecen en el gusto. Comúnmente se halla un bajo a moderado sabor a maíz de los adjuntos (maíz), como así también algo de DMS. El sabor final puede variar de algo seco a débilmente dulce por el maíz, la malta y el azúcar. Son opcionales ésteres frutados tenues. Sin diacetilo.

**Sensación en boca:** generalmente suave y definida, aunque el cuerpo puede llegar a ser medio. Sensación en boca suave con atenuación que va de media a alta. Niveles altos de atenuación pueden dejar una sensación final saciable de la sed. Carbonatación alta. Los ejemplos de mayor densidad pueden exhibir tibieza por el alcohol.

**Impresión general:** una cerveza límpida, bien atenuada, con el sabor pleno de las cervezas americanas del tipo

“lawn mower” (cortador de césped), que son muy apaciguadoras de la sed.

**Comentarios:** las clásicas American Cream Ale (del tiempo de la pre-Prohibición) eran discretamente más fuertes, más lupuladas (incluyendo algo de dry hopping) y más amargas (25-30+ IBUs). Estas versiones deberían entrar en la categoría especiales/experimentales. La mayoría de los ejemplos comerciales están en el orden de 1.050-1.053 de densidad inicial, y el amargor raramente asciende por encima de las 20 IBUs.

**Historia:** una versión ale del estilo lager americano. Producida por los cerveceros que elaboraban estilos ale para competir con los cerveceros que fabricaban cervezas lager en los estados del noreste y los estados ubicados en la mitad de la costa este. Esta cerveza originariamente conocida como “sparkling” (espumosa, brillante) o la actual, usan levaduras ale; las cepas lagers eran usadas por algunos cerveceros (y a veces aún lo son), pero históricamente no fueron mezcladas con cepas ales. Muchos ejemplos de este estilo recurren al proceso de krausening para lograr la carbonatación. No es tradicional el acondicionamiento en frío, aunque algunos cerveceros modernos a veces lo usan.

**Ingredientes:** los ingredientes americanos son los más comúnmente usados. Es común que se utilice cebada de seis hileras o una combinación de ésta con cebada norteamericana de dos hileras. Los adjuntos pueden incluir copos de maíz en la maceración hasta alcanzar un 20% de los mismos y hasta un 20% de glucosa u otro azúcar en el hervor. Se prefiere agua blanda. Puede usarse cualquier variedad de lúpulos para el amargor y el gusto final.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.042-1.055  
IBUs: 15 – 20 DF.: 1.006-1.012  
SRM: 2,5 – 5 Graduación alcohólica: 4,2° - 5,6°

**Ejemplos comerciales:** Genesee Cream Ale, Little Kings Cream Ale (Hudepohl), Anderson Valley Summer Solstice Cerveza Crema, Sleeman Cream Ale, New Glarus Spotted Cow, Wisconsin Brewing Whitetail Cream Ale.

### **6B - Blonde Ale - (Ale rubia)**

**Aroma:** ligero a moderado aroma dulce maltoso. Es opcional, pero aceptable, un carácter frutal de bajo a moderado. Puede tener aroma a lúpulo en un nivel de bajo a medio y puede reflejar casi cualquier variedad de lúpulo. Sin diacetilo.

**Aspecto:** color amarillo claro a dorado profundo. Cristalina a brillante. El nivel de espuma es de bajo a medio, con lo justo para una buena retención.

**Sabor:** inicialmente un suave sabor a malta dulce, pero opcionalmente también puede estar presente un poco del suave carácter de la malta (pan, tostado, bizcocho, trigo). Los sabores a caramelo típicamente están ausentes. Los ésteres, en un nivel bajo a medio, son opcionales, pero comúnmente están presentes en muchos ejemplos. Sabor a lúpulo de ligero a moderado (cualquier variedad), pero no debe ser demasiado agresivo. El amargor es de bajo a medio, pero el balance es normalmente hacia la malta. De gusto final medio seco a un poco dulce. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo medio liviano a medio-pleno. El nivel de carbonatación es de medio a alto. Suave, sin amargor áspero o astringencias.

**Impresión general:** cerveza artesanal americana, fácil de tomar, accesible, balanceada hacia las maltas utilizadas.

**Comentarios:** además de la más común American Blonde Ale, esta categoría también puede incluir a las modernas English Summer Ales (ales inglesas de verano), el estilo Kölsch americano y las menos reivindicadas pale ale inglesas.

**Historia:** actualmente producida por muchas microcervecías y brewpubs (en Estados Unidos). Existen variaciones regionales (muchos ejemplos de cervezas de brewpubs de la costa oeste son más reivindicadas), pero en la mayoría de las áreas esta cerveza es designada como cerveza artesanal para iniciarse.

**Ingredientes:** generalmente todo malta, pero puede incluir hasta un 25% de malta de trigo y algo de azúcar como adjuntos. Puede utilizarse cualquier variedad de lúpulo. Levadura kölsch, americana o la discretamente frutada levadura inglesa. Algunas versiones pueden tener miel, especias y/o frutas agregadas, aunque si estos ingredientes son más intensos que un sabor de fondo deberían entrar en cambio, en la categoría de cervezas especiadas o frutadas. Las versiones elaboradas con extracto sólo deberían usar los extractos más livianos y evitar la caramelización producida en la olla de hervor.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.038-1.054

IBUs: 15 – 28 DF.: 1.008-1.013

SRM: 3 – 6 Graduación alcohólica: 3,8° - 5,5°

**Ejemplos comerciales:** Pelican Kiwanda Cream Ale, Russian River Aud Blonde, Rogue Oregon Golden Ale, Widmer Blonde Ale, Fuller's Summer Ale, Hollywood Blonde, Redhook Blonde.

## 6C - Kölsch

**Aroma:** a malta Pils muy bajo a la ausencia total de aroma. Un aroma agradable, sutil, a frutas, producto de la fermentación (manzana, cereza o pera) es deseable pero no siempre presente. Es opcional un bajo aroma a lúpulo noble, pero no fuera de lugar (está presente sólo en una pequeña minoría de versiones auténticas). Algunas levaduras pueden dar un leve carácter a vino o a sulfuros (esta característica también es opcional, pero no es una falta).

**Aspecto:** dorado muy pálido a dorado suave. Las versiones auténticas son filtradas para obtener una cristalinidad brillante. Tiene una delicada espuma blanca que puede no ser persistente.

**Sabor:** suave, gusto redondeado, comprensivo de un delicado balance de sabor entre la malta atenuada, un casi imperceptible dulzor frutal producto de la fermentación y un amargor medio bajo a medio con una delicada sequedad y suave rugosidad en el gusto final (pero sin retrogusto violento). El sabor del lúpulo noble es variable y puede ir de bajo a moderadamente alto; la mayoría son de aroma medio bajo a medio. Uno o dos ejemplos (siendo la cerveza Dom la más prominente) son notablemente maltosos y dulces. Algunas versiones pueden tener carácter ligeramente a mineral (piedra, tiza), agua rica en sulfuros o un carácter de la levadura que acentúa la sequedad y el balance del sabor. Algunas versiones pueden tener un ligero gusto a trigo, aunque esto es bastante raro. Por otro lado, muy límpida, sin diacetil o alcoholes superiores (fusels).

**Sensación en boca:** suave y pleno. Cuerpo medio-liviano, aunque en algunas pocas versiones puede ser de cuerpo medio. Carbonatación media a medio-alta. Generalmente bien atenuada.

**Impresión general:** una cerveza límpida, bien definida, delicadamente balanceada, usualmente con sabores y aromas frutales muy sutiles. Una moderada maltosidad conduce a un sabor fuerte placenteramente refrescante en el sabor final. Para el catador no entrenado fácilmente se confunde con una Light Lager, una sutil Pilsner o quizás con una Blonde ale.

**Comentarios:** se sirve en un vaso alto y estrecho de 200 ml. denominado "Stange". Cada cervecía de Colonia (Alemania) produce cervezas con diferentes características y cada una interpreta la Kölsch Konvention de manera algo diferente. Permite un amplio

rango de variaciones dentro del estilo cuando se la juzga. Nótese que las versiones más secas pueden parecer más lupuladas o más amargas que lo que podría sugerir la especificación de IBUs. Debido a su delicado perfil de sabor, la Kölsch tiende a tener una relativamente corta vida en las estanterías de los comercios; las cervezas más viejas muestran algunos defectos de oxidación. Algunas cervecerías de Colonia (por ejemplo Dom, Hellers) actualmente están produciendo versiones jóvenes, sin filtrar, conocidas como Wiess (las cuales no deberían entrar en esta categoría).

**Historia:** Kölsch es una denominación protegida por la Kölsch Konvention, y está restringida a más o menos unas 20 cervecerías en Colonia (Köln) y los alrededores. La Konvention simplemente define a la cerveza como “liviana, altamente atenuada, acentuada en el lupulado, clara fermentación alta Vollbier”.

**Ingredientes:** lúpulos nobles alemanes (Hallertau, Tettnang, Spalt o Hersbrucker). Malta Pils alemana o malta pálida. Levadura ale atenuante. Puede ser usado hasta un 20% de trigo, pero es bastante raro en las auténticas versiones. El agua puede variar de extremadamente blanda a moderadamente dura. Tradicionalmente se usa un programa de maceración escalonada, aunque se pueden obtener buenos resultados con un descanso a 65°C. Fermentada a baja temperatura para una ale (15-18°C) y estacionada por al menos un mes, aunque muchos cerveceros de Colonia fermentan a 21°C por no menos de dos semanas.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.044-1.050

IBUs: 20 – 30 DF.: 1.007-1.011

SRM: 3,5 – 5 Graduación alcohólica: 4,4° - 5,2°

**Ejemplos comerciales:** conseguibles solamente en Colonia: PJ Früh, Hellers, Malzmühle, Paeffgen, Sion, Peters, Dom; versiones importadas conseguibles en partes de Estados Unidos: Reissdorf, Gaffel; versiones

no alemanas: Eisenbahn Dourada, Goose Island Summertime, Alaska Summer Ale, Harpoon Summer Beer, New Holland Lucid, Saint Arnold Fancy Lawnmower, Capitol City Capitol Kölsch, Shiner Kölsch.

## **6D - American Wheat o Rye beer - (*Cerveza de trigo americana o cerveza de centeno*)**

**Aroma:** bajo a moderado carácter a grano de trigo o centeno. Es aceptable algún dulzor a malta. Los ésteres presentes pueden ser de moderados a ninguno, aunque debe reflejar las cepas de levadura americana. Es inapropiado el aroma a clavo de olor o a banana, comunes a las cervezas de trigo alemanas. El aroma a lúpulo es de bajo a moderado y puede tener tanto el carácter cítrico de los lúpulos americanos como el floral y especiado de los lúpulos nobles europeos. Es opcional una ligera acidez fresca. Sin diacetilo.

**Aspecto:** usualmente amarillo pálido a dorado. La transparencia puede ir de brillante a brumosa, aproximándose al estilo de cerveza de trigo alemán. Espuma voluminosa, persistente.

**Sabor:** leve a moderadamente fuerte sabor a granos de trigo o centeno, que puede persistir en el gusto final. Las versiones de centeno son más ricas y especiadas que las de trigo. Puede tener un moderado dulzor maltoso o gusto final bastante seco. El amargor del lúpulo es de bajo a moderado, el cual a veces permanece hasta el gusto final. El sabor del lúpulo es de bajo a moderado (carácter cítrico de lúpulos americanos, especiado/floral de los lúpulos nobles europeos). Los ésteres pueden ser de moderados a ninguno, pero no debe tomar el carácter de la Weizen alemana (banana). Sin los fenoles propios del clavo de olor, aunque es aceptable un leve carácter especiado del trigo o el centeno. Puede tener un gusto final ligeramente fresco o intenso. Sin diacetilo.



**Sensación en boca:** cuerpo medio liviano a medio. Carbonatación medio alta a alta. Puede tener ligera tibia a alcohol en las versiones más fuertes.

**Impresión general:** cervezas refrescantes de trigo o centeno que pueden mostrar más carácter a lúpulo y menos carácter de la levadura que sus primas alemanas.

**Comentarios:** existen diferentes variaciones, desde una cerveza fácil de tomar, bastante dulce; a las secas, agresivamente lupuladas, con sabor fuerte a trigo o a centeno. Las versiones más oscuras, aproximadas a las dunkelweizen (con sabores a malta más ricas, más oscuras que se agregan para el color), deben entrar en la categoría de cervezas especiales (Specialty Beer, estilo 23 del BJCP). EL CERVECERO DEBERÁ ESPECIFICAR SI SE HA USADO CENTENO O TRIGO; SI EL TIPO DE GRANO DOMINANTE NO ESTÁ ESPECIFICADO, SE PRESUME QUE ES DE TRIGO.

**Ingredientes:** levadura ale americana, pero también puede ser hecha como una lager. Gran proporción de malta de trigo (a menudo 50% ó más, pero esto no es un requerimiento legal como en Alemania). Lúpulos americanos o nobles europeos. Las cervezas de centeno americanas pueden seguir los mismos lineamientos generales, sustituyendo centeno por algo o todo de trigo. Otro estilo de base (por ejemplo, IPA, Stout) con notable carácter de centeno debería entrar en la categoría de cervezas especiales (Specialty Beer, estilo 23 del BJCP).

**Estadísticas vitales:** **DI.:1.040-1.055**

IBUs: 15 – 30 DF.:1.008-1.013

SRM: 3 – 6 Graduación alcohólica: 4° - 5,5°

**Ejemplos comerciales:** Bell's Oberon, Harpoon UFO Hefeweizen, Three Floyds Gumballhead, Pyramid Hefe-Weizen, Widmer Hefeweizen, Sierra Nevada Unfiltered

Wheat Beer, Anchor Summer Beer, Redhook Sunrye, Real Ale Full Moon Pale Rye.

## **7. AMBER HYBRID BEER**

**(Cerveza ámbar híbrida)**

**7A - Northern German Altbier - (Cerveza antigua alemana del norte)**

**Aroma:** sutilmente maltoso, a veces con aroma a granos. Bajo a ningún aroma a lúpulos nobles. Límpida, carácter lager con muy restringido perfil de ésteres. Sin diacetilo.

**Aspecto:** color cobre ligero a color marrón claro, muy cristalina por el extenso almacenamiento en frío. Espuma blanca baja a moderada con buena retención.

**Sabor:** bastante amargo aunque bien balanceado por un suave, y a veces dulce, carácter de la malta que puede tener un sabor rico, como el de los bizcochos, y/o ligeramente acaramelado. Gusto final seco, a menudo con persistente amargor. Carácter lager límpido a veces con leves notas sulfurosas y con un nivel de ésteres de bajo a ninguno. El sabor a lúpulo noble es de muy bajo a medio. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo medio liviano a medio. De carbonatación moderadamente alta a alta. Suave sensación en boca..

**Impresión general:** una cerveza muy límpida y relativamente amarga, balanceada en parte por el carácter de la malta. Generalmente más oscura, a veces más acaramelada y usualmente más dulce, menos amarga que la Dusseldorf Altbier.

**Comentarios:** la mayoría de las Altbier producidas fuera de Dusseldorf son del estilo del norte de Alemania. La mayoría son simplemente brown lagers amargas. Irónicamente, “alt” se refiere al viejo estilo de elaboración, lo que hace al término “Altbier” algo inexacto e inapropiado. Aquellas que son hechas como ales son fermentadas a temperaturas frías para este estilo

de cervezas y almacenadas a temperaturas frías (como la Dusseldorf Altbier).

**Ingredientes:** típicamente hecha con una base de malta Pils y coloreada con malta tostada o cristal oscura. Puede incluir pequeñas cantidades de malta Munich o Viena. Lúpulos nobles. Usualmente hecha con levadura lager de buena atenuación.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.046-1.054

IBUs: 25 – 40 DF.: 1.010-1.015

SRM: 13 – 19 Graduación alcohólica: 4,5° - 5,2°

**Ejemplos comerciales:** DAB Traditional, Hannen Alt, Schwelmer Alt, Grolsch Amber, Alaskan Amber, Long Trail Ale, Otter Creek Copper Ale, Schmaltz' Alt.

### **7B - Californian Common Beer - (Cerveza común californiana)**

**Aroma:** típicamente muestra la rúbrica de los lúpulos Northern Brewer (con cualidades rústicas, a madera o a menta) en intensidad de moderada a alta. Es aceptable un leve carácter frutal. El aroma a caramelo es de bajo a moderado, y/o las maltas tostadas sostienen a los lúpulos. Sin diacetil.

**Aspecto:** color ámbar medio a color claro como el del cobre. Generalmente cristalina. Espuma blancuzca con buena retención.

**Sabor:** moderadamente maltoso con un pronunciado amargor del lúpulo. El carácter a malta es usualmente tostado (no a torrado) y a caramelo. Sabor a lúpulo de bajo a moderadamente alto, mostrando por lo general las cualidades del Northern Brewer (a madera, rústico y a menta). Gusto final bastante seco y fresco, con un persistente lúpulo de amargor y un firme sabor a granos de malta. Son aceptables ésteres frutados leves, aunque por otro lado es refrescante. Sin diacetilo.

**Sensación en boca:** cuerpo medio. Carbonatación media a medio-alta.

**Impresión general:** una cerveza ligeramente frutal con una firme maltosidad de los granos, interesantes sabores a tostado y a caramelo, y mostrando la rúbrica del carácter del lúpulo Northern Brewer.

**Comentarios:** este estilo está estrechamente definido alrededor del ejemplo prototípico de la cerveza Anchor Steam. Superficialmente parecida a la American pale ale o a la Amber ale, aunque difiere en que el aroma y sabor es a madera, menta, antes que a cítrico, sus sabores a malta son tostados y a caramelo, el lupulado es enérgico y se utiliza levadura lager fermentada a temperaturas cálidas.

**Historia:** originaria de la costa oeste norteamericana. Se usaban grandes fermentadores abiertos para compensar la falta de refrigeración y tomar ventaja de la fría temperatura ambiente del área de la Bahía de San Francisco. Fermentada con levadura lager, pero una que fue seleccionada para que se desarrollara bien al final de las temperaturas de una fermentación ale normal.

**Ingredientes:** malta pale ale, lúpulos norteamericanos (usualmente Northern Brewer, antes que los lúpulos con carácter cítrico), pequeñas cantidades de malta tostada y/o malta cristal. Levadura lager, aunque algunas cepas (a menudo con la mención de “California” en el nombre) trabajan mejor que otras usadas a temperaturas de fermentación más cálidas (12-15°C). Es de notar que algunas cepas alemanas lager producen un inadecuado carácter sulfuroso. El agua debe tener niveles relativamente bajos en sulfatos y de bajos a moderados en carbonatos.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.048-1.054

IBUs: 30 – 45 DF.: 1.011-1.014

SRM: 10 – 14 Graduación alcohólica: 4,5° - 5,5°

**Ejemplos comerciales:** Anchor Steam, Southampton Steem Beer, Flying Dog Old Scratch Amber Lager.

## 7C - Düsseldorf Altbier - (*Cerveza antigua de Düsseldorf*)

**Aroma:** aroma a malta rica, compleja y robusta, todavía limpia, lúpulos nobles y ésteres frutados moderados. El carácter a malta refleja las variedades de las maltas base alemanas. El lúpulo de aroma puede variar de moderado a muy bajo y puede tener un carácter perfumado a pimienta o floral, asociado a los lúpulos nobles. Sin diacetilo.

**Aspecto:** ámbar claro a bronce anaranjado, hacia un color cobre profundo, aunque deteniéndose cerca del marrón. Cristalina, brillante. Espuma blanca, espesa y persistente.

**Sabor:** lúpulo de amargor asertivo, bien balanceado por un vigoroso carácter limpio y seco de la malta. La presencia a malta es moderada por una atenuación moderadamente alta a alta, pero permanecen los sabores considerablemente ricos y complejos de la malta. Algunos ésteres frutados pueden sobrevivir el período de almacenamiento (lagering). Un gusto final duradero, medio seco a seco, agridulce o con gusto a nuez, refleja tanto el amargor del lúpulo como la complejidad de la malta. El sabor a lúpulo noble puede ser de moderado a bajo. Sin sabores a malta tostada o aspereza. Sin diacetilo. Algunas cepas de levadura pueden impartir un leve carácter sulfuroso. Un leve carácter mineral (piedra, tiza) también está presente en algunas ocasiones en el gusto final, pero no es requerido. El nivel de amargor aparente es a veces enmascarado por el alto carácter de la malta, el amargor puede parecer tan bajo como moderado si el gusto final no es muy seco.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio. Suave. Carbonatación media a medio-alta. Astringencia de baja a ninguna. A pesar de estar muy llena de sabores, su cuerpo es lo suficientemente liviano para ser consumida

como en una sesión de cervezas en sus brewpubs de origen en Düsseldorf.

**Impresión general:** una ale alemana bien balanceada, amarga todavía maltosa, limpia, suave, de color ámbar bien atenuada.

**Comentarios:** una cerveza amarga balanceada por una pronunciada riqueza de la malta. Fermentada a una temperatura fresca para las ales (15.5°-18°C), y almacenada a bajas temperaturas para producir un gusto en paladar más límpido, más suave de lo que es típico para la mayoría de las ales. Las variantes comunes incluyen a la Sticke (“discreta”) alt, la cual es levemente más fuerte, más oscura y más rica que las típicas alts. El amargor asciende a 60 IBUs y usualmente se recurre al dry hopping siendo almacenada por un período más largo de tiempo. La Münster alt es típicamente más baja en densidad y alcohol, agria, de color más claro (dorado), y puede contener una significativa porción de trigo. Tanto la Sticke como la Münster alt deberían entrar en la categoría de cervezas especiales.

**Historia:** el estilo tradicional de cerveza de Düsseldorf. El término “Alt” se refiere a un viejo estilo de elaboración (por ejemplo haciendo ales de fermentación superior), lo que era común antes de que la elaboración de lagers se volviera popular. Los mejores ejemplos pueden hallarse en los brewpubs de la sección Altstadt (pueblo viejo) de Düsseldorf.

**Ingredientes:** los granos varían, pero usualmente consisten en maltas base alemanas (usualmente malta Pils, en ocasiones malta Munich) con pequeñas cantidades de maltas cristal, chocolate y/o maltas oscuras para ajustar el color. Ocasionalmente incluirán algo de trigo. Los lúpulos Spalt son tradicionales, pero pueden utilizarse también otras variedades de lúpulos nobles. Agua moderada en carbonatos. Levadura ale, limpia,

altamente atenuativa. Es tradicional un programa de maceración escalonada o por decocción.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.046-1.054

IBUs: 35 – 40 DF.: 1.010-1.015

SRM: 13 – 17 Graduación alcohólica: 4,5° - 5,2°

**Ejemplos comerciales:** de los brewpubs de Altstadt: Zum Uerige, Im Füchschén, Schumacher, Zum Schlüssel; otros ejemplos: Diebels Alt, Schlösser Alt, Frankenheim Alt.

## **8. ENGLISH PALE ALE** (Ale pálida inglesa)

### **8A - Standard/ordinary bitter - (Amarga estandar/común)**

**Aroma:** los mejores ejemplos tienen algo de aroma a malta, a menudo (no siempre) con una cualidad a caramelo. Es común un carácter frutal leve a moderado. El aroma a lúpulo puede ir de moderado a ninguno (típicamente de variedades de lúpulos ingleses, aunque pueden usarse variedades americanas). Generalmente sin diacetil, aunque está permitido a niveles muy bajos.

**Aspecto:** amarillo claro a cobre suave. Claridad buena a brillante. Espuma blancuzca baja a moderada. Puede tener una espuma de poca altura debido a la baja carbonatación.

**Sabor:** amargor medio a alto. La mayoría tiene ésteres frutados moderadamente bajos a moderadamente altos. El sabor del lúpulo es de moderado a bajo (a terroso, resinoso y/o floral en las variedades típicamente inglesas, aunque pueden usarse variedades de lúpulo americanos). Carácter maltoso de bajo a medio con un gusto final seco. Los sabores a caramelo son comunes, pero no son requeridos. El balance es a menudo decididamente amargo, aunque este amargor no debe sobreponerse completamente sobre el sabor de la malta,

los ésteres y el lúpulo de sabor. Generalmente sin diacetil, aunque está permitido a niveles muy bajos.

**Sensación en boca:** cuerpo liviano a medio-liviano. Carbonatación baja, aunque los ejemplos embotellados y enlatados pueden tener una carbonatación moderada.

**Impresión general:** la baja densidad, los bajos niveles de alcohol y la baja carbonatación hacen que ésta sea una cerveza fácil de tomar. Algunos ejemplos pueden ser más balanceados hacia la malta, pero ésta no debe anular la sensación total de amargor. La facilidad para ser bebida es el componente crítico de este estilo, el énfasis sigue estando en el agregado del lúpulo de amargor, como opuesto al agresivo lupulado medio y final visto en las ales americanas.

**Comentarios:** la más liviana de las bitters. También conocida sólo como bitter. Algunas variantes modernas son elaboradas exclusivamente con malta pálidas, y son conocidas como cervezas doradas o bitters de verano. La mayoría de las bitters, producidas en Gran Bretaña, en sus versiones embotelladas o en barril, son versiones con mayor tenor alcohólico que las que se producen en tonel (cerveza tirada) específicamente para exportar. Los niveles de IBUs a menudo no están ajustados, por lo que las versiones disponibles en Estados Unidos frecuentemente no se corresponden con sus sub-categorías del estilo en Inglaterra. Esta guía de estilo refleja la versión “real ale” (ale auténtica) del estilo, no las formulaciones de los productos comerciales para exportar.

**Historia:** originalmente una cerveza de barril, servida (tirada) muy fresca, sin presión (solamente por gravedad o bombeo manual) a temperaturas de sótano (real ale). Este estilo bitter fue creado como una alternativa de barril a la pale ale elaborada en el campo alrededor de los comienzos del siglo XX, y se generalizó una vez que los cerveceros aprendieron cómo “burtonizar” sus aguas,

para elaborar exitosamente cervezas pale y a usar malta cristal para agregar plenitud y redondez al gusto en el paladar.

**Ingredientes:** malta pale ale, ámbar, y/o malta cristal, puede usarse un toque de malta oscura para ajustar el color. Puede usarse azúcar como adjunto, maíz o trigo. Los lúpulos ingleses son los más típicos, aunque variedades americanas o europeas están convirtiéndose en las más comunes (particularmente en los ejemplos de cervezas más pálidas). Levadura inglesa con carácter. A menudo se usa agua moderada en sulfatos.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.032-1.040

IBUs: 25 - 35; DF.: 1.007-1.011

SRM: 4 -14; Graduación alcohólica: 3,2° - 3,8°

**Ejemplos comerciales:** Fuller's Chiswick Bitter, Adnams Bitter, Young's Bitter, Greene King IPA, Oakham Jeffrey Hudson Bitter (JHB), Brains Bitter, Tetley's Original Bitter, Brakspear Bitter, Boddington's Pub Draught.

## **8B - Special/Best/Premium bitter - (Amarga premium/especial)**

**Aroma:** los mejores ejemplos tienen algo de aroma a malta, a menudo (pero no siempre) con cualidad de caramelo. Carácter frutal de leve a moderado. El lúpulo de aroma puede ir de moderado a ninguno (variedades típicamente inglesas, aunque pueden usarse las variedades de lúpulo norteamericano). Generalmente sin diacetil, aunque está permitido a niveles muy bajos.

**Aspecto:** medio dorado a medio cobrizo. Claridad buena a brillante. Espuma blanca a blancuzca. Puede tener una espuma de poca altura debido a la baja carbonatación.

**Sabor:** amargor medio a alto. La mayoría tiene ésteres frutados de moderadamente bajos a moderadamente altos. Sabor del lúpulo de moderado a bajo (terroso, resinoso y/o floral en las variedades inglesas, aunque

pueden usarse las variedades norteamericanas). Maltosidad de baja a media, con gusto final seco. El balance es a menudo decididamente amargo, aunque el amargor no debe sobreponerse completamente sobre el sabor de la malta, los ésteres y el lúpulo de sabor. Generalmente sin diacetil, aunque está permitido a niveles muy bajos.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-liviano a medio. Carbonatación baja, aunque los ejemplos embotellados y enlatados pueden tener una carbonatación moderada.

**Impresión general:** una cerveza llena de sabor y aun refrescante para sesiones de cerveza. Algunos ejemplos pueden ser más balanceados hacia la malta, pero ésta no debe anular la sensación total de amargor. La facilidad para ser bebida es el componente crítico de este estilo, el énfasis sigue estando en el agregado del lúpulo de amargor como opuesto al agresivo lupulado medio y final visto en las ales americanas.

**Comentarios:** sabor a malta más evidente que una bitter común, esta es una ale de sesión de cervezas intensa, más fuerte. Algunas variantes modernas son elaboradas exclusivamente con malta pálidas, y son conocidas como cervezas doradas o bitters de verano. La mayoría de las versiones inglesas embotelladas o en barril producidas en Gran Bretaña son versiones con mayor tenor alcohólico que las que se producen en tonel (cerveza tirada) específicamente para exportar. Los niveles de IBUs a menudo no están ajustados, por lo que las versiones disponibles en Estados Unidos frecuentemente no se corresponden con sus sub-categorías del estilo en Inglaterra. Esta guía de estilo refleja la versión "real ale" (ale auténtica) del estilo, no las formulaciones de los productos comerciales para exportar.

**Historia:** originalmente una cerveza de barril, servida (tirada) muy fresca, sin presión (solamente por gravedad o bombeo manual) a temperaturas de sótano (real ale).

Este estilo bitter fue creado como una alternativa de barril a la pale ale elaborada en el campo alrededor de los comienzos del siglo XX, y se generalizó una vez que los cerveceros aprendieron como “burtonizar” sus aguas, para elaborar exitosamente cervezas pale y a usar malta cristal para agregar plenitud y redondez al gusto en el paladar.

**Ingredientes:** malta pale ale, ámbar, y/o malta cristal, puede usarse un toque de malta oscura para ajustar el color. Puede usarse azúcar como adjunto, maíz o trigo. Los lúpulos ingleses son los más típicos, aunque variedades americanas o europeas están convirtiéndose en las más comunes (particularmente en los ejemplos de cervezas más pálidas). Levadura inglesa con carácter. A menudo se usa agua moderada en sulfatos.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.040-1.048

IBUs: 25 - 40 DF.: 1.008-1.012

SRM: 5 - 16 Graduación alcohólica: 3,8° - 4,6°

**Ejemplos comerciales:** Fuller's London Pride, Coniston Bluebird Bitter, Timothy Taylor Landlord, Adnams SSB, Young's Special, Shepherd Neame Masterbrew Bitter, Greene King Ruddles County Bitter, RCH Pitchfork Rebellious Bitter, Brains SA, Black Sheep Best Bitter, Goose Island Honkers Ale, Rogue Younger's Special Bitter.

### **8C - Extra Special/Strong Bitter (English pale ale) – (Amarga fuerte/extra especial – Ale pálida inglesa)**

**Aroma:** a lúpulo, moderadamente alto a moderadamente bajo, y puede usarse cualquier variedad de lúpulo, aunque los lúpulos ingleses son los más tradicionales. Aroma a malta de medio a medio alto, a menudo con un bajo a moderadamente fuerte componente a caramelo (aunque esto será más sutil en las versiones más pálidas). Ésteres frutados medio-bajos a medio-altos. Generalmente sin diacetil, aunque está permitido a

niveles muy bajos. Puede tener notas suaves y secundarias de sulfuro y/o alcohol en algunos ejemplos (opcional).

**Aspecto:** dorado a cobre profundo. Claridad buena a brillante. Espuma blanca a blancuzca. Una espuma de poca altura es aceptable cuando la carbonatación también es baja.

**Sabor:** amargor medio a medio-alto, con evidentes sabores secundarios a malta. Normalmente tiene un dulzor a malta caramelizada moderadamente baja a algo fuerte. El sabor del lúpulo es moderado a moderadamente alto (cualquier variedad, aunque los lúpulos más tradicionales son los ingleses, con su carácter terroso, resinoso y/o floral). El amargor y sabor del lúpulo deben notarse, pero no deben dominar totalmente los sabores a malta. Puede tener bajos niveles de sabores secundarios a malta (bizcocho, nuez), agregando complejidad. Ésteres frutales moderadamente bajos a alto. Opcionalmente puede tener bajas cantidades de alcohol y hasta un moderado sabor sulfuroso y/o a minerales. El gusto final es de medio a seco (particularmente si se usa agua con sulfatos). Generalmente sin diacetil, aunque a bajos niveles está permitido.

**Sensación en boca:** cuerpo medio liviano a medio-pleno. Baja a moderada carbonatación, aunque en las versiones comerciales en botellas puede ser más alta. Las versiones más fuertes pueden tener una leve tibieza a alcohol, aunque este carácter no debe ser demasiado alto.

**Impresión general:** una ale inglesa de intensidad promedio a moderadamente fuerte. El balance puede ser bastante uniforme entre la malta y los lúpulos, o un tanto amargo. La facilidad para ser bebida es el componente crítico de este estilo, el énfasis sigue estando en el agregado del lúpulo de amargor, como opuesto al agresivo lupulado medio y final visto en las ales

americanas. Es un estilo bastante amplio que permite una considerable interpretación de parte de los cerveceros

**Comentarios:** los sabores a malta y a lúpulo son más evidentes que en una especial o en una best bitter. Las versiones más fuertes pueden superponerse un poco con las old ales, aunque las bitter fuertes tenderán a ser más pálidas y más amargas. La Fuller's ESB es una cerveza única con un gran y complejo perfil a malta, no hallado en otros ejemplos; la mayoría de las bitter fuertes son más frutadas y más lupuladas. Los jueces no deben juzgar a las cervezas en este estilo como si fuesen clones de la Fuller's ESB. Algunas variantes inglesas modernas son elaboradas exclusivamente con malta pálida, y son conocidas como doradas o bitters de verano. La mayoría de las versiones inglesas embotelladas o en barril producidas en Gran Bretaña son versiones con mayor tenor alcohólico que las que se producen en tonel (cerveza tirada) específicamente para exportar. Los niveles de IBUs a menudo no están ajustados, por lo que las versiones disponibles en Estados Unidos frecuentemente no se corresponden con sus subcategorías del estilo en Inglaterra. Las English Pale Ale son generalmente consideradas como una cerveza premium, una pale fuerte para exportar, una cerveza que toscamente se aproxima a una bitter fuerte, aunque reformulada para ser embotellada (lo que incluye que contenga una mayor carbonatación).

**Historia:** las bitters fuertes pueden ser vistas como una versión con una densidad más alta que las "best-bitter" (aunque no necesariamente "más premium" desde que las "best bitter" son consideradas por los cerveceros como el producto más fino). Desde que la bitter es muy vendida en el Reino Unido, estas cervezas suelen tener algo de sabor a alcohol (quizás para permitir que los consumidores sepan que están recibiendo lo que esperaban). Actualmente en Inglaterra "ESB" es una

marca única de Fuller's; en Estados Unidos, el nombre ha sido apropiado para describir una ale tipo inglesa maltosa, rojiza con niveles de fortaleza (para los Estados Unidos) y amarga. Los lúpulos pueden ser ingleses o una combinación de ingleses y americanos.

**Ingredientes:** malta pale ale, ámbar, y/o malta cristal, puede usarse un toque de malta oscura para ajustar el color. Puede usarse azúcar como adjunto, maíz o trigo. Los lúpulos ingleses son los más típicos, aunque variedades americanas o europeas están convirtiéndose en las más comunes (particularmente en los ejemplos de cervezas más pálidas). Levadura inglesa con carácter. A menudo se usa agua moderada en sulfatos.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.048-1.060

IBUs: 30 - 50 DF.: 1.010-1.016

SRM: 6 - 18 Graduación alcohólica: 4,6° - 6,2°

**Ejemplos comerciales:** Fullers ESB, Adnams Broadside, Shepherd Neame Bishop's Finger, Young's Ram Rod, Samuel Smith's Old Brewery Pale Ale, Bass Ale, Whitbread Pale Ale, Shepherd Neame Spitfire, Marston's Pedigree, Black Sheep Ale, Vintage Henley, Mordue Workie Ticket, Morland Old Speckled Hen, Greene King Abbot Ale, Bateman's XXXB, Gale's Hordean Special Bitter (HSB), Ushers 1824 Particular Ale, Hopback Summer Lightning, Great Lakes Moondog Ale, Shipyard Old Thumper, Alaskan ESB, Geary's Pale Ale, Cooperstown Old Slugger, Anderson Valley Boont ESB, Avery 14'er ESB, Redhook ESB.

## **9. SCOTTISH AND IRISH ALE**

### **(Ale escocesa e irlandesa)**

Todas las subcategorías del estilo Scottish Ale (9A., 9B y 9C) comparten la misma descripción. Los subestilos Scottish Ale están diferenciados principalmente por su densidad y contenido alcohólico, aunque las versiones más fuertes necesariamente tendrán sabores levemente más intensos (y más lúpulo de amargor para balancear el incremento de la malta). Los participantes deberán seleccionar la categoría apropiada basada en la densidad original y el nivel de alcohol.

#### **9A - Scottish light 60/- (Escocesa liviana 60/-)**

**Estadísticas Vitales:** DI.: 1.030-1.035

IBUs: 10-20 DF.: 1.010-1.013

SRM: 9-17 Graduación alcohólica: 2.5-3.2%

**Ejemplos Comerciales:** Belhaven 60/-, Mc Ewan's 60/-, Maclay 60/- Light ( todos son productos únicamente de barril no exportados a los Estados Unidos)

#### **9B - Scottish Heavy 70/- (Escocesa fuerte 70/-)**

**Estadísticas Vitales:** DI.: 1.035-1.040

IBUs: 10-25 DF.: 1.010-1.015

SRM: 9-17 Graduación alcohólica: 3.2-3.9%

**Ejemplos Comerciales:** Caledonian 70/- (Caledonian Amber Ale en EEUU), Belhaven 70/-, Orkney raven Ale, Maclay 70/-, Tennents Special, Broughton Greenmantle Ale.

#### **9C - Scottish Export 80/- (Escocesa de exportación 80/-)**

**Estadísticas Vitales:** DI.: 1.040-1.054

IBUs: 15-30 DF.: 1.010-1.016

SRM: 9-17 Graduación alcohólica: 3.9-5.0%

**Ejemplos Comerciales:** Orkney Dark Island, Caledonian 80/- Export Ale, Belhaven 80/- (Belhaven

Scottish Ale en los Estados Unidos), Southampton 80 Shilling, Broughton Exciseman's 80/-, Belhaven St. Andrews Ale, McEwan's Export (IPA), Inveralmond Lia Fail, Broughton Merlin's Ale, Arran Dark.

**Aroma:** dulzor a malta de bajo a medio, a veces acentuado por una baja a moderada caramelización en la olla de hervor. Algunos ejemplos tienen un bajo aroma a lúpulo, leve carácter frutal, bajo nivel de diacetil, y/o un bajo a moderado aroma a turba (todos son opcionales). El aroma a turba es a veces percibido como un aroma terroso, ahumado o muy levemente a tostado.

**Aspecto:** ámbar profundo a cobrizo oscuro. Usualmente muy cristalina debido a largas y frías fermentaciones. Espuma cremosa, de baja a moderada, de tono blancuzco a marrón claro (como el del café claro o la canela).

**Sabor:** a malta como sabor primario, pero no es demasiado fuerte. El dulzor inicial de la malta es usualmente acentuado por una caramelización en la olla de hervor de baja a moderada, y a veces es acompañada por un bajo componente de diacetil. Los ésteres frutados pueden ser de moderados a ninguno. El amargor del lúpulo es de bajo a moderado pero el balance será siempre hacia la malta (aunque no por mucho en todos los casos). El sabor del lúpulo es de bajo a ninguno. Un carácter turboso bajo a moderado es opcional y puede ser percibido como un aroma terroso o ahumado. Generalmente tiene un final seco, a granos, debido a la presencia de pequeñas cantidades de cebada tostada no malteada.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-bajo a medio. Carbonatación baja a moderada. A veces un poco cremosa, pero a menudo bastante seca debido al uso de cebada tostada.

**Impresión general:** lípidamente maltosa, con un gusto final secante, quizás con pocos ésteres y en ocasiones una tenue nota terrosa a turba (humo). La mayoría de las



cervezas tienen un gusto final bastante seco, considerando su relativo gusto dulce en el paladar, y como tal tienen un diferente balance que las Scotch ales fuertes.

**Comentarios:** el balance malta-lúpulo es de leve a discretamente dirigido hacia el lado de la malta. Toda caramelización viene de la caramelización del hervor y no de la malta caramelo (y a veces es confundida con diacetil). Aunque inusual, cualquier carácter ahumado es derivado de la levadura o el agua y no por el uso de maltas ahumadas con turba. El uso de maltas ahumadas con turba para replicar el carácter de la turba debe ser restringido; las cervezas marcadamente ahumadas deberían entrar en la categoría 11B del BJCP, “Other Smoked Beer” (Otras cervezas ahumadas) antes que en esta subcategoría.

**Historia:** las cervezas Traditional Scottish reflejan los ingredientes nativos (agua, malta), con menos lúpulo que sus contrapartidas inglesas (debido a la necesidad de importarlos). Es también tradicional la larga fermentación en frío usada en las cervecerías escocesas.

**Ingredientes:** malta base pale inglesa o escocesa. Pequeñas cantidades de cebada tostada añaden color y sabor, y dejan un gusto final seco, ligeramente a tostado. Lúpulos ingleses. Levadura ale de atenuación relativamente baja, limpia. Algunos cerveceros comerciales añaden pequeñas cantidades de malta cristal, ámbar o maltas de trigo y adjuntos como azúcar. El carácter opcional a turba, terroso, y/o ahumado viene de la levadura tradicional, de la malta local y del agua más que del uso de maltas ahumadas.

## 9D - Irish Red Ale - (*Ale irlandesa roja*)

**Aroma:** bajo a moderado aroma a malta, generalmente como a caramelo pero ocasionalmente a tostado o a caramelo toffee. Puede tener un leve carácter mantecoso, (aunque esto no es requerido). El lúpulo de aroma es escaso a nulo (usualmente no presente). Bien nítido.

**Aspecto:** color ámbar a color cobre rojizo profundo (la mayoría de los ejemplos tienen un matiz rojizo profundo). Límpido. Espuma de tono blancuzco a marrón claro (como el del café claro o la canela).

**Sabor:** moderado a malta caramelo y moderado dulzor, ocasionalmente con carácter a tostada con manteca o como a caramelo toffee. Termina con un ligero gusto a grano tostado que proporciona la característica sequedad del gusto final. Generalmente sin lúpulos de sabor, aunque algunos ejemplos pueden tener un suave sabor a lúpulos ingleses. Amargor medio bajo, aunque el discreto uso de granos tostados puede acrecentar la percepción del amargor a un rango medio. El gusto final medio seco a seco. Límpido y suave (las versiones lager pueden ser muy suaves). Sin ésteres.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-liviano a medio, aunque algunos ejemplos que contienen bajos niveles de diacetil pueden tener una sensación en boca ligeramente oleosa (viscosa). Moderada carbonatación. Suave. Moderadamente atenuada (más que las Scottish ales). Pueden tener una ligera tibieza a alcohol en versiones más fuertes.

**Impresión general:** una pinta fácil de tomar. Enfocada en la malta con un dulzor inicial y una sequedad tostada en el gusto final.

**Comentarios:** a veces elaborada como una lager (si es así, generalmente no exhiben un carácter a diacetil). Cuando se sirve muy fría el carácter tostado y el amargor pueden parecer más elevados.

**Ingredientes:** puede contener algunos adjuntos (maíz, arroz o azúcar), aunque el uso excesivo de adjuntos perjudicará el carácter de esta cerveza. Generalmente tiene un poco de cebada tostada para proporcionar color rojizo y un gusto final a tostado. Maltas, lúpulos y levaduras inglesas o irlandesas.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.044-1.060

IBUs: 17 – 28 DF.: 1.010-1.014

SRM: 9 – 18 Graduación alcohólica: 4° - 6°

**Ejemplos comerciales:** Three Floyds Brian Boru Old Irish Ale, Great Lakes Conway's Irish Ale (un poco fuerte al 6.5%), Kilkenny Irish Beer, O'Hara's Irish Red Ale, Smithwick's Irish Ale, Beamish Red Ale, Caffrey's Irish Ale, Goose Island Kilgubbin Red Ale, Murphy's Irish Red (lager), Boulevard Irish Ale, Harpoon Hibernian Ale.

### **9E - Strong Scotch Ale - (Ale fuerte escocesa)**

**Aroma:** profundamente maltoso, con caramelo a menudo aparente. Aromas secundarios a turba y/o a humo pueden estar también presentes añadiendo complejidad. La caramelización a menudo es confundida con el diacetil, el cual debe ser de bajo a ninguno. Baja a moderada presencia de ésteres y alcohol suelen estar presentes en versiones más fuertes. Los lúpulos están en niveles muy bajos a ninguno.

**Aspecto:** cobrizo suave a color marrón oscuro, a menudo con profundos reflejos rubies. Cristalina. A menudo tiene una voluminosa espuma color marrón claro (como el del café claro o la canela), en las versiones fuertes puede no ser persistente. Las “piernas” que deja la cerveza en las paredes del vaso pueden ser evidentes en versiones más fuertes.

**Sabor:** maltoso, rico, con caramelización en la olla de hervor a menudo aparente (particularmente en versiones más fuertes). Sabor con sugerencias a malta tostada o

ahumada pueden estar presentes, como así también un carácter a nuez, todo lo cual puede permanecer en el gusto final. Los sabores del lúpulo y el amargor son bajos a medio-bajos, por lo que la malta debe predominar. Diacetil de bajo a ninguno, aunque la caramelización a veces puede ser confundida con aquél. Usualmente baja a moderada presencia de ésteres y alcohol. Los ésteres pueden sugerir ciruelas, pasas de uva o frutos secos. El gusto en paladar es usualmente pleno y dulce, pero el gusto final puede ser dulce a medio seco (por el discreto uso de malta tostada).

**Sensación en boca:** cuerpo medio-pleno a pleno, en algunas versiones (pero no en todas) una densa viscosidad. Usualmente una suave tibieza a alcohol está presente y es bastante bienvenida desde que equilibra la dulzura de la malta. Carbonatación moderada.

**Impresión general:** rica, maltosa y usualmente dulce, lo cual puede sugerir un postre. Los sabores complejos secundarios previenen una impresión unidimensional. La fuerza y la maltosidad pueden variar.

**Comentarios:** también conocida como “wee heavy”. Fermentada a temperaturas más frías que para la mayoría de las ales, y con menores proporciones de lupulado, resulta en una límpida cerveza con intensos sabores a malta. Muy adecuada a la región de origen, con abundante malta y fermentada y almacenada a temperaturas frías. Los lúpulos, los cuales no son nativos de Escocia y antiguamente caros para ser importados, eran mantenidos al mínimo.

**Ingredientes:** malta pálida bien modificada, con hasta un 3% de cebada tostada. Puede usarse malta cristal para ajustar el color, el dulzor usualmente no viene tanto de la malta cristal como del bajo lupulado, alta temperatura del macerado, y caramelización en olla de hervor. Una pequeña proporción de malta ahumada puede agregar profundidad, aunque un carácter a turba (a veces

percibido como terroso o ahumado) también puede provenir de la levadura y el agua del lugar. La presencia de lúpulos es mínima, aunque las variedades inglesas son las más auténticas. Es típica el agua bastante blanda.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.070-1.130

IBUs: 17 – 35 DF.: 1.018- 1.030

SRM: 14 – 25 Graduación alcohólica: 6,5° - 10°

**Ejemplos comerciales:** Traquair House Ale, Belhaven Wee Heavy, McEwan's Scotch Ale, Founders Dirty Bastard, MacAndrew's Scotch Ale, AleSmith Wee Heavy, Orkney Skull Splitter, Inveralmond Black Friar, Broughton Old Jock, Gordon Highland Scotch Ale, Dragonmead Under the Kilt.

## **10. AMERICAN ALE**

**(Ale americana)**

### **10A - American Pale Ale - (*Ale pálida americana*)**

**Aroma:** a lúpulo, usualmente moderado a fuerte del dry hopping o de las últimas adiciones de lúpulo de variedades americanas en la olla de cocción. Es muy común un carácter cítrico, pero no es requerido. Maltosidad baja a moderada que mantiene la presentación del lúpulo y puede mostrar opcionalmente pequeñas cantidades del carácter de maltas especiales (a pan, a tostado, bizcocho). Los ésteres frutados varían de moderados a ninguno. Sin diacetil. El dry hopping (si es usado) puede agregar notas a hierbas, aunque este carácter no debe ser excesivo.

**Aspecto:** dorado pálido a ámbar profundo. Espuma moderadamente voluminosa, de tonalidad blanca a blanquizca, con buena retención. Generalmente bastante cristalina, aunque las versiones con dry hopping pueden presentar turbidez.

**Sabor:** a lúpulo, usualmente moderado a alto, a menudo mostrando el carácter cítrico de las variedades de lúpulos

americanos (aunque pueden usarse otras variedades). Bajo a moderadamente alto carácter límpido de la malta que mantiene la presentación del lúpulo y puede mostrar opcionalmente pequeñas cantidades del carácter de maltas especiales (a pan, a tostado, bizcocho). El balance es típicamente hacia los últimos lúpulos adicionados y hacia el amargor pero la presencia de la malta puede ser sustancial. Los sabores a caramelo usualmente son restringidos o ausentes. Ésteres frutados moderados a ninguno. El amargor del lúpulo de moderado a alto con un gusto final medio a seco. El sabor a lúpulo y el amargor a menudo permanecen en el gusto final. Sin diacetil. El dry hopping (si es usado) puede agregar notas a hierbas, aunque este carácter no debe ser excesivo.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-liviano a medio. Carbonatación moderada a alta. El gusto final es totalmente suave, sin astringencias generalmente asociadas a las altas proporciones del lupulado.

**Impresión general:** refrescante y lupulada, pero con suficiente sostenimiento de la malta.

**Comentarios:** hay algo de superposición en el color entre la American Pale Ale y la American Amber Ale. La American Pale Ale será generalmente más límpida, tiene menos perfil a malta caramelo, menos cuerpo y a menudo mas presencia de lúpulo en el gusto final.

**Historia:** una adaptación americana de la English Pale Ale, que refleja los ingredientes nativos (lúpulo, malta, levadura y agua). A menudo más clara en el color, más limpia en la fermentación y teniendo menos sabores a caramelo que la contraparte inglesa.

**Ingredientes:** malta pale ale, típicamente americana de dos hileras. Lúpulos americanos, a menudo, pero no siempre, los que tienen un carácter cítrico. Levadura americana ale. El agua puede variar en su contenido de sulfatos pero el contenido de carbonatos debería ser

relativamente más bajo. Las maltas especiales pueden agregar carácter y complejidad pero generalmente representan una pequeña porción de los granos. A menudo son usados granos que añaden sabor a malta y riqueza, leve dulzor y notas a tostado o a pan (junto con los últimos lúpulos adicionados) para diferenciar marcas comerciales.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.045-1.060

IBUs: 30 – 45 DF.: 1.010-1.015

SRM: 5 – 14 Graduación alcohólica: 4,5° - 6,2°

**Ejemplos comerciales:** Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale, Great Lakes Burning River Pale Ale, Bear Republic XP Pale Ale, Anderson Valley Poleeko Gold Pale Ale, Deschutes Mirror Pond, Full Sail Pale Ale, Three Floyds X-Tra Pale Ale, Firestone Pale Ale, Left Hand Brewing Jackman's Pale Ale.

### **10B - American Amber Ale – (Ale ámbar americana)**

**Aroma:** a lúpulo de bajo a moderado del dry hopping o de las últimas adiciones de lúpulo de variedades americanas en la olla de cocción. Es muy común un carácter cítrico, pero no es requerido. Maltosidad moderadamente baja a moderadamente alta que equilibra, y a veces enmascara, la presentación del lúpulo, y usualmente muestra un moderado carácter a caramelo. Los ésteres frutados varían de moderados a ninguno. Sin diacetil.

**Aspecto:** ámbar a marrón cobrizo en el color. Espuma moderadamente voluminosa, de tonalidad blanca a blanquizca, con buena retención. Generalmente bastante cristalina, aunque las versiones con dry hopping pueden presentar turbidez.

**Sabor:** moderado a alto de las variedades de lúpulos americanos, los cuales a menudo, pero no siempre, tienen un carácter cítrico. Los sabores de la malta son moderados a fuertes y usualmente un dulzor inicial de la

malta seguido por un moderado sabor a caramelo (y a veces otros caracteres de las maltas en menores cantidades). La malta y el lúpulo de amargor usualmente son equilibrados y se apoyan mutuamente. Los ésteres frutados pueden ser moderados a ninguno. El dulzor del caramelo y el sabor y el amargor del lúpulo pueden persistir algo en el gusto final de medio a pleno sabor. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-liviano a medio. Carbonatación moderada a alta. El gusto final es totalmente suave, sin astringencias, asociado a las altas proporciones del lupulado. Las versiones más fuertes pueden tener una tibieza del alcohol.

**Impresión general:** como una American Pale Ale con más cuerpo, más riqueza de caramelo y un balance más hacia la malta que hacia los lúpulos (aunque las proporciones de lúpulo pueden ser significativas).

**Comentarios:** puede superponerse en el color con la American Pale Ale. Sin embargo, la American Amber difiere de la American Pale no sólo por ser más oscura en el color, sino por tener más sabor a caramelo, más cuerpo y usualmente ser más equilibrada inclusive entre la malta y el amargor. No debe tener un carácter fuerte a chocolate o a tostado que pueda sugerir una American Brown Ale (aunque en pequeñas cantidades está bien).

**Historia:** conocidas simplemente como Red Ales en algunas regiones, estas cervezas fueron popularizadas en las regiones de cultivo del lúpulo en el norte de California y noroeste del Pacífico, antes de diseminarse por el resto de la nación.

**Ingredientes:** malta pale ale, típicamente americana de dos hileras. Maltas cristal media a oscura. Puede también tener granos especiales, los cuales le agregan carácter y singularidad. Los lúpulos americanos, usualmente con sabor cítrico, son comunes, pero otros también pueden

ser usados. El agua puede variar en los contenidos de sulfatos y carbonatos.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.045-1.060

IBUs: 25 – 40 DF.: 1.010-1.015

SRM: 10 – 17 Graduación alcohólica: 4,5° - 6,2°

**Ejemplos comerciales:** North Coast Red Seal Ale, Tröegs HopBack Amber Ale, Deschutes Cinder Cone Red, Pyramid Broken Rake, St. Rogue Red Ale, Anderson Valley Boont Amber Ale, Lagunitas Censored Ale, Avery Redpoint Ale, McNeill's Firehouse Amber Ale, Mendocino Red Tail Ale, Bell's Amber.

### **10C - American Brown Ale - (*Ale marrón americana*)**

**Aroma:** a malta, rica y dulce, el cual a menudo tiene características a chocolate, caramelo, nuez y/o tostado. El aroma del lúpulo es típicamente de bajo a moderado. Algunas interpretaciones del estilo pueden presentar un aroma más fuerte a lúpulo, un carácter cítrico del lúpulo americano y/o el aroma fresco del dry-hopping (todos son opcionales). Ésteres frutados de moderados a muy bajos. El carácter de la malta oscura es más robusto que en otras Brown ales, pero se detiene cerca de ser demasiado como una porter. La malta y los lúpulos están generalmente equilibrados. Diacetil moderadamente bajo a ninguno.

**Aspecto:** color marrón liviano a marrón muy oscuro. Cristalina. Espuma de tonalidad moderadamente blancuzca a marrón claro (como el café claro o la canela).

**Sabor:** maltoso, medio a medio-alto (a menudo con sabores a caramelo, tostado y/o chocolate), con amargor medio a medio-alto. El gusto final medio a medio seco provee un retrogusto que tiene tanto el carácter a malta como el del lúpulo. El sabor del lúpulo puede ser suave a moderado y puede tener opcionalmente un carácter

cítrico. Ésteres frutados muy bajos a moderados. Diacetil moderadamente bajo a ninguno.

**Sensación en boca:** cuerpo medio a medio-pleno. Las versiones más amargas pueden tener una impresión seca, resinosa. Carbonatación moderada a moderadamente alta. Las versiones más fuertes pueden tener un carácter tibio en el gusto final.

**Impresión general:** puede considerarse una interpretación más robusta, más maltosa y más lupulada de la Northern English Brown Ale o una Brown Porter más lupulada, con menos carácter a malta, a menudo incluyendo el acentuado carácter cítrico de las variedades de lúpulos americanos.

**Comentarios:** una cerveza brown fuertemente saborizada y lupulada, creada por los cerveceros caseros norteamericanos. Relacionada con la American Pale Ale y las American Amber Ales, aunque con más carácter a caramelo y chocolate, el cual tiende a equilibrar el lúpulo de amargor y el gusto final. La mayoría de las browns americanas comerciales no son tan agresivas como las versiones originales de los cerveceros caseros y algunos ejemplos de cervezas artesanales. Las Brown ales con la intensidad de una IPA deberían entrar en la categoría 23 del BJCP, Specialty Beer (Cervezas especiales).

**Ingredientes:** malta pálida bien modificada, ya sea americana o continental, más cristal y maltas más oscuras deberían completar la suma de granos a utilizar. Los lúpulos americanos son típicos pero también pueden ser usados lúpulos ingleses o lúpulos nobles. Agua moderada en carbonatos balancearán apropiadamente la acidez de las maltas oscuras.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.045 – 1.060

IBUs: 20 – 40 DF: 1.010 – 1.016

SRM: 18 – 35 Graduación alcohólica: 4,3° - 6,2°

**Ejemplos comerciales:** Bell's Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale,

North Coast Acme Brown, Brooklyn Brown Ale, Lost Coast Downtown Brown, Left Hand Deep Cover Brown Ale.

## **11. ENGLISH BROWN ALE**

**(Ale marrón inglesa)**

**11A - Mild - (Suave)**

**Aroma:** aroma a malta de bajo a moderado, y puede tener algo de carácter frutal. La expresión de la malta puede tener un amplio rango en su carácter, el cual puede incluir carácter a caramelo, a granos, a tostado, a nuez, a chocolate o levemente torrado. Lúpulo de aroma escaso a ninguno. Diacetil muy bajo a ninguno.

**Aspecto:** color cobre a marrón oscuro o a color caoba. Existen ejemplos un poco más pálidos (ámbar medio a marrón claro). Generalmente clara, aunque tradicionalmente no se filtra. Espuma moderada a baja, de tonalidad blancuzca a marrón claro (como el café claro o la canela). La retención puede ser pobre debido a la baja carbonatación, los adjuntos que se usen y la baja densidad.

**Sabor:** generalmente una cerveza maltosa, aunque puede tener un rango muy amplio de sabores basados en la levadura y la malta (maltoso, dulce, a caramelo, a toffee –caramelo cremoso que se hace con caramelo en almíbar y se le añade mantequilla–, nueces, chocolate, café, a vino, frutal, licoroso, a melaza, ciruelas o pasas de uva). Puede tener gusto final dulce o seco. Las versiones con maltas más oscuras pueden tener un gusto final seco, tostado. Bajo a moderado amargor, suficiente para proporcionar algo de balance pero sin sobreponerse a la malta. Ésteres frutados moderados a ninguno. Diacetil y sabor a lúpulo de bajo a ninguno.

**Sensación en boca:** cuerpo liviano a medio. Carbonatación generalmente baja a medio-baja. Las versiones basadas en la malta tostada pueden tener una

ligera astringencia. Las versiones más dulces pueden tener sensación en boca un tanto más plena por la densidad.

**Impresión general:** una cerveza de maltosidad acentuada, de sabor liviano que se adapta fácilmente para ser tomada en cantidad. Refreshante, pero plena de sabor. Algunas versiones pueden parecer brown porters de densidad más baja.

**Comentarios:** la mayoría son cervezas de sesión de baja densidad, en el rango de los 3,1° a 3,8° de graduación alcohólica, aunque algunas versiones pueden ser hechas en el rango más alto (4%+) para exportación, festivales, como cerveza de estación y/o para ocasiones especiales. Generalmente servida de barril, las versiones fuertes embotelladas a menudo no soportan bien los viajes. Es posible un amplio rango de interpretaciones.

**Historia:** pudo haberse desarrollado como uno de los elementos de las primeras porters. En términos modernos, el nombre “mild” se refiere al relativamente escaso lúpulo de amargor (es menos lupulada que una pale ale, pero no tan fuerte). Originalmente, lo “mildness” (suavidad) pudo estar referido al hecho de que esta cerveza era muy joven y todavía no había adquirido el moderado carácter agrio que tenían los batches antiguos. Algo rara en Inglaterra, las buenas versiones todavía pueden hallarse en Midlans, alrededor de Birmingham.

**Ingredientes:** maltas pale inglesas como base (a menudo completamente dextrinosa); malta Cristal y maltas más oscuras deberían comprender al total de los granos a utilizarse. Puede usarse azúcar como adjunto. Las variedades de lúpulos ingleses serán las más adecuadas, aunque su carácter es silenciado. Levadura ale inglesa con carácter.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1030 - 1038;  
IBUs: 10 – 25 D.F.: 1008 - 1013

SRM: 12 – 25      Graduación alcohólica: 2,8° - 4,5°

**Ejemplos comerciales:** Moorhouse Black Cat, Gale's Festival Mild, Theakston Traditional Mild, Highgate Mild, Sainsbury Mild, Brain's Dark, Banks's Mild, Coach House Gunpowder Strong Mild, Woodforde's Mardler's Mild, Greene King XX Mild, Motor City Brewing GhettoBlaster.

### **11B - Southern English Brown -**

**Aroma:** malta dulce, a menudo con carácter rico, a caramelo, como el toffee. Moderadamente frutada, a menudo con notas de frutos negros tales como ciruelas y/o pasas de uva. El lúpulo de aroma es muy bajo o ninguno. Sin diacetilo.

**Aspecto:** de marrón claro a oscuro y puede ser casi negra. Casi opaca, aunque debería ser relativamente cristalina si es visible. Baja a moderada espuma blancuzca a marrón claro (como el café claro o la canela).

**Sabor:** profundo, dulzor maltoso a caramelo o como el del toffee en el gusto en paladar y permanece en el gusto final. Son comunes las sugerencias a bizcocho y café. Puede tener una moderada complejidad a frutos negros. Bajo amargor. El sabor del lúpulo es bajo o inexistente. El sabor a malta oscura amarga o tostada es bajo, es poco o no perceptible. El gusto final es moderadamente dulce con un retrogusto, suave, maltoso. El diacetil es bajo o ninguno.

**Sensación en boca:** cuerpo medio, pero el dulzor residual puede dar una impresión más densa. Carbonatación baja a moderadamente baja. Bastante cremosa y suave en textura, particularmente por su densidad.

**Impresión general:** una brown ale deliciosa, orientada hacia la malta, con complejos sabores de la malta, a caramelo y frutos negros. Puede parecerse un poco a una

versión más reducida de una stout dulce o una versión dulce de una mild oscura.

**Comentarios:** cada vez más rara; en Gran Bretaña, Mann's tiene arriba del 90% de la cuota del mercado. Algunos la consideran una versión embotellada de una mild oscura, pero este estilo es más dulce que virtualmente todos los ejemplos modernos de la mild.

**Historia:** las English Brown ales están generalmente divididas en subestilos a lo largo de la geografía. Las Southern English Brown ales (o estilo Londres) son más oscuras, más dulces y de menor densidad que sus primas Northern Brown ales. Desarrollada como un producto embotellado en los primeros años del siglo XX como una reacción contra las porter de tonel con carácter a vino y a menudo desagradable suave. Muy adecuada para el abastecimiento de agua de Londres.

**Ingredientes:** malta base pale inglesa con una generosa proporción de maltas caramelo más oscuras y frecuentemente algo de malta tostada (oscura) y trigo malteado. El agua moderada a alta en carbonatos balancearía apropiadamente la acidez de la malta oscura. Las variedades de lúpulos ingleses son más auténticas, aunque podría utilizarse casi cualquier tipo con bajo sabor y amargor.

**Estadísticas vitales:**      **DI.: 1.035-1.042**

IBUs: 12 – 20      DF.: 1.011-1.014

SRM: 19 – 35      Graduación alcohólica: 2,8° - 4,2°

**Ejemplos comerciales:** Mann's Brown Ale (en botella, pero no conseguible en los Estados Unidos), Harvey's Nut Brown Ale, Woodeforde's Norfolk Nog.

## 11C - Northern English Brown Ale

**Aroma:** ligero aroma a malta dulce, con notas a toffee, nuez y/o caramelo. También puede notarse un suave pero perceptible aroma fresco a lúpulo (variedades inglesas). Un suave aroma a éster frutado puede ser evidente en estas cervezas, pero no debe ser dominante.

Diacetil muy bajo a nada.

**Aspecto:** color ámbar oscuro a marrón rojizo. Transparente. Espuma baja a moderada, blancuzca a ligero marrón claro (como el café claro o la canela).

**Sabor:** suave a moderado dulzor a malta, con un carácter a nuez o levemente acaramelado y gusto final medio seco a seco. La malta puede tener un carácter casi tostado, a bizcocho o como el del toffee. Amargor medio a medio-bajo. El balance entre la malta y el lúpulo es casi parejo, con sabor a lúpulo bajo a ninguno (variedades inglesas). Puede estar presente algo de ésteres frutados; el bajo diacetil es opcional, pero aceptable (especialmente mantecoso).

**Sensación en boca:** cuerpo medio-liviano a medio. Carbonatación media a medio-alta.

**Impresión general:** más seca y más orientada hacia el lúpulo que la Southern English Brown Ale, con un carácter a nuez más que a caramelo.

**Comentarios:** las English Brown ales están generalmente divididas en subestilos según áreas geográficas.

**Ingredientes:** malta pale ale o mild ale como base con maltas caramelo. También puede tener pequeñas cantidades de maltas más oscuras (por ejemplo, malta chocolate) para proporcionar el color y el carácter a nuez. Las variedades de lúpulos ingleses son las más auténticas. Agua moderada en carbonatos.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.040-1.052

IBUs: 20 – 30 DF.: 1.008-1.013

SRM: 12 – 22 Graduación alcohólica: 4,2° - 5,4°

**Ejemplos comerciales:** Newcastle Brown Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Wychwood Hobgoblin, Tröegs Rugged Trail Ale, Alesmith Nautical Nut Brown Ale, Avery Ellie's Brown Ale, Goose Island Nut Brown Ale, Samuel Adams Brown Ale.

## 12. PORTER

### 12A - Brown Porter - (*Porter marrón*)

**Aroma:** debe ser evidente el aroma a malta con un leve tostado, y puede tener una cualidad achocolatada. Puede tener también algo de carácter a malta no tostada en apoyo (acaramelado, granos, pan, nuez, como el toffee – caramelo cremoso que se hace con caramelo en almíbar y se le añade mantequilla–, y/o dulce). Aroma a lúpulo inglés, moderado a ninguno. Ésteres frutados de moderado a ninguno. Diacetil bajo a ninguno.

**Aspecto:** color marrón claro a marrón oscuro, a menudo con reflejos rubies cuando se la pone a trasluz. Buena cristalinidad, aunque puede aproximarse a ser opaca. Espuma moderada, de tonalidad blancuzca a marrón claro (como el café claro o la canela), con buena a razonable retención.

**Sabor:** el sabor a malta incluye un leve a moderado tostado (frecuentemente con un carácter a chocolate) y a menudo un significativo carácter a caramelo, nuez y/o toffee. Puede tener otros sabores secundarios tales como café, licor, bizcocho o tostado en apoyo. No debe tener un significativo carácter a malta oscura (sabores agrios o acres, a quemado, a tostado áspero), aunque pequeñas cantidades pueden contribuir a una complejidad de chocolate amargo. Sabor a lúpulos ingleses de moderado a ninguno. Amargor del lúpulo medio-bajo a medio, el cual variará el balance discretamente maltoso hacia un leve amargor. Usualmente bastante atenuada, aunque



existen versiones algo dulces. El diacetil debe ser moderadamente bajo a ninguno. Ésteres frutados de moderados a bajos.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-liviano a medio. Carbonatación moderadamente baja a moderadamente alta.

**Impresión general:** una ale oscura inglesa bastante sustancial con características tostadas restringidas.

**Comentarios:** difiere de la Porter robusta en que tiene sabores más suaves, más dulces y con más sabor a caramelo, densidad más baja y usualmente menos alcohol. Más sustanciosa y tostada que una Brown Ale. Mayor en densidad que una Mild oscura. Algunas versiones son fermentadas con levadura lager. El balance tiende hacia la malta más que hacia a los lúpulos. Usualmente tiene un carácter “inglés”. Las versiones históricas con *Brettanomyces*, de sabores agrios, deben entrar en la categoría 23 del BJCP - Specialty Beer (Cervezas especiales).

**Historia:** originaria de Inglaterra, la Porter evolucionó a partir de un blend (mezcla) de cervezas o “gyles” conocidas como “Entire”. Una precursora de la Stout. Se dice que ha sido muy apreciada por los trabajadores portuarios y otros trabajadores de labores de fuerza (labradores, leñadores, acarreadores, etc.).

**Ingredientes:** los ingredientes ingleses son los más comunes. Puede contener varias maltas, incluyendo malta chocolate y/u otras maltas tostadas oscuras y maltas tipo caramelo. Las versiones históricas usarán una cantidad significativa de malta brown. Usualmente no contiene grandes cantidades de malta black patent o cebada tostada. Los lúpulos ingleses son los más comunes, pero son usualmente moderados. El agua tradicional es el agua de Londres o Dublín (carbonatos de moderada dureza). Levaduras English o Irish o levadura lager usada de manera ocasional. Puede

contener moderadas cantidades de adjuntos (azúcar, maíz, melaza, etc.).

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.040-1.052

IBUs: 18 – 25 DF.: 1.008-1.014

SRM: 20 – 30 Graduación alcohólica: 4° - 5,4°

**Ejemplos comerciales:** Fuller's London Porter, Samuel Smith Taddy Porter, Burton Bridge Burton Porter, RCH Old Slug Porter, Nethergate Old Growler Porter, Hambleton Nightmare Porter, Harvey's Tom Paine Original Old Porter, Salopian Entire Butt English Porter, St. Peters Old-Style Porter, Shepherd Neame Original Porter, Flag Porter, Wasatch Polygamy Porter.

### **12B - Robust Porter - (*Porter robusta*)**

**Aroma:** a tostado (a menudo con un ligero carácter a quemado, a malta oscura), el cual debe ser notable y puede ser moderadamente fuerte. Opcionalmente también puede mostrar algo del carácter adicional de la malta de apoyo (a granos, a pan, como el toffee, caramelo, chocolate, café y/o dulce). El aroma del lúpulo es de bajo a alto (variedades americanas o inglesas). Algunas versiones americanas pueden tener dry-hopping. Los ésteres frutados son de moderados a ninguno. Diacetil bajo a ninguno.

**Aspecto:** color marrón medio a marrón muy oscuro, a menudo con reflejos rubíes o granate. El color puede aproximarse al negro. La cristalinidad puede ser dificultosa de discernir, tratándose de una cerveza negra, pero cuando no es opaca entonces será clara (particularmente cuando se la pone a trasluz). Espuma marrón claro (como el del café claro o la canela) con moderadamente buena retención.

**Sabor:** sabor a malta moderadamente fuerte que usualmente presenta un carácter a malta oscura, ligeramente quemado (y a veces con sabores a chocolate y/o café), con algo de sequedad tostada en el gusto final.

En general el sabor puede finalizar de seco a medio dulce, dependiendo de la composición de los granos, del nivel de amargor y de la atenuación. Puede tener un marcado carácter por los granos oscuros tostados, aunque no debe ser agrio o acre, quemado o áspero. Amargor medio a alto, lo cual puede ser acentuado por la malta tostada. El sabor del lúpulo puede variar de bajo a moderadamente alto (variedades americanas o inglesas), que equilibra los sabores de la malta tostada. Diacetil bajo a ninguno. Ésteres frutados moderados a ninguno.

**Sensación en boca:** cuerpo medio a medio-pleno. Carbonatación baja a moderadamente alta. Las versiones más fuertes pueden tener una leve tibieza a alcohol. Puede tener una leve astringencia por los granos tostados, aunque este carácter no debe ser fuerte.

**Impresión general:** una ale oscura sustanciosa y maltosa con un carácter tostado complejo y pleno.

**Comentarios:** aunque un estilo un tanto abierto a la interpretación del cervecero, puede ser distinguida de la Stout por carecer de un carácter fuerte a cebada tostada. Se diferencia de una Brown porter en que el carácter de la malta black patent o tostada está usualmente presente y puede ser más fuerte en graduación alcohólica. La intensidad del tostado y los sabores a malta también pueden variar significativamente. Puede o no tener un carácter fuerte a lúpulo, o puede o no tener una significativos productos de fermentación, por lo que puede parecer que tiene un carácter “inglés” o “americano”.

**Historia:** es la versión fuerte, más lupulada y/o más tostada de las Porters diseñada ya sea como se pensaba históricamente o como una interpretación americana del estilo. Las versiones tradicionales tendrán un carácter más sutil a lúpulo (a menudo ingleses), mientras que las versiones modernas pueden ser considerablemente más agresivas. Ambos tipos son igualmente válidos.

**Ingredientes:** puede contener varias maltas, granos prominentemente tostados oscuros, los cuales a menudo incluyen malta black patent, (en algunas versiones pueden ser usadas malta chocolate y/o cebada tostada). El lúpulo es utilizado para amargor, sabor y/o aroma, y frecuentemente son variedades inglesas o americanas. Agua con moderada a alta dureza en carbonatos. Las levaduras ale pueden ser tanto las variedades americanas límpidas o las inglesas con carácter.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1048-1.065

IBUs: 25 – 50

DF.: 1.012-1.016

SRM: 22 – 35

Graduación alcohólica: 4,8° - 6°

**Ejemplos comerciales:** Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Meantime London Porter, Anchor Porter, Smuttynose Robust Porter, Sierra Nevada Porter, Deschutes Black Butte Porter, Boulevard Bully! Porter, Rogue Mocha Porter, Avery New World Porter, Bell's Porter, Great Divide Saint Bridget's Porter.

### **12C - Baltic Porter - (*Porter del Báltico*)**

**Aroma:** rico dulzor maltoso, a menudo conteniendo notas a caramelo, toffee, nuez, a tostado profundo y/o a licor. Perfil complejo a alcohol y a éster de moderada intensidad y reminiscencias de ciruelas, pasas de uva, cerezas o grosellas, ocasionalmente con una cualidad parecida al vino oporto. Algo de carácter de maltas más oscuras que es el chocolate intenso, café o melazas, pero nunca quemado. Sin lúpulos. Sin sabores agrios o ácidos. Muy suave.

**Aspecto:** color cobre rojizo oscuro a un marrón opaco oscuro (no negro). Espuma densa, persistente, de color marrón claro (como el del café claro o la canela). Cristalina, aunque las versiones más oscuras pueden ser opacas.

**Sabor:** al igual que el aroma tiene un dulzor maltoso rico, con un complejo blend (mezcla) de malta profunda,

ésteres con carácter a frutas secas y alcohol. Tiene un prominente aunque suave sabor tostado tipo Schwarzbier que llega casi a quemado. Plenitud en boca y muy suave. Carácter límpido de lager, sin diacetil. Comienza dulce pero el sabor a maltas más oscuras rápidamente domina y persiste a través del gusto final. Tan sólo un toque seco con una pizca de café tostado o licoroso en el gusto final. La malta puede tener una complejidad a caramelo, nuez, toffee, melaza y/o a licor. Indicios tenues de grosellas negras y frutos negros. Amargor medio-bajo a medio, de la malta y los lúpulos, sólo para proveer equilibrio. El sabor a lúpulo de variedades levemente especiadas (Lublin o Saaz) oscila entre ninguno a medio-bajo.

**Sensación en boca:** generalmente de cuerpo bien pleno y suave, con un tibiaza de alcohol bien añejada (aunque las versiones más raras de menor densidad estilo Carnegie, tendrán un cuerpo medio y menos tibiaza del alcohol). Carbonatación media a medio-alta, haciendo que incluso parezca con más plenitud en boca. No es pesada en la lengua debido al nivel de carbonatación. La mayoría de las versiones tiene una graduación alcohólica que oscila entre los 7° y 8,5°.

**Impresión general:** la Baltic Porter a menudo tiene sabores a malta con reminiscencias de una English Brown Porter y el restringido tostado de una Schwarzbier, pero con una densidad más alta y mayor graduación alcohólica que ambas. Muy compleja, con múltiples estratos de sabores.

**Comentarios:** también puede ser descripta como una Imperial Porter, aunque las versiones pesadamente tostadas deberían entrar tanto en la categoría 13F - Imperial Stout como en la 23 del BJCP - Specialty Beer (Cervezas especiales).

**Historia:** cerveza tradicional de los países que bordean al Mar Báltico. Derivada de las English porters pero influenciada por las Russian Imperial Stouts.

**Ingredientes:** generalmente levadura lager (si se usan levaduras ale, se deberá fermentar a bajas temperaturas). Malta chocolate o black patent sin amargor. Malta base Munich o Viena. Lúpulos continentales. Puede contener malta Cristal y/u otros adjuntos. En las recetas históricas eran comunes las maltas ámbar y brown.

**Estadísticas vitales:** **DI: 1.060-1.090**

IBUs: 20 – 40 DF.: 1.016-1.024

SRM: 17 – 30 Graduación alcohólica: 5,5° - 9,5°

**Ejemplos comerciales:** Sinebrychoff Porter (Finlandia), Okocim Porter (Polonia), Zywiec Porter (Polonia), Baltika #6 Porter (Rusia), Carnegie Stark Porter (Suecia), Aldaris Porteris (Letonia), Utenos Porter (Lituania), Stepan Razin Porter (Rusia), Nøgne ø porter (Noruega), Neuzeller Kloster-Bräu Neuzeller Porter (Alemania), Southampton Imperial Baltic Porter.

### **13. STOUT**

#### **13A - Dry Stout - (*Stout seca*)**

**Aroma:** son prominentes los aromas a malta tostada y cebada tostada con aroma similar al café, puede tener leves notas secundarias de chocolate, cacao y/o granos. Ésteres medio-bajos a ninguno. Sin diacetil. El aroma del lúpulo de bajo a ninguno.

**Aspecto:** color negro azabache a marrón profundo con reflejos granate en el color. Puede ser opaca (si no lo es, debe ser cristalina). Espuma gruesa, cremosa, persistente, es característico el color marrón claro (como el del café claro o la canela) a marrón.

**Sabor:** tostado moderado, intensidad de los granos, opcionalmente con leve a moderado gusto agrio-ácido y lúpulo de amargor de medio a alto. Gusto final seco, como a café, proveniente de los granos tostados. Puede tener un carácter a chocolate agridulce o chocolate sin dulzor en el gusto en paladar, prolongándose en el gusto final. El equilibrio entre los factores puede incluir algo

de cremosidad, carácter frutal medio-bajo a ninguno y lúpulo de sabor medio a ninguno. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-liviano a medio-pleno, con un carácter cremoso. Baja a moderada carbonatación. Para el nivel alto de lúpulo de amargor y la proporción significativa de granos oscuros que presente, esta cerveza es remarcadamente suave. La percepción del cuerpo puede estar afectada por la densidad en general con cervezas suaves siendo algunas cervezas más livianas. Puede tener una ligera astringencia proveniente de los granos tostados, aunque la aspereza es indeseable.

**Impresión general:** una ale muy oscura, cremosa, tostada y amarga.

**Comentarios:** esta es la versión de barril de lo que se conoce de otra manera como Irish stout o Irish dry stout. Las versiones embotelladas son típicamente elaboradas con una densidad inicial significativamente más alta y pueden ser designadas como “Foreign extra stout” (si son lo suficientemente fuertes). Mientras la mayoría de las versiones comerciales confían primeramente en la cebada tostada como si fuera grano oscuro, otros usan malta chocolate, black patent o combinaciones de estas tres. El nivel de amargor es algo variable, así como el carácter tostado y la sequedad del gusto final; permite diferentes interpretaciones por parte de los cerveceros.

**Historia:** el estilo se desarrolló a partir de los intentos de capitalizar el éxito de las London porters, pero originalmente reflejaba más cuerpo, un cuerpo más “stout” (robusto) y fortaleza. Cuando una cervecería ofrecía una stout y una porter, la stout era siempre la cerveza más fuerte (originariamente fue llamada “Stout Porter”). Las versiones modernas son elaboradas desde densidades más bajas y ya no reflejan una mayor potencia que las porters.

**Ingredientes:** la sequedad viene del uso de cebada tostada sin maltear además de la malta pale ale, lúpulo de amargor moderado a alto y buena atenuación. También pueden ser usados copos de cebada sin maltear para adicionar cremosidad. Un pequeño porcentaje (quizás 3%) de cerveza agria a veces es agregada para añadir complejidad (generalmente sólo por la Guinness). El agua tiene típicamente moderada dureza de carbonatos, aunque a altos niveles no dará el clásico gusto final seco.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.0336-1.050

IBUs: 30 – 45 DF.: 1.007-1.011

SRM: 25 – 40 Graduación alcohólica: 4° - 5°

**Ejemplos comerciales:** Guinness Draught Stout (también en lata), Murphy's Stout, Beamish Stout, O'Hara's Celtic Stout, Russian River O.V.L. Stout, Three Floyd's Black Sun Stout, Dorothy Goodbody's Wholesome Stout, Orkney Dragonhead Stout, Old Dominion Stout, Goose Island Dublin Stout, Brooklyn Dry Stout.

### 13B - Sweet Stout - (*Stout dulce*)

**Aroma:** moderado a grano tostado, a veces con notas a chocolate y/o café. A menudo existe una impresión de dulzor cremoso. El carácter frutal puede ser bajo a moderadamente alto. Diacetil bajo a ninguno. Aroma a lúpulo bajo o ninguno.

**Aspecto:** color marrón muy oscuro a negro. Puede ser opaca (si no lo es, debe ser cristalina). Espuma cremosa, de color marrón claro (como el café claro o la canela) a marrón.

**Sabor:** los granos oscuros y tostados y las maltas dominan los sabores como en la dry stout, y aportan sabores a café y/o chocolate. El amargor del lúpulo es moderado (más bajo que en la dry stout). El dulzor medio a alto (a menudo proveniente de la adición de

lactosa) proporciona un contrapunto al carácter tostado y al amargor del lúpulo y permanece en el gusto final. Ésteres frutados bajos a moderados. Diacetil bajo a ninguno. El equilibrio entre los granos oscuros y las maltas y el dulzor puede variar, de bastante dulce a moderadamente seco y algo tostado.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-pleno a pleno y cremoso. Carbonatación baja a moderada. Alto nivel de dulzor residual proveniente de los azúcares no fermentados que aumenta el sabor pleno de la sensación en boca.

**Impresión general:** una ale muy oscura, dulce, con cuerpo pleno, discretamente tostada. A menudo tiene gusto como el del café express.

**Comentarios:** las densidades son más bajas en Inglaterra, pero más altas en productos exportados y en cervezas de Estados Unidos. Existen variaciones a partir del nivel de dulzor residual, la intensidad del carácter tostado y el balance entre estos dos, siendo las variables más sujetas a interpretación.

**Historia:** un estilo inglés de la Stout. Históricamente conocida como “Milk” (leche) o “cream” (crema) stouts, legalmente esta designación ya no es permitida en Inglaterra (pero es aceptada en otros lugares). El nombre de “milk” es derivado del uso de lactosa o azúcar de leche, como un edulcorante.

**Ingredientes:** el dulzor en la mayoría de las Sweet Stouts proviene de un nivel de amargor más bajo que en las dry stouts y de un alto porcentaje de dextrinas no fermentables. La lactosa, un azúcar no fermentable, es frecuentemente añadida para agregar dulzor residual. Base de malta pálida y puede usarse cebada tostada, malta oscura, malta chocolate, malta Cristal y adjuntos tales como maíz y melaza. Es común el agua alta en carbonatos.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.042-1.056

IBUs: 25 – 40

DF.: 1.010-1.023

SRM: 30 – 40

Graduación alcohólica: 4° - 6°

**Ejemplos comerciales:** Mackeson's XXX Stout, Watney's Cream Stout, Farson's Lacto Stout, St. Peter's Cream Stout, Marston's Oyster Stout, Sheaf Stout, Hitachino Nest Sweet Stout (Lacto), Samuel Adams Cream Stout, Left Hand Milk Stout, Widmer Snowplow Milk Stout.

### **13C - Oatmeal Stout - (*Stout de avena*)**

**Aroma:** moderado a granos tostados, a menudo con carácter similar al café. Un suave dulzor puede insinuar una impresión a café con crema. El carácter frutal debe ser de bajo a medio. Diacetil medio-bajo a ninguno. El aroma del lúpulo de bajo a ninguno (de las variedades inglesas más comunes). Es opcional un leve aroma a avena.

**Aspecto:** marrón medio a negro en el color. Espuma voluminosa, cremosa, persistente, de color marrón claro (como el café claro o la canela) a marrón. Puede ser opaca (si no lo es, debe ser cristalina).

**Sabor:** medio dulce a medio seco en el gusto en paladar, con la complejidad presente de la avena y los granos oscuros tostados. La avena puede agregar un sabor a nuez, a granos o terroso. Los granos oscuros pueden combinarse con el dulzor de la malta para dar la impresión de chocolate con leche o café con crema. Amargor medio con el balance hacia la malta. Diacetil medio-bajo a ninguno. El sabor del lúpulo es de medio bajo a ninguno.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-pleno a pleno, suave, sedoso, a veces una capa casi oleosa proveniente de la harina de avena. Cremosa. Carbonatación media a medio-alta.

**Impresión general:** una ale muy oscura, cuerpo pleno, tostada, maltosa con un complementario sabor a avena.

**Comentarios:** generalmente con dulzor entre las sweet y las dry stouts. Existen variaciones, desde bastante dulces a bien secas. El nivel de amargor también varía, así como la impresión de la avena. El discreto uso de la avena puede dar cierta sedosidad al cuerpo e intensidad del sabor, mientras que el uso cargado de la avena puede ser bastante intenso en sabor con una sensación casi oleosa en boca. Cuando se la juzga, permite diferencias en la interpretación.

**Historia:** una variante estacional inglesa de la sweet stout que es usualmente menos dulce que la original, y depende de la avena para el cuerpo y la complejidad antes que en la lactosa para cuerpo y dulzor.

**Ingredientes:** malta pale ale, caramelo, maltas tostadas oscuras y granos. Avena (5-10%+) usada para aumentar la plenitud del cuerpo y complejidad del sabor. Lúpulos fundamentalmente para amargor. Levadura ale. La fuente de donde se extrae el agua debe tener algo de dureza en carbonatos.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.048-1.065  
IBUs: 25 – 40 DF.: 1.010-1.018  
SRM: 22 – 40 Graduación alcohólica: 4,2° - 5,9°

**Ejemplos comerciales:** Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, McAuslan Oatmeal Stout, Maclay's Oat Malt Stout, Broughton Kinmount Willie Oatmeal Stout, Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Tröegs Oatmeal Stout, New Holland The Poet, Goose Island Oatmeal Stout, Wolaver's Oatmeal Stout.

### 13D - Foreign Extra Stout - (*Stout extranjera extra*)

**Aroma:** aroma a grano tostado, moderado a alto y puede tener notas a café, chocolate y/o levemente a quemado. Carácter frutal medio a alto. Algunas versiones pueden tener un aroma dulce, a melaza, a frutos secos, licoroso y/o a vino. Las versiones más fuertes pueden tener el aroma del alcohol (nunca marcado, caliente o a

solvente). El aroma del lúpulo es bajo a ninguno. Diacetil bajo a ninguno.

**Aspecto:** de color marrón muy profundo a negro. Claridad generalmente oscurecida por lo profundo del color (si no es opaca, debe ser cristalina). Espuma voluminosa, de color marrón claro (como el café claro o la canela) a marrón, con buena retención.

**Sabor:** las versiones tropicales pueden ser muy dulces sin mucho tostado o amargor, mientras que las versiones de exportación pueden ser moderadamente secas (reflejando la impresión de la versión ampliada ya sea de la sweet o la dry stout). El carácter a granos tostados y malta pueden ser de moderados a altos, aunque la agudeza de la dry stout no estará presente en ningún ejemplo. Las versiones tropicales pueden tener niveles elevados de ésteres frutados, sabores suaves a grano tostado y un amargor restringido. Las versiones de exportación tienden a tener menos ésteres, sabores más firmes a tostado y un mayor amargor. Los sabores tostados de una u otra versión pueden tener gusto a café, chocolate o ligeramente a grano quemado. Sabor a lúpulo escaso o ninguno. Diacetil bajo a ninguno.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-pleno a pleno, a menudo con un carácter suave, cremoso. Puede dar impresión de tibieza por el alcohol (pero nunca caliente). Carbonatación moderada a moderadamente alta.

**Impresión general:** una ale muy oscura, tostada y moderadamente fuerte. Las versiones tropicales pueden ser bien dulces, mientras que las de exportación pueden ser más secas y bastante robustas.

**Comentarios:** una amplia clase de stouts que pueden ser tanto frutales y dulces como secas y amargas o aun matizadas con Brettanomyces (por ejemplo, la Guinness Foreign Extra Stout; este tipo de cerveza es mejor que entre en el estilo 23 del BJCP – Specialty Beer - Cervezas especiales). Se piensa a este estilo ya sea como

una sweet y/o dry stout ampliada, o como una Imperial Stout disminuida, sin el lúpulo de última adición. Las versiones altamente amargas y lupuladas deberían entrar en la categoría 13E del BJCP American-style Stouts.

**Historia:** originalmente stouts de alta densidad, fabricadas para el mercado tropical (de ahí que a veces se la conoce como “tropical stout”). Algunas versiones embotelladas para exportación (más fuertes) de las dry o sweet stouts también se ajustan a este perfil. La Guinness Foreign Extra Stout ha sido hecha desde principios del siglo XIX.

**Ingredientes:** similares a la dry o sweet stout, pero con más densidad. Maltas pale ale, malta tostada oscura y granos. Los lúpulos mayormente son para el amargor. Pueden usarse adjuntos y azúcar para aumentar la densidad. Levadura ale (aunque algunas versiones de stouts tropicales son elaboradas con levadura lager).

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.056-1070  
IBUs: 30 – 70 DF.: 1.010-1.018  
SRM: 30 – 40 Graduación alcohólica: 5,5° - 8°

**Ejemplos comerciales: Estilo Tropical:** Lion Stout (Sri Lanka), Dragon Stout (Jamaica), ABC Stout (Singapur), Royal Extra “The Lion Stout” (Trinidad), Jamaica Stout (Jamaica), **Estilo de exportación:** Freeminer Deep Shaft Stout, Guinness Foreign Extra Stout (en botella, no se vende en los Estados Unidos), Ridgeway of Oxfordshire Foreign Extra Stout, Coopers Best Extra Stout, Elysian Dragonstooth Stout.

### 13E - American Stout - (*Stout americana*)

**Aroma:** moderado a fuerte aroma de maltas tostadas, a menudo tienen una cualidad a café tostado o chocolate oscuro. Los aromas a quemado o a carbón son de bajo a ninguno. El aroma del lúpulo es de medio a muy bajo, a menudo con carácter cítrico o resinoso propio del carácter de las variedades de lúpulos americanos. Los

ésteres son opcionales pero pueden estar presentes hasta una intensidad media. También son opcionales los suaves aromas derivados del alcohol. Sin diacetil.

**Aspecto:** generalmente color negro azabache, aunque algunas pueden mostrarse marrón muy oscuro. La espuma es persistente, voluminosa, de color tostado a marrón claro. Usualmente opaca.

**Sabor:** moderado a muy alto sabor a maltas tostadas, a menudo teniendo gusto a café, granos de café tostado, chocolate oscuro o agridulce. Puede tener un discreto sabor a café quemado molido, pero este carácter si está presente no debe ser prominente. Dulzor a malta bajo a medio, a veces con sabores sabrosos a caramelo o chocolate. Amargor medio a alto. El sabor del lúpulo puede ser bajo a alto, generalmente reflejando el carácter cítrico y resinoso de las variedades de lúpulos americanos. Los ésteres suaves pueden estar presentes pero no son requeridos. El gusto final medio a seco, ocasionalmente con una ligera cualidad a quemado. Los sabores a alcohol pueden estar presentes hasta niveles medios, pero suaves. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo medio a pleno. Puede ser algo cremosa, particularmente si se ha usado una pequeña cantidad de avena para aumentar la sensación en boca. Puede tener una pizca de astringencia derivada de lo tostado, pero no debe ser excesiva. Carbonatación medio-alta a alta. Tibieza a alcohol ligera a moderadamente fuerte, pero suave y no excesivamente caliente.

**Impresión general:** una Stout estilo Foreign lupulada, amarga y fuertemente tostada (de la variedad de exportación).

**Comentarios:** las cervecerías expresan su individualidad variando el perfil de la malta tostada, el dulzor de la malta y el sabor y la cantidad usada de lúpulos de última adición. Generalmente tienen sabores más pronunciados

a tostado y más lupulados que otras stouts tradicionales (excepto las Imperial Stouts).

**Ingredientes:** comúnmente maltas base y levaduras americanas. Variado uso de maltas oscuras y tostadas, como así también maltas de tipo caramelo. Adjuntos tales como avena pueden estar presentes en bajas cantidades. Variedades de lúpulos americanos.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.050-1.075

IBUs: 35 – 75 DF.: 1.010-1.022

SRM: 30 – 40 Graduación alcohólica: 5° - 7°

**Ejemplos comerciales:** Rogue Shakespeare Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, North Coast Old No. 38, Bar Harbor Cadillac Mountain Stout, Avery Out of Bounds Stout, Lost Coast 8 Ball Stout, Mad River Steelhead Extra Stout.

### **13F - Russian Imperial Scout - (*Stout imperial rusa*)**

**Aroma:** rico y complejo, con cantidades variables de granos tostados, maltosidad, ésteres frutados, a lúpulo y alcohol. El carácter tostado de la malta puede tomar tonos a café, chocolate oscuro o tonos ligeramente a quemado y que pueden ser suaves a moderadamente fuertes. El aroma a malta puede ser sutil a intenso y parecerse al de una barleywine, dependiendo de la densidad y los granos que vayan a utilizarse. Opcionalmente puede mostrar un leve carácter a malta especial (por ejemplo, caramelo), pero esto sólo debe agregar complejidad y sin que ésta domine. Ésteres frutados de bajos a moderadamente fuertes y pueden tomar un complejo carácter a frutos negros (ciruelas, pasas de uva). El aroma del lúpulo puede ser de muy bajo a bastante agresivo y puede contener cualquier variedad de lúpulo. Un carácter alcohólico puede estar presente, pero no debe ser agudo, caliente o como a solvente. Las versiones añejadas pueden tener una suave cualidad a vino oporto, pero no debe ser agrio. Sin

diacetil. El balance puede variar con cualquiera de los elementos del aroma tomando el centro de la escena. No todos los aromas descriptos necesitan estar presentes, muchas interpretaciones son posibles. El añejamiento afecta la intensidad, el balance y la suavidad de los elementos aromáticos.

**Aspecto:** el color puede variar de marrón rojizo muy oscuro a negro azabache. Opaca. Espuma de color marrón claro (como el café claro o la canela) a marrón oscuro. Generalmente tiene una espuma bien formada aunque la retención puede ser de baja a moderada. El alto tenor alcohólico y la viscosidad pueden ser visibles en las “lágrimas” cuando es servida en vaso de vidrio.

**Sabor:** rico, profundo, complejo y frecuentemente muy intenso, con variables cantidades de granos tostados, malta tostada, maltosidad, ésteres frutados, lúpulos de amargor y de sabor y alcohol. Amargor medio a agresivamente alto. El sabor del lúpulo es medio-bajo a alto (de cualquier variedad). Sabor a malta moderado a agresivamente alto y a granos tostados que pueden sugerir chocolate agrídulce o no dulce, cacao, y/o a café fuerte. Un carácter a grano levemente quemado, grosella quemada o alquitranado puede ser evidente. Los ésteres frutados pueden ser de bajos a intensos y pueden tomar un carácter a frutos negros (pasas de uva, ciruelas o pasas de ciruelas). La malta, columna vertebral, puede estar balanceada y de apoyo para un sabor rico y parecerse al de una barleywine y puede mostrar, opcionalmente, un apoyo de caramelo, tostado, o de pan. La intensidad del alcohol debe ser evidente, pero no caliente, agudo o como a solvente. Sin diacetil. El gusto en el paladar y el gusto final pueden variar de relativamente seco a moderadamente dulce, usualmente con algo de tostado persistente, amargor del lúpulo y carácter tibio. El balance y la intensidad de sabores pueden ser afectados por el añejamiento, con algunos



sabores haciéndose más moderados a lo largo del tiempo y algo añejados, desarrollando cualidades como el del vino oporto.

**Sensación en boca:** cuerpo pleno a muy pleno y masticable, con una textura aterciopelada, deliciosa (aunque el cuerpo puede declinar con un largo acondicionamiento). La apacible y suave tibieza proveniente del alcohol debe estar presente y ser perceptible. No debe ser empalagosa o sub-atenuada. La carbonatación puede ser baja a moderada, dependiendo del añejamiento y el acondicionamiento.

**Impresión general:** una ale oscura, voluminosa, intensivamente saborizada. Tostada, frutal y agrídulce, con una notable presencia del alcohol. Sabores a frutos negros se mezclan con sensaciones a tostado, quemado o casi como la del alquitrán. Como una barleywine negra con cada dimensión del sabor entrando en juego.

**Comentarios:** existen variaciones, con interpretaciones americanas e inglesas (predeciblemente, las versiones americanas tienen más amargor, carácter tostado, y lúpulos de última adición, mientras que las versiones inglesas reflejan un carácter más complejo de las maltas especiales y un más avanzado perfil de ésteres). El amplio rango de características permitidas les da oportunidad a los cerveceros de contar con un máximo de creatividad.

**Historia:** elaborada en Inglaterra con alta densidad y nivel de lupulado para exportar a Rusia y los países bálticos. Se dice que era popular en la corte imperial rusa. Hoy es aun más popular entre los cerveceros artesanales americanos, quienes han extendido este estilo con características americanas únicas.

**Ingredientes:** malta pale bien modificada, con cantidades generosas de maltas tostadas y/u otros granos. Puede tener una compleja mezcla de granos, usando virtualmente cualquier variedad de malta. Puede ser

usada cualquier variedad de lúpulos. El agua alcalina equilibra la abundancia de granos tostados ácidos en el conjunto de granos a utilizar. Levadura ale americana o inglesa.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.075-1.095

IBUs: 50 – 90 DF.: 1.018-1.030

SRM: 30 – 40 Graduación alcohólica: 8° - 12°

**Ejemplos comerciales:** Three Floyd's Dark Lord, Bell's Expedition Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Stone Imperial Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Scotch Irish Tsarina Katarina Imperial Stout, Thirsty Dog Siberian Night, Deschutes The Abyss, Great Divide Yeti, Southampton Russian Imperial Stout, Rogue Imperial Stout, Bear Republic Big Bear Black Stout, Great Lakes Blackout Stout, Avery The Czar, Founders Imperial Stout, Victory Storm King, Brooklyn Black Chocolate Stout.

## **14. INDIA PALE ALE (IPA)**

**(Ale pálida de la India)**

**14A - English IPA - (IPA inglesa)**

**Aroma:** a lúpulo, moderado a moderadamente alto, es típico que sea floral, terroso o a fruta natural aunque la intensidad del carácter del lúpulo es usualmente menor que en las versiones americanas. Es aceptable un leve aroma herbáceo como producto de la presencia de dry-hopping, pero este carácter no es requerido. Es común la presencia de un moderado aroma como a caramelo o a malta tostada. Puede estar presente un bajo a moderado carácter frutal ya sea proveniente de ésteres o lúpulos. Algunas versiones pueden tener una nota sulfurosa aunque este carácter no es obligatorio.

**Aspecto:** el color varía de un ámbar dorado a cobre liviano, pero la mayoría son pálidas a ámbar medio con un tinte anaranjado. Debe ser cristalina, aunque las versiones no filtradas, con dry-hopping, pueden ser un

poco turbias. Buena espuma, con sostén, de color blancuzca que debe persistir.

**Sabor:** a lúpulo, medio a alto, con un moderado a firme lúpulo de amargor. El sabor del lúpulo debe ser similar al aroma (floral, terroso, frutal, y/o levemente a hierbas). El sabor a malta debe ser de medio-bajo a medio-alto pero debe ser perceptible, agradable y mantener el aspecto del lúpulo. La malta debe mostrar carácter inglés y ser similar a pan, bizcocho, tostado, como el toffee (caramelo cremoso que se hace con caramelo en almíbar y se le añade mantequilla) y/o a caramelo. A pesar del sustancial carácter a lúpulo, típico de estas cervezas, un suficiente sabor a malta, cuerpo y complejidad para apoyar a los lúpulos, proporcionarán el óptimo balance. Son aceptables muy bajos niveles de diacetil y aportes frutales de la fermentación o que añaden los lúpulos a la complejidad total. El gusto final es medio a seco y el amargor puede permanecer en el retrogusto, pero no debe ser áspero. Si se usa agua alta en sulfatos, usualmente estarán presentes un distintivo carácter mineral (gusto a minerales), un gusto final seco, algún sabor a sulfuro y un amargor persistente. En las versiones más fuertes puede percibirse algún sabor límpido a alcohol. La avena es inapropiada para este estilo.

**Sensación en boca:** suave, cuerpo medio-liviano a medio, sensación en boca sin astringencia derivada del lúpulo, aunque la carbonatación moderada a medio-alta puede combinarse para entregar una sensación seca en su totalidad, en presencia del dulzor de la malta. Alguna tibieza a alcohol puede y debe ser percibida en versiones más fuertes (pero no en todas).

**Impresión general:** una pale ale lupulada, moderadamente fuerte, que presenta características consistentes con el uso de maltas, lúpulos y levadura

ingleses. Tiene menos carácter a lúpulo y un más pronunciado sabor a malta que las versiones americanas.

**Comentarios:** una pale ale elaborada con índices aumentados de densidad y lupulado. Las versiones modernas de IPAs inglesas generalmente son pálidas en comparación con sus antecesoras. El término “IPA” es vagamente aplicado en las cervezas comerciales actuales de Inglaterra y ha sido usado (incorrectamente) en cervezas con porcentajes de alcohol por debajo del 4%. Generalmente tendrán más gusto final a lúpulo y menos carácter frutal y/o a caramelo que las pale ale inglesas o las bitters. Las versiones más frescas tendrán, obviamente, un gusto final con carácter a lúpulo más significativo.

**Historia:** fabricada para que sobreviviera a los viajes desde Inglaterra hasta la India. Las temperaturas extremas y el movimiento ondulante de los mares daban como resultado una cerveza altamente atenuada al arribo. Las pale ale inglesas fueron derivadas de la India Pale Ale.

**Ingredientes:** malta pale ale (bien modificada y adecuada para una maceración simple por infusión). Lúpulos ingleses; la levadura inglesa puede dar un perfil frutal o mineral/sulfuroso. En algunas versiones puede usarse azúcar refinada. Es esencial un agua alta en sulfatos y baja en carbonatos para lograr un placentero amargor en las versiones auténticas estilo Burton, aunque no todos los ejemplos exhibirán el fuerte carácter a sulfato.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.050-1.075

IBUs: 40 – 60 DF.: 1.010-1.018

SRM: 8 – 14 Graduación alcohólica: 5° - 7,5

**Ejemplos comerciales:** Meantime India Pale Ale, Freeminer Trafalgar IPA, Fuller's IPA, Ridgeway Bad Elf, Summit India Pale Ale, Samuel Smith's India Ale, Hampshire Pride of Romsey IPA, Burton Bridge Empire

IPA, Middle Ages ImPailed Ale, Goose Island IPA, Brooklyn East India Pale Ale.

#### **14B - American IPA - (IPA americana)**

**Aroma:** un prominente a intenso aroma a lúpulo con carácter floral, cítrico, como el del perfume, a pino, resinoso y/o frutal, derivado de los lúpulos americanos. Muchas versiones tienen dry-hopping y pueden tener aroma adicional a hierbas aunque esto no es requerido. Algo de dulzor maltoso limpio puede hallarse en el gusto de fondo, pero debe ser a un nivel menor que en los ejemplos de cervezas inglesas. En algunas versiones puede detectarse un carácter frutal, ya sea de los ésteres o de los lúpulos, aunque el carácter neutro de la fermentación también es aceptable. Algo de alcohol puede ser percibido.

**Aspecto:** el color varía de dorado medio a cobre rojizo medio; algunas versiones pueden tener un tinte anaranjado. Debe ser cristalina, aunque las versiones no filtradas, con dry-hopping, pueden ser un poco turbias. Buena espuma, con sostén, de color blancuzca que debe persistir.

**Sabor:** a lúpulo, medio a alto y debe reflejar un carácter a lúpulo americano con aspectos cítricos, floral, resinoso, a pino o aspectos frutales. El amargor de los lúpulos va de medio-alto a muy alto aunque la columna vertebral de la malta apoyará el fuerte sabor a lúpulo y proporcionará el balance óptimo. El sabor a malta debe ser bajo a medio y generalmente es límpido y con maltosidad dulce aunque son aceptables, a bajos niveles, algo de sabores a caramelo o a tostado. Sin diacetil. Es aceptable un bajo carácter frutal pero no es requerido. El amargor puede permanecer en el retrogusto pero no debe ser áspero. El gusto final es medio seco a seco. Puede percibirse algún sabor a alcohol límpido en las versiones más fuertes. La avena es inapropiada para este estilo.

Puede ser levemente sulfurosa pero la mayoría de los ejemplos no exhiben este carácter.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-liviano a medio, suave, sensación en boca sin astringencia derivada del lúpulo, aunque la carbonatación moderada a medio-alta puede combinarse para entregar una sensación seca en su totalidad, en presencia del dulzor de la malta. Alguna tibieza a alcohol puede y debe ser percibida en versiones más fuertes (pero no en todas). El cuerpo es generalmente menor que sus contrapartes inglesas.

**Impresión general:** una pale ale americana decididamente amarga y lupulada, moderadamente fuerte.

**Historia:** una versión americana del histórico estilo inglés, elaborada utilizando ingredientes y actitud americanos.

**Ingredientes:** malta pale ale (bien modificada y adecuada para maceración simple por infusión); lúpulos americanos; la levadura americana puede darle un perfil límpido o levemente frutado. Generalmente todo malta, pero macerada a temperaturas más bajas para lograr una atenuación alta. El carácter del agua varía de blanda a moderadamente sulfatada. Las versiones con un notable carácter a centeno (la “Rye IPA”) deberían entrar en la categoría 23 del BJCP - Specialty Beer (Cervezas especiales).

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.056-1.075

IBUs: 40 – 60 DF.: 1.010-1.018

SRM: 6 – 15 Graduación alcohólica: 5,5° - 7,5°

**Ejemplos comerciales:** Bell’s Two-Hearted Ale, AleSmith IPA, Russian River Blind Pig IPA, Stone IPA, Three Floyds Alpha King, Great Divide Titan IPA, Bear Republic Racer 5 IPA, Victory Hop Devil, Sierra Nevada Celebration Ale, Anderson Valley Hop Otin’, Dogfish Head 60 Minute IPA, Founder’s Centennial IPA, Anchor Liberty Ale, Harpoon IPA, Avery IPA

## 14C - Imperial IPA - (*IPA imperial*)

**Aroma:** un prominente a intenso aroma a lúpulo que puede ser derivado de las variedades americanas, inglesas o nobles (aunque un carácter cítrico del lúpulo casi siempre está presente). La mayoría de las versiones tienen dry-hopping y pueden tener un aroma adicional resinoso o a hierba, aunque esto no es absolutamente requerido. Puede encontrarse algo de dulzor maltoso límpido en el fondo. En algunas versiones también puede detectarse carácter frutal ya sea por los ésteres o por el lúpulo, aunque es típico un carácter neutro de la fermentación. Puede percibirse, usualmente, algo de alcohol, pero no debe tener un carácter “caliente”.

**Aspecto:** el color varía de ámbar dorado a cobre rojizo medio, algunas versiones pueden tener un tinte anaranjado. Debe ser cristalina, aunque las versiones no filtradas, con dry-hopping, pueden ser un poco turbias. Buena espuma, con sostén, de color blancuzca que debe persistir.

**Sabor:** a lúpulo intenso y complejo y puede reflejar el uso de variedades de lúpulos americanos, ingleses o nobles. El amargor del lúpulo es alto a absurdamente alto aunque la columna vertebral de la malta generalmente apoyará el fuerte sabor a lúpulo y proporcionará el balance óptimo. El sabor a malta debe ser bajo a medio y generalmente es límpido y maltoso aunque son aceptables, a bajos niveles, algo de sabores a caramelo o a tostado. Sin diacetil. Es aceptable un bajo carácter frutal pero no es requerido. Una larga, larga persistencia del amargor, está usualmente presente en el retrogusto pero no debe ser áspera. El gusto final es medio-seco a seco. Un sabor a alcohol límpido, suave, usualmente está presente. La avena es inapropiada para este estilo. Puede ser levemente sulfurosa pero la mayoría de los ejemplos no exhiben este carácter.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-liviano a medio-pleno, suave. Sin astringencia áspera derivada del lúpulo, aunque la carbonatación moderada a medio-alta puede combinarse para entregar una sensación seca en su totalidad, en presencia del dulzor de la malta. Suave tibieza a alcohol.

**Impresión general:** una pale ale muy fuerte, intensamente lupulada, sin la gran maltosidad y/o los sabores más profundos de una barleywine americana. Fuertemente lupulada, pero límpida, carente de asperezas y un tributo a las históricas IPAs. La facilidad para ser bebida es una característica importante, ésta no debe ser una cerveza pesada o para ser bebida de a sorbos. Tampoco deberá tener mucho dulzor residual o un perfil a carácter pesado de los granos.

**Comentarios:** más imponente que una English o American IPA ya sea en contenido alcohólico como con respecto al nivel total de lupulado (de amargor y gusto final). Menos maltosa, de menor cuerpo, menos rica y una intensidad mayor del lupulado total que una American Barleywine. Una vidriera para los lúpulos.

**Historia:** una reciente innovación americana que refleja la tendencia de los cerveceros artesanales americanos intentando ir más allá de los límites establecidos para satisfacer la necesidad de los aficionados al lúpulo de productos cada vez más intensos. El adjetivo “imperial” es arbitrario y simplemente implica una versión más fuerte de una IPA; “doble”, “extra”, “extrema”, o cualquier otra variedad de adjetivos sería igualmente válida.

**Ingredientes:** malta pale ale (bien modificada y adecuada para maceración simple por infusión); puede usarse una compleja variedad de lúpulos (americanos, ingleses o nobles); la levadura americana puede darle un perfil límpido o levemente frutado. Generalmente todo malta, pero macerada a temperaturas más bajas para

lograr una atenuación alta. El carácter del agua puede variar de blanda a moderadamente sulfatada.

**Estadísticas vitales:** DI.:1.075-1.090

IBUs: 60 – 100 DF.:1.012-1.020

SRM: 8 – 15 Graduación alcohólica: 7,5° - 10°

**Ejemplos comerciales:** Russian River Pliny the Elder, Three Floyd's Dreadnaught, Avery Majoraja, Bell's Hop Slam, Stone Ruination IPA, Great Divide Hercules Double IPA, Surly Furious, Rogue I2PA, Moylan's Hopsickle Imperial India Pale Ale, Stoudt's Double IPA, Dogfish Head 90-minute IPA, Victory Hop Wallop.

## **15. GERMAN WHEAT AND RYE BEER**

**(Cerveza alemana de trigo y centeno)**

**15A - Weizen/Weissbier – (Cerveza de trigo blanca)**

**Aroma:** fenoles moderados a fuertes (usualmente clavo de olor) y ésteres frutados (usualmente banana). El balance y la intensidad de los componentes del fenol y el éster pueden variar pero los mejores ejemplos están razonablemente balanceados y bastante destacados. El carácter del lúpulo noble es bajo a ninguno. Un aroma a trigo leve a moderado (el cual puede ser percibido como a pan o a granos) puede estar presente pero otras características de la malta no deberían. Sin diacetil o DMS. Opcional, pero aceptable, el aroma puede incluir una leve acidez cítrica, un leve carácter a vainilla de ligero a moderado y/o un bajo aroma a goma de mascar. Ninguna de estas características opcionales debe estar a altos niveles o ser dominantes, pero a menudo pueden sumarse a la complejidad y al balance.

**Aspecto:** de color pajizo pálido a dorado muy oscuro. Es característico que tenga una espuma muy espesa, como el mousse, de color blanco y muy duradera. El alto contenido de proteínas del trigo reduce la cristalinidad en una cerveza no filtrada, aunque el nivel de turbidez es un poco variable. Una cerveza "mit hefe" también es turbia

por la presencia de sedimentos suspendidos de la levadura (los cuales deben ser despertados antes de beberse). La versión Krystal, que es filtrada, no tiene levadura y es brillantemente cristalina.

**Sabor:** a banana y clavo de olor, bajo a moderadamente fuerte. El balance y la intensidad de los componentes del fenol y el éster pueden variar pero en los mejores ejemplos están razonablemente balanceados y bastante destacados. Opcionalmente un muy ligero a moderado carácter a vainilla y/o leves notas a goma de mascar pueden acentuar el sabor a banana, el dulzor y la redondez; tampoco debe ser dominante si está presente. El sabor suave, con algo de gusto a pan o a granos del trigo es complementario como lo es un carácter levemente dulce de la malta Pilsner. El sabor a lúpulo es muy bajo a ninguno y el amargor del lúpulo es muy bajo a moderadamente bajo. A menudo está presente un carácter ácido, cítrico, proveniente de la levadura y la alta carbonatación. Bien redondeada, de pleno sabor en el gusto en paladar, con un gusto final relativamente seco. Sin diacetil o DMS.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-liviano a medio, nunca pesado. La levadura suspendida puede incrementar la percepción del cuerpo. La textura del trigo transmite la sensación de una riqueza esponjosa y cremosa que puede progresar hasta un leve gusto final un tanto frizzante asistida por una alta carbonatación. Siempre efervescente.

**Impresión general:** una ale pálida, especiada, frutada, refrescante, basada en el trigo.

**Comentarios:** estas cervezas son refrescantes, de rápida maduración, la cuales son levemente lupuladas y muestran un carácter único de la levadura a banana y clavo de olor. Estas cervezas suelen no añejarse bien y son disfrutadas óptimamente mientras son jóvenes y frescas. La versión "mit hefe" se sirve con los

sedimentos de las levaduras revueltos; la versión Krystal es filtrada para obtener una excelente cristalinidad. Las botellas con levadura son suavemente agitadas para provocar remolino previo a ser servidas. El carácter de una Krystal weizen es generalmente más frutado y menos fenólico que el de las hefe-weizen.

**Historia:** una ale tradicional, basada en el trigo, originada en el sur de Alemania, la cual es una especialidad para su consumo en el verano, pero generalmente producida todo el año.

**Ingredientes:** de acuerdo a la ley alemana, al menos el 50% del total de granos a utilizar debe ser de trigo malteado, aunque algunas versiones usan hasta el 70%; el resto es malta Pilsner. Una maceración tradicional por decocción le da un cuerpo apropiado sin dulzor empalagoso. La levadura weizen ale produce el típico carácter especiado y frutal, aunque una fermentación a temperaturas extremas puede afectar el balance y producir sabores no deseados (off-flavors). Una pequeña cantidad de lúpulos nobles son usados sólo para amargor.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1044 - 1052  
IBUs: 8 – 15 D.F.: 1.010 - 1.014  
SRM: 2 – 8 Graduación alcohólica: 4,3° - 5,6°

**Ejemplos comerciales:** Weihenstephaner Hefeweissbier, Schneider Weisse Weizenhell, Paulaner Hefe-Weizen, Hacker-Pschorr Weisse, Plank Bavarian Hefeweizen, Ayinger Bräu Weisse, Ettaler Weissbier Hell, Franziskaner Hefe-Weisse, Andechser Weissbier Hefetrüb, Kapuziner Weissbier, Erdinger Weissbier, Penn Weizen, Barrelhouse Hocking Hills HefeWeizen, Eisenbahn Weizenbier.

### **15B - Dunkelweizen - (Cerveza de trigo negra)**

**Aroma:** fenoles moderados a fuertes (usualmente clavo de olor) y ésteres frutados (usualmente banana). El balance y la intensidad de los componentes del fenol y el éster pueden variar pero en los mejores ejemplos están razonablemente balanceados y bastante destacados. Opcionalmente, un bajo a moderado carácter a vainilla y/o leves notas de fondo a goma de mascar puede estar presente, pero no debe ser dominante. El carácter a lúpulos nobles es bajo a ninguno. Un aroma a trigo de leve a moderado (el cual puede ser percibido como a pan o a granos) puede estar presente y es frecuentemente acompañado por un aroma a caramelo, corteza de pan o a malta más sabrosa (de la malta Viena y/o la malta Munich). Cualquier carácter de la malta es de apoyo y no domina sobre el carácter de la levadura. Sin diacetil o DMS. Una leve acidez es opcional pero aceptable.

**Aspecto:** de color cobre claro a marrón caoba. Es característico que tenga una espuma muy espesa, como el mousse, de color blancuzco y muy duradera. El alto contenido de proteínas del trigo reduce la cristalinidad en este estilo tradicionalmente no filtrado, aunque el nivel de turbidez es un poco variable. Los sedimentos suspendidos de la levadura (los cuales deben ser despertados antes de beberse) también contribuyen a la turbidez.

**Sabor:** a banana y clavo de olor, bajo a moderadamente fuerte. El balance y la intensidad de los componentes del fenol y el éster pueden variar pero en los mejores ejemplos están razonablemente balanceados y bastante destacados. Opcionalmente un muy ligero a moderado carácter a vainilla y/o leves notas a goma de mascar pueden acentuar el sabor a banana, el dulzor y la redondez; tampoco debe ser dominante si está presente. El sabor suave, con algo de gusto a pan o a granos del trigo es complementario como lo es un carácter más

dulce a caramelo y/o a melanoidinas de la malta Munich y/o Viena. La riqueza proveniente de la malta puede ser baja a medio-alta, pero no debe dominar el carácter de la levadura. Un carácter a malta tostada es inapropiado. El sabor a lúpulo es muy bajo a ninguno y el amargor del lúpulo es muy bajo a bajo. A veces está presente un carácter ácido, cítrico, proveniente de la levadura y la alta carbonatación, pero típicamente silenciado. Bien redondeada, de sabor pleno, a menudo un poco dulce en el gusto en paladar con un gusto final relativamente seco. Sin diacetil o DMS.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-liviano a medio-pleno. La textura del trigo como así también la levadura en suspensión imparten la sensación de una riqueza esponjosa y cremosa que puede progresar hasta un gusto final más liviano asistida por una moderada a alta carbonatación. La presencia de las maltas Munich y/o Viena también pueden proveer un sentido adicional de riqueza y sabor pleno. Efervescente.

**Impresión general:** una ale refrescante basada en el trigo, moderadamente oscura, especiada, frutada, maltosa. Refleja el mejor carácter de la levadura y el trigo de una hefeweizen mezclada con la riqueza de la malta de una dunkel Munich.

**Comentarios:** la presencia de las maltas de cebada Munich y/o del tipo Viena le da a este estilo un carácter profundo, rico, de la cebada malteada, al que no se lo encuentra en una hefeweizen. Las botellas con levadura son suavemente agitadas para provocar remolino previo a ser servidas.

**Historia:** la antigua cerveza de trigo de Bavaria era oscura. En los 1950s y 1960s, las cervezas de trigo no tenían una imagen juvenil, desde que la mayoría de la gente mayor las bebía por las cualidades saludables que otorgaba. En la actualidad, la hefeweizen más liviana es más común.

**Ingredientes:** de acuerdo a la ley alemana, al menos el 50% del total de granos a utilizar debe ser de trigo malteado, aunque algunas versiones usan hasta el 70%; el resto es usualmente malta Munich y/o Viena. Una maceración tradicional por decocción le da un cuerpo apropiado sin dulzor empalagoso. La levadura weizen ale produce el típico carácter especiado y frutal, aunque una fermentación a temperaturas extremas puede afectar el balance y producir sabores no deseados (off-flavors). Una pequeña cantidad de lúpulos nobles son usados sólo para amargor.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1044 - 1056;

IBUs: 10 – 18 D.F.: 1.010 - 1.014

SRM: 14 – 23 Graduación alcohólica: 4,3° - 5,6°

**Ejemplos comerciales:** Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel, Ayinger Ur-Weisse, Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, Schneider Weisse (Original), Ettaler Weissbier Dunkel, Hacker-Pschorr Weisse Dark, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Edelweiss Dunkel Weissbier, Erdinger Weissbier Dunkel, Kapuziner Weissbier Schwarz.

### **15C - Weizenbock - (Cerveza bock de trigo)**

**Aroma:** rico, a melanoidinas como las de la variedad bock y a malta con aroma a pan, combinados con un potente aroma a frutos negros (ciruelas, pasas de ciruelas, pasas de uva o uvas). Los fenoles, moderados a fuertes (más comúnmente vainilla y/o clavo de olor) agregan complejidad y algo de ésteres a banana también pueden estar presentes. Es común un aroma moderado a alcohol nunca a solvente. Sin aroma a lúpulo, sin diacetil ni DMS.

**Aspecto:** ámbar oscuro a oscuro, marrón rubí en el color. Es característico que tenga una espuma muy espesa, como el mousse, de color marrón claro (como el del café claro o la canela) y muy duradera. El alto contenido de proteínas del trigo reduce la cristalinidad en

este estilo tradicionalmente no filtrado, aunque el nivel de turbidez es un poco variable. Los sedimentos suspendidos de la levadura (los cuales deben ser despertados antes de beberse) también contribuyen a la turbidez.

**Sabor:** un complejo maridaje de melanodinas como las de la variedad bock, rico, de frutos oscuros, de fenoles especiados como el clavo de olor, de leve gusto a banana y/o vainilla y moderado sabor a trigo. El sabor maltoso, a pan, del trigo es aún mayor por el uso copioso de las maltas Munich y/o Viena. Puede tener un gusto en el paladar levemente dulce y a veces se puede encontrar un carácter leve a chocolate (aunque un carácter tostado es inapropiado). Un carácter ligeramente agrio opcionalmente puede estar presente. El sabor a lúpulo está ausente y el amargor del lúpulo es bajo. El trigo, la malta y el carácter de la levadura dominan el gusto en el paladar y el alcohol contribuye a equilibrar el gusto final. Los ejemplos bien añejados pueden mostrar algo de oxidación como con gusto a jerez como un punto de complejidad. Sin diacetil o DMS.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-pleno a pleno. Una sensación cremosa es típica como así la sensación de tibieza del contenido sustancial de alcohol. La presencia de las maltas Munich y/o Viena también proveen un sentido adicional de riqueza y cuerpo pleno. Carbonatación moderada a alta. Nunca sensación caliente o a solvente.

**Impresión general:** una ale basada en el trigo, fuerte, maltosa, frutal, que combina los mejores sabores de una dunkelweizen y la rica intensidad de una bock.

**Comentarios:** una cerveza del estilo dunkelweizen elaborada en busca de la intensidad de una bock a una doppelbock. Ahora también hecha en el estilo Eisbock como cerveza especial. Las botellas con levadura son

suavemente agitadas para provocar remolino previo a ser servidas para agitar la levadura.

**Historia:** la Aventinus, la doppelbock de trigo de fermentación alta más antigua del mundo, fue creada en 1907 en la Weisse Brauhaus, en Munich, utilizando el método Champenoise con sedimento fresco de levadura en la parte inferior. Fue la respuesta creativa de Schneider a las doppelbocks de fermentación inferior que desarrolló una intensidad siguiente durante estos tiempos.

**Ingredientes:** un alto porcentaje de trigo malteado es utilizado (de acuerdo a la ley alemana, al menos el 50% del total de granos a utilizar debe ser de trigo malteado, aunque algunas versiones usan hasta el 70%); el resto es malta de cebada del tipo Munich y/o Viena. Una maceración tradicional por decocción le da un cuerpo apropiado sin dulzor empalagoso. La levadura weizen ale produce el típico carácter especiado y frutal. La fermentación demasiado fría o demasiado caliente originará fenoles y ésteres que le quitarán balance y pueden crear sabores no deseados (off-flavors). Una pequeña cantidad de lúpulos nobles son usados sólo para amargor.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1064 - 1090

IBUs: 15 – 30 D.F.: 1.015 - 1.022

SRM: 12 – 25 Graduación alcohólica: 6,5° - 8,0°

**Ejemplos comerciales:** Schneider Aventinus, Schneider Aventinus Eisbock, Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Plank Bavarian Heller Weizenbock, AleSmith Weizenbock, Erdinger Pikantus, Mahr's Der Weisse Bock, Victory Moonglow Weizenbock, High Point Ramstein Winter Wheat, Capital Weizen Doppelbock, Eisenbahn Vigorosa.



## **15D - Roggenbier (German Rye Beer) - (Cerveza alemana de centeno)**

**Aroma:** leve a moderado aroma especiado a centeno entremezclado con aromas leves a moderados de la levadura weizen (clavo de olor especiado y ésteres frutados ya sea banana o cítrico). Los lúpulos nobles son aceptables. Puede tener un poco de aroma ácido proveniente del centeno o la levadura. Sin diacetil.

**Aspecto:** cobrizo anaranjado suave a rojizo muy oscuro o color cobrizo amarronado. Espuma grandemente cremosa, de color blancuzca a marrón claro (como el café claro o la canela), bastante densa y persistente (frecuentemente voluminosa e inestable). Turbia, apariencia brumosa.

**Sabor:** a granos, moderadamente bajo a moderadamente fuerte sabor a centeno especiado (picante), a menudo teniendo un enérgico sabor con reminiscencias del centeno o a pan integral de centeno. Medio a medio-bajo amargor que permite un dulzor inicial de la malta (a veces con un toque a caramelo) para ser saboreado antes de que el carácter del centeno y la levadura lleguen a dominar. Bajo a moderado carácter de la levadura (de trigo) weizen (banana, clavo de olor y a veces a cítrico), aunque el equilibrio puede variar. Gusto final medio seco, con gusto a granos, con un retrogusto picante, ligeramente amargo (del centeno). Es aceptable un bajo a moderado sabor a lúpulos nobles y puede persistir en el retrogusto. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo medio a medio-pleno. Carbonatación alta. Una leve acidez es opcional.

**Impresión general:** una dunkelweizen hecha con centeno en vez de trigo con un cuerpo más voluminoso y pocos lúpulos de adición final.

**Comentarios:** las cervezas de centeno de estilo americano deberían entrar en la categoría 6D - American Rye del BJCP. Otros estilos tradicionales de cerveza con

suficiente centeno agregado para darle un perceptible carácter a centeno deberían entrar en la categoría 23 del BJCP - Specialty Beer (Cervezas especiales). El centeno es un grano con dureza y es difícil de macerar, a menudo resulta un macerado con textura pegajosa, gomosa, que es propenso a pegotearse. El centeno ha sido caracterizado como el que tiene el sabor más enérgico, firme, de todos los cereales. Es inapropiado agregar semillas de alcaravea (comino de prado) para obtener una cerveza estilo rogggenbier (como lo hacen algunos cerveceros americanos); el carácter del centeno es tradicionalmente obtenido solamente del grano de centeno.

**Historia:** una cerveza especial originariamente elaborada en Regensburg, Bavaria, como una variante más distintiva de una dunkelweizen usando centeno malteado en lugar de trigo malteado.

**Ingredientes:** el centeno malteado constituye el 50% ó más del total de granos utilizados (algunas versiones tienen un 60-65% de centeno). El resto de los granos puede incluir malta pale, malta Munich, trigo malteado y/o pequeñas cantidades de maltas oscuras sin amargor para ajustes del color. La levadura weizen provee los distintivos ésteres a banana y los fenoles a clavo de olor. Poco uso de lúpulos nobles en el amargor, sabor y aroma. Las temperaturas más bajas de fermentación acentúan el carácter a clavo de olor por la supresión de la formación de ésteres. Es comúnmente usada la maceración por decocción (como con las weizenbiers).

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1046 - 1056  
IBUs: 10 – 20 D.F.: 1.010 - 1.014  
SRM: 14 – 19 Graduación alcohólica: 4,5° - 6,0°

**Ejemplos comerciales:** Paulaner Roggen (anteriormente Thurn und Taxis, ya no importada en los Estados Unidos), Bürgerbräu Wolznacher Roggenbier

## **16. BELGIAN AND FRENCH ALE**

(Ale francesa y belga)

### **16A - Witbier - (Cerveza de trigo)**

**Aroma:** dulzor moderado (a menudo con leves notas de miel y/o vainilla) con leves aromáticos a trigo especiado, frecuentemente con un poco de acidez. Perfume moderado a coriandro, a menudo con un complejo herbal o nota a pimienta en el fondo. Carácter frutal moderado a cítrico de naranja, a cáscara. Un bajo aroma a lúpulo especiado-herbal es opcional pero nunca debe dominar sobre las otras características. Sin diacetil. Son inapropiados los aromas vegetales, similares al apio o al jamón. Las especias deben mezclarse con los aromas florales, frutados y dulces y no deben ser demasiado fuertes.

**Aspecto:** color pajizo muy pálido a dorado muy ligero. La cerveza será muy turbia por la turbidez del almidón y/o la levadura la cual le da una apariencia como a leche blanquecina-amarillenta. Espuma densa, blanca, como el mousse. La retención de la espuma debe ser bastante buena.

**Sabor:** dulzor agradable (a menudo con un carácter a miel y/o a vainilla) y una frutalidad a cáscara, a cítrico de naranja. Refrescante, con un gusto final seco, a menudo agrio, ácido. Puede tener un bajo sabor a trigo. Opcionalmente tiene una agrura muy ligera con gusto láctico. Los sabores herbales y especiados, los cuales pueden incluir coriandro y otras especias, son comunes pero deben ser sutiles y equilibrados, no deben imponerse. El sabor a lúpulo es de bajo a ninguno, especiado, terroso y perceptible, nunca se interpone en el camino de las especias. El amargor del lúpulo es bajo a medio-bajo (como en la Hefeweizen) y no interfiere con los sabores refrescantes de la fruta y la especia, ni persiste en el gusto final. El amargor de la esencia de la naranja no debe estar presente. Son inapropiados los

sabores a vegetal, como a apio, a jamón o jabonosos. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-ligero a medio, frecuentemente teniendo una suavidad y ligera cremosidad provenientes del trigo no malteado y de las ocasionales avenas. A pesar del cuerpo y cremosidad, finaliza con gusto seco y a menudo agrio, ácido. El carácter efervescente proviene de la alta carbonatación. Es refrescante, producto de la carbonatación, con leve acidez y carente de amargor en el gusto final. Sin asperezas o astringencia provenientes de la esencia de naranja. No debe ser demasiado seca y tenue, ni debe ser densa y pesada.

**Impresión general:** una ale basada en el trigo, refrescante, elegante, con gusto, de intensidad moderada.

**Comentarios:** la presencia, carácter y grado de los niveles de las especias y la agrura láctica, varían. Las cervezas demasiado especiadas y/o agrias no son buenos ejemplos del estilo. El coriandro de ciertos orígenes puede darle un carácter inapropiado a apio o a jamón. La cerveza tiende a ser frágil y no se añeja bien, por lo que son más deseables las cervezas más jóvenes, debidamente manipuladas. La mayoría de los ejemplos parecen ser de una graduación alcohólica aproximada de 5°.

**Historia:** un estilo de 400 años de antigüedad que desapareció en los años 1950s; fue posteriormente revivido Pierre Celis en Hoegaarden y ha crecido en forma sostenida en popularidad con el paso del tiempo.

**Ingredientes:** cerca de un 50% de trigo no malteado (tradicionalmente el trigo blanco y blando del verano) y un 50% de cebada malteada (usualmente malta Pils) constituyen la totalidad de granos a utilizar. En algunas versiones puede ser usada hasta un 5-10% de avena cruda. Especies de coriandro recién cosechado y Curaçao o a veces cortezas de naranjas dulces, complementan el

aroma dulce y bastante característico. Otras especias (por ejemplo manzanilla, canela, comino, Granos del Paraíso) pueden ser usados para darle complejidad pero son mucho menos prominentes. Es característica la levadura ale, propensa a producir sabores suaves, especiados. En algunos casos se hace una fermentación láctica muy limitada o se recurre a la adición de ácido láctico.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1044 - 1052;

IBUs: 10 - 20 D.F.: 1008 - 1012

SRM: 2 - 4 Graduación alcohólica: 4,5° - 5,5°

**Ejemplos comerciales:** Hoegaarden Wit, St. Bernardus Blanche, Celis White, Vuuve 5, Brugs Tarwebier (Blanche de Bruges), Wittekerke, Allagash White, Blanche de Bruxelles, Ommegang Witte, Avery White Rascal, Unibroue Blanche de Chambly, Sterkens White Ale, Bell's Winter White Ale, Victory Whirlwind Witbier, Hitachino Nest White Ale.

### **16B - Belgian Pale Ale - (*Ale pálida belga*)**

**Aroma:** prominente a malta con moderado carácter frutal y bajo aroma a lúpulo. A malta tostada, a bizcocho. Puede tener un carácter frutal a naranja o a pera aunque no a frutas cítricas como en muchas otras Belgian Ales. Carácter a lúpulo floral o especiado bajo a intenso, opcionalmente mezclado con un nivel picante en segundo plano, fenoles especiados. Sin diacetil.

**Aspecto:** de color ámbar a cobrizo. La cristalinidad es muy buena. La espuma es cremosa, inestable, blanca, a menudo se desvanece más rápidamente que en otras cervezas belgas.

**Sabor:** frutado y ligera a moderadamente especiado, con un carácter suave de la malta y relativamente ligero del lúpulo y fenoles bajos a muy bajos. Puede tener un carácter frutal a naranja o a pera aunque no a frutas cítricas como en muchas otras Belgian Ales. Tiene un dulzor inicial suave, maltoso, con un sabor a malta

tostada, a bizcocho, a nuez. El sabor a lúpulo es bajo a ninguno. El amargor del lúpulo es medio a bajo y es opcionalmente complementado por bajas cantidades de fenoles picantes. Hay un gusto final moderadamente seco a moderadamente dulce con lúpulos volviéndose más pronunciados en aquellas que tienen un gusto final más seco.

**Sensación en boca:** cuerpo medio a medio-ligero. Los niveles de alcohol están restringidos y cualquier carácter caliente debe ser bajo si está presente.

**Impresión general:** una ale frutada, moderadamente maltosa, algo especiada, fácil de tomar, de tonalidad cobriza.

**Comentarios:** más comúnmente se la encuentra en las provincias flamencas de Amberes y Brabante. Considerada una cerveza de “todos los días” (Categoría 1). Comparada con sus primas de más alto contenido de alcohol, son cervezas belgas “de reunión” fáciles de tomar. Nada debe ser muy pronunciado o dominante, el equilibrio es la clave.

**Historia:** producidas por cervecerías con raíces tan antiguas como de mediados del siglo XVIII, los ejemplos más conocidos fueron perfeccionados luego de la Segunda Guerra Mundial con algo de influencia británica, incluyendo los lúpulos y las cepas de levaduras.

**Ingredientes:** malta Pilsner o pale ale que contribuyen al volumen del total de granos a utilizar con maltas Viena (cara) y Munich agregando color, cuerpo y complejidad. El azúcar no es comúnmente usada para elevar la densidad, no es deseada. Los lúpulos nobles, comúnmente usados son: Styrian Goldings, East Kent Goldings o Fuggles. Las levaduras propensas a moderar la producción de fenoles son frecuentemente usadas pero las temperaturas de fermentación deben mantenerse moderadas para limitar este carácter.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1048 - 1054

IBUs: 20 - 30 D.F.: 1010 - 1014

SRM: 8 - 14 Graduación alcohólica: 4,8° - 5,5°

**Ejemplos comerciales:** De Koninck, Speciale Palm, Dobbie Palm, Russian River Perdition, Ginder Ale, Op-Ale, St. Pieters Zinnebir, Brewer's Art House Pale Ale, Avery Karma, Eisenbahn Pale Ale, Ommegang Rare Vos (poco común en la graduación alcohólica de 6,5°)

### **16C - Saison - (Cerveza de temporada)**

**Aroma:** alta frutuosidad con bajo a moderado aroma a lúpulo y aroma moderado a no herbal, especias y alcohol. Los ésteres frutados dominan el aroma y a menudo hay reminiscencias de frutas cítricas, tales como naranjas o limones. Un aroma a lúpulo bajo a medio-alto, especiado o floral, está usualmente presente. Un moderado aroma especiado (proveniente de adiciones de especias y/o de fenoles derivados de la levadura) complementa a los otros aromáticos. Cuando los fenoles están presentes tienden a ser picantes en lugar de ser como los del clavo de olor. Una baja a moderada acidez o agridez pueden estar presentes, pero no deberán abrumar a las otras características. Los aromáticos agrios, especiadados o del lúpulo, típicamente aumentan con la graduación alcohólica. Los alcoholes son suaves, especiadados y bajos en intensidad y no deben ser calientes o con aroma a solvente. El carácter de la malta es ligero. Sin diacetil.

**Aspecto:** a menudo un distintivo naranja pálido pero puede ser dorado o ámbar en el color. No hay correlación entre la intensidad y el color. La espuma es de larga duración, densa, movediza, blanca a tono marfil, resultando en el característico "Belgian lace" ("encaje belga": espuma adherida en las paredes del vaso mientras ésta se diluye). La cristalinidad es escasa a

bueno, aunque la turbidez no es inesperada en este tipo de cerveza de granja no filtrada. Efervescente.

**Sabor:** la combinación de sabores especiadados y frutados está apoyada por un carácter suave de la malta, una presencia baja a moderada de alcohol y una agridez ácida. Una atenuación extremadamente alta le da un característico gusto final seco. La frutuosidad es frecuentemente cítrica (naranja o como el limón). La adición de una de muchas especias sirve para añadir complejidad pero no debe dominar el balance. Pueden estar presentes fenoles picantes derivados de la levadura "en lugar de" o además de las adiciones de especias; los fenoles tienden a ser más bajos que en muchas otras cervezas belgas y complementan el amargor. El sabor a lúpulo es bajo a moderado y es generalmente especiado o terroso en el carácter. El amargor del lúpulo puede ser moderado a alto pero no debe abrumar a los ésteres frutados, a las especias o a la malta. El carácter de la malta es ligero pero provee una base suficiente para otros sabores. Una baja a moderada agridez ácida puede estar presente pero no debe avasallar a otros sabores. Las especias, el amargor y sabor del lúpulo comúnmente aumentan con la intensidad de la cerveza a la vez que el dulzor decrece. Sin carácter caliente o a solvente del alcohol. Una alta carbonatación, agua moderadamente sulfatada y una alta atenuación le dan un gusto final seco con un gran retrogusto, amargo y a veces especiado. El amargor percibido es a menudo más alto que el que sugeriría el nivel de IBUs. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo ligero a medio. El nivel de alcohol puede ser medio a medio-alto, aunque el carácter tibio es bajo a medio. Sin carácter caliente o a solvente del alcohol. Un bajo a moderado carácter ácido puede estar presente pero debe ser refrescante y no hasta el punto de hacernos fruncir el rostro.

**Impresión general:** una ale refrescante, de frutalidad y especiado medio a fuerte, con un distintivo color naranja amarillento, altamente carbonatada, bien lupulada y seca, con una acidez aplacadora.

**Comentarios:** existen ejemplos de diversas graduaciones alcohólicas (cervezas con graduación de alrededor de 5°, cervezas típicas para ser exportadas de cerca de 6,5° y versiones más fuertes de 8°+) y versiones más oscuras (cobrizo a marrón/negro oscuro) que deberían entrar en la categoría Belgian Specialty Ales - 16E del BJCP. El dulzor decrece, y lo especiado, el lúpulo y el carácter agrio, aumentan con la graduación alcohólica. Las adiciones de hierbas y especias suelen reflejar las variedades autóctonas disponibles en las cervecerías. La alta carbonatación y la extrema atenuación (85-95%) contribuyen a resaltar los muchos sabores y a aumentar la percepción del gusto final seco. Todas estas cervezas comparten niveles un poco más altos de acidez que los otros estilos belgas mientras que el sabor agrio opcional es a menudo un carácter variable “de la casa” de una cervecería en particular.

**Historia:** un estilo estacional de verano producido en Valonia, la parte franco parlante de Bélgica. Originalmente elaborada al final de la estación fría para durar hasta los meses más calurosos antes de que la refrigeración fuera común. Tiene que ser lo suficientemente robusta para durar por meses, pero no demasiado fuerte para poder apaciguar la sed y ser refrescante en el verano. Actualmente es elaborada en pequeñas cervecerías artesanales cuyos edificios reflejan sus orígenes como granjas.

**Ingredientes:** la malta Pilsner domina el total de granos a utilizar aunque una porción de maltas Viena y/o Munich contribuyen al color y a la complejidad. A veces contiene otros granos tales como trigo y escanda (especie hexaploide del trigo). Los adjuntos tales como el azúcar

y la miel también pueden servir para añadir complejidad y reducir el cuerpo. El amargor del lúpulo y el sabor pueden ser más perceptibles que en muchos otros estilos belgas. La cerveza estilo Saison es a veces hecha con dry-hopping. Los lúpulos comúnmente usados son los lúpulos nobles, el Styrian o el East Kent Goldings. Una amplia variedad de hierbas y especias son frecuentemente usadas para añadir complejidad e individualidad en las versiones más fuertes, pero siempre deberán combinar bien con el carácter de la levadura y del lúpulo. Diversos grados de acidez y/o agriedad pueden ser creados por el uso de gypsum, malta acidulada o lactobacilos. El agua dura, común en casi toda Valonia, puede acentuar el amargor y el gusto final seco.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1048 - 1065  
IBUs: 20 - 35 D.F.: 1002 - 1012  
SRM: 5 - 14 Graduación alcohólica: 5° - 7°

**Ejemplos comerciales:** Saison Dupont Vieille Provision; Fantôme Saison D'Erezée - Printemps; Saison de Pipaix; Saison Regal; Saison Voisin; Lefebvre Saison 1900; Ellezelloise Saison 2000; Saison Silly; Southampton Saison; New Belgium Saison; Pizza Port SPF 45; Lost Abbey Red Barn Ale; Ommegang Hennepin

### **16D - Bière de Garde - (Cerveza de guarda)**

**Aroma:** dulzor maltoso prominente, a menudo con un carácter complejo, a tostado, leve a moderado. Es aceptable algo de caramelización. Ésteres bajos a moderados. Aroma a lúpulo poco a ninguno. Las versiones comerciales a menudo tendrán un carácter mohoso, a madera, como “a bodega” que es difícil de lograr en la elaboración casera de cerveza. Las versiones más pálidas serán aun maltosas pero faltará más riqueza, aromáticos más profundos y puede tener un poco más de lúpulos. Sin diacetil.

**Aspecto:** existen versiones principales (rubia, ámbar y marrón), por lo que el color puede oscilar del rubio-dorado al bronce-rojizo al marrón-castaño. La cristalinidad es buena a poca, aunque la turbidez no es inesperada en este tipo de cervezas, a menudo no filtradas. Espuma bien formada, generalmente blanca a blancuzca (varía por el color de la cerveza), apoyada por la alta carbonatación.

**Sabor:** medio a alto sabor a malta, a menudo con un dulzor tostado, a caramelo o como el del caramelo toffee. Los sabores de la malta y la complejidad tienden a aumentar mientras que el color oscurece. Sabores a éster y a alcohol bajos a moderados. El amargor del lúpulo, medio-bajo, provee algo de apoyo pero el balance es siempre inclinado hacia la malta. El sabor de la malta perdura en el gusto final pero éste es medio seco a seco, nunca empalagoso. El alcohol puede proveer algo de sequedad adicional en el gusto final. El sabor a lúpulo es bajo a ninguno, aunque las versiones más pálidas pueden tener niveles levemente más altos de sabor a lúpulo especiado o floral (el cual también puede provenir de la levadura). Carácter suave, bien lager. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo medio a medio-liviano (magro) a menudo con un carácter suave, sedoso. Carbonatación moderada a alta. El alcohol es moderado pero debe ser muy suave y nunca caliente.

**Impresión general:** una cerveza lager artesanal, de granja, bastante fuerte, acentuada en la malta.

**Comentarios:** tres variaciones principales están incluidas en el estilo: la marrón o brown (brune), la rubia (blonde) y la ámbar (ambrée). Las versiones más oscuras tendrán más carácter a malta, mientras que las versiones más pálidas pueden tener más lúpulos (pero aún serán cervezas centradas en la malta). Un estilo emparentado es la Bière de Mars, la cual es elaborada en marzo (Mars) para el consumo inmediato ya que no añejará

correctamente. Los promedios de atenuación están en el rango del 80-85%. Existen ejemplos de cuerpo más pleno pero son un tanto raros.

**Historia:** el nombre del estilo literalmente significa “cerveza que ha sido guardada o almacenada”. Una ale de granja tradicional y artesanal, del norte de Francia, elaborada en los inicios de la primavera y mantenida en frío en bodegas para consumo en climas más calurosos. Actualmente es elaborada todo el año. Emparentada con el estilo Belgian Saison, la principal diferencia es que la Bière de Garde es más redondeada, más rica, centrada en la malta, a menudo tiene un carácter “de bodega” y carece de las especias y acidez de una Saison.

**Ingredientes:** el carácter “de bodega” en los ejemplos comerciales es improbable que sea duplicado en las elaboraciones caseras mientras que dicho carácter proviene de las levaduras salvajes y el moho. Las versiones comerciales a menudo tienen un carácter “a corcho”, astringente, seco, que frecuentemente es identificado de manera incorrecta como “a bodega”. Las elaboraciones caseras por lo tanto suelen ser más limpias. Las maltas base varían por el color de la cerveza pero usualmente incluyen maltas pale, Viena y Munich. La caramelización en olla de hervor tiende a ser usada más que en las maltas cristal, cuando están presentes. Las versiones más oscuras tendrán una complejidad de la malta más rica y dulzor proveniente de las maltas cristal. El azúcar puede ser usada para añadir sabor y ayudar en el gusto final seco. La levadura ale o lager fermentan a las temperaturas frías para la ale, seguida de un largo y frío acondicionamiento (4-6 semanas para las elaboraciones comerciales). Agua blanda. Lúpulos continentales florales, herbáceos o especiados.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1060 - 1080  
IBUs: 18 - 28 D.F.: 1008 - 1016  
SRM: 6 - 19 Graduación alcohólica: 6° - 8,5°

**Ejemplos comerciales:** Jenlain (ámbar), Jenlain Bière de Printemps (rubia), St. Amand (marrón o brown), Ch'Ti Brun (marrón o brown), Ch'Ti Blond (rubia), La Choulette (en las tres versiones), La Choulette Bière des Sans Culottes (rubia), Saint Sylvestre 3 Monts (rubia), Biere Nouvelle (marrón o brown), Castelain (rubia), Jade (ámbar), Brasseurs Bière de Garde (ámbar), Southampton Bière de Garde (ámbar), Lost Abbey Avante Garde (rubia).

### **16E - Belgian Specialty Ale - (*Ale especial belga*)**

**Aroma:** variable. La mayoría exhibe cantidades de ésteres frutados, fenoles especiados y/o aromáticos de la levadura. Aromas provenientes de la adición de especias pueden estar presentes. El aroma a lúpulo puede ser ninguno a alto y puede incluir un carácter proveniente del dry-hopping. El aroma a malta puede ser bajo a alto y puede incluir granos no malteados tales como trigo o centeno. Algunos incluyen aromas de microbios belgas (conjunto de microorganismos, bacterias y hongos) más comúnmente *Brettanomyces* y/o *Lactobacillus*. Sin diacetil.

**Aspecto:** variable. El color varía considerablemente del dorado pálido a muy oscuro. La claridad puede ser turbia a clara. La retención de la espuma es usualmente buena. Carbonatación generalmente moderada a alta.

**Sabor:** variable. Una gran variedad de sabores es hallada en estas cervezas. La maltosidad puede ser ligera a muy rica. El amargor y el sabor a lúpulo pueden ser bajos a altos. Los sabores especiados pueden ser impartidos por la levadura (fenoles) y/o la adición de especias. Puede incluir características de otros granos que no sean de cebada, tales como trigo o centeno. Puede incluir sabores producidos por las microbios belgas (conjunto de microorganismos, bacterias y hongos) tales como *Brettanomyces* o *Lactobacillus*. Puede incluir sabores

provenientes de adjuntos tales como jarabe caramelizado de azúcar o miel.

**Sensación en boca:** variable. Algunas son bien atenuadas, en consecuencia bastante livianas en cuerpo para su densidad inicial, mientras otras son espesas y suntuosas. La mayoría son moderadas a altamente carbonatadas. Una sensación de tibieza del alcohol puede estar presente en los ejemplos más fuertes. Una sensación de “fruncimiento de la boca” puede estar presente proveniente de la acidez.

**Impresión general:** variable. Esta categoría abarca un amplio rango de ales belgas producidas por cerveceros realmente artesanales, más preocupados en crear productos únicos que en aumentar sus ventas.

**Comentarios:** esta es una categoría general para cualquier estilo de cerveza belga no adecuado para otra categoría de estilo belga. La categoría puede ser usada para clones de cervezas específicas (por ejemplo la Orval, LaChouffe); para producir una cerveza que encaja con un estilo más amplio que no tiene su propia categoría o para crear una cerveza artesanal o experimental de la propia elección del cervecero (por ejemplo, una ale belga fuerte dorada con especias, algo único). La creatividad es el único límite en la elaboración de cervezas pero el concursante debe identificar lo que es especial en lo que respecta a su participación. Esta categoría puede ser usada como una “incubadora” para estilos reconocidos para los cuales aún no hay una categoría formal del BJCP. Algunos estilos que caen dentro de esta clasificación incluyen:

Blond Trappist (cerveza de mesa)

Artisanal Blond (rubia artesanal)

Artisanal Amber (ámbar artesanal)

Artisanal Brown (marrón artesanal)

Belgian-style Barleywines (barlywines estilo belga)

Trappist Quadrupels

Belgian Spiced Christmas Beers (cervezas especiadas belgas de Navidad)

Belgian Stout

Belgian IPA

Strong and/or Dark Saison (Saison fuerte y/u oscura)

Fruit-based Flanders Red/Brown (basada en la fruta, de Flandes roja/marrón)

Los jueces deben entender la intención del cervecero con el fin de juzgar correctamente el ingreso en esta categoría. EL CERVECERO DEBE ESPECIFICAR LA CERVEZA QUE ESTA SIENDO CLONADA, EL NUEVO ESTILO QUE ESTA SIENDO PRODUCIDO O LOS INGREDIENTES ESPECIALES O EL PROCESO EMPLEADO. Se le debe proveer a los jueces la información adicional sobre los antecedentes acerca del estilo y/o la cerveza para asistirlos en el juzgamiento, incluyendo parámetros del estilo o descripciones detalladas de la cerveza. Las cervezas adecuadas para otras categorías belgas no deben ser ingresadas en esta categoría.

**Historia:** cervezas únicas de pequeñas cervecerías independientes belgas que han llegado a gozar de popularidad local pero pueden ser menos conocidas fuera de sus propias regiones. Muchas han alcanzado un “status de culto” en Estados Unidos (y en otras partes del mundo) y ahora le deben una significativa porción de sus ventas a la exportación.

**Ingredientes:** puede incluir hierbas y/o especias. Puede incluir granos y maltas inusuales, aunque el carácter del grano debe ser aparente si es un ingrediente clave. Puede incluir adjuntos tales como jarabe caramelizado de azúcar o miel. Puede incluir las microbiotas belgas (conjunto de microorganismos, bacterias y hongos) tales como *Brettanomyces* o *Lactobacillus*. Técnicas inusuales como la mezcla (blending) pueden ser usadas desde lo primario hasta llegar a un resultado particular. El

proceso sólo no hace a una cerveza única para un panel de degustación a ciegas, si el producto final no tiene gusto diferente.

**Estadísticas vitales:** D.I.: varía; D.F.: varía

IBUs: varía

SRM: varía

Graduación alcohólica: varía

**Ejemplos comerciales:** Orval; De Dolle’s Arabier, Oerbier, Boskeun and Stille Nacht; La Chouffe, McChouffe, Chouffe Bok y N’ice Chouffe; Ellezelloise Hercule Stout y Quintine Amber; Unibroue Ephemere, Maudite, Don de Dieu, etc.; Minty; Zatte Bie; Caracole Amber, Saxo y Nostradamus; Silenrieu Sara y Joseph; Fantôme Black Ghost y Speciale Noël; Dupont Moinette, Moinette Brune, y Avec Les Bons Voeux de la Brasserie Dupont; St. Fullien Noël; Gouden Carolus Noël; Affligem Noël; Guldenburg y Pere Noël; De Ranke XX Bitter y Guldenberg; Poperings Hommelbier; Bush (Scaldis); Moinette Brune; Grottenbier; La Trappe Quadrupel; Weyerbacher QUAD; Bière de Miel; Verboden Vrucht; New Belgium 1554 Black Ale; Cantillon Iris; Russian River Temptation; Lost Abbey Cuvee de Tomme y Devotion, Lindemans Kriek y Framboise, y muchas más.

## **17. SOUR ALE**

**(Ale agria)**

**17A - Berliner Weisse - (Cerveza blanca berlinesa)**

**Aroma:** la agrura es pronunciada, el carácter ácido es dominante. Puede tener incluso un moderado carácter frutal. Este carácter puede aumentar con el tiempo y puede desarrollarse un carácter floral. Un leve aroma a *Brettanomyces* puede estar presente. Sin aroma a lúpulo, sin diacetil ni DMS.

**Aspecto:** color pajizo muy pálido en el color. La cristalinidad oscila de claro a un tanto turbio. Espuma



densa, voluminosa, blanca, con pobre retención debido a la alta acidez y bajo contenido en proteínas y de lúpulos. Siempre efervescente.

**Sabor:** domina una agrura (carácter agrio) láctica límpida y puede ser bastante fuerte aunque no tan ácida como en una lambic. Generalmente es perceptible un sabor algo complementario a granos de trigo o a pan. El amargor del lúpulo es muy bajo. Un carácter leve a Brettanomyces puede ser detectado como también una frutalidad restringida (ambos son opcionales). Sin sabor a lúpulo. Sin diacetil ni DMS.

**Sensación en boca:** cuerpo liviano. Gusto final muy seco. Muy alta carbonatación. Sin sensación de alcohol.

**Impresión general:** una ale de trigo muy pálida, agria, refrescante y con bajo nivel de alcohol.

**Comentarios:** en Alemania está clasificada como una Schankbier denotando una cerveza menor, con densidad de arranque en el rango de 7-8°P. Frecuentemente servida con el agregado de un toque de jarabe de azúcar ('mit schuss') saborizada con frambuesa ('himbeer') o aspérula ('waldmeister') o incluso mezclada con Pils para contrarrestar la agrura sustancial. Ha sido descrita por algunos como la cerveza más puramente refrescante del mundo.

**Historia:** una especialidad regional de Berlín; referida por las tropas de Napoleón en 1809 como "la Champaña del norte" debido a su carácter animado y elegante. Sólo dos cervecerías tradicionales la continúan produciendo.

**Ingredientes:** el contenido de trigo malteado es típicamente el 50% del total de granos a utilizar (como con todas las cervezas alemanas de trigo) con el resto de malta Pilsner. Una fermentación simbiótica con levadura de fermentación superior y Lactobacillus delbrueckii provee la fuerte acidez, la cual puede ser incrementada por la mezcla (blend) de cervezas con diferentes tiempos de guarda durante la fermentación y por un extendido

añejamiento en frío. El amargor del lúpulo es extremadamente bajo. Es tradicional una simple maceración por decocción y el lupulado durante el macerado.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1028 - 1032

IBUs: 3 - 8

D.F.: 1003 - 1006

SRM: 2 - 3

Graduación alcohólica: 2,8° - 3,8°

**Ejemplos comerciales:** Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse, Nodding Head Berliner Weisse, Weihestephan 1809 (inusual en su graduación alcohólica de 5°), Bahnhof Berliner Style Weisse, Southampton Berliner Weisse, Bethlehem Berliner Weisse, Three Floyds Deesko.

### **17B - Flanders Red Ale - (Ale roja de Flandes)**

**Aroma:** carácter frutal complejo con malta complementaria. El carácter frutado es alto y con reminiscencias a cerezas negras, naranjas, ciruelas o grosellas. A menudo hay algo de vainilla y/o notas a chocolate. Los fenoles especiados pueden estar presentes en bajas cantidades para dar complejidad. El aroma agrio, ácido, es complementario a intenso. Sin aroma a lúpulo. El diacetil es sólo percibido en cantidades muy menores, en su caso, como un aroma complementario.

**Aspecto:** rojo profundo, borgoña a marrón rojizo en el color. Bien transparente. Espuma blanca a marrón claro. La retención promedio a buena.

**Sabor:** frutado intenso que comúnmente incluye sabores a ciruelas, naranjas, cerezas negras o grosellas. A menudo está presente un leve carácter a vainilla y/o chocolate. Los fenoles especiados pueden estar presentes en bajas cantidades para dar complejidad. El aroma agrio, ácido, es complementario a intenso. Los sabores a malta son complementarios a intensos. Generalmente mientras el carácter agrio aumenta el carácter dulce se mezcla con más de un sabor de fondo (y viceversa). Sin

sabor a lúpulo. El amargor del lúpulo es restringido. Un amargor ácido, tánico, está a menudo presente en cantidades bajas a moderadas y añade un carácter como a vino tinto bien añejado con un gusto final largo y seco. El diacetil es sólo percibido en cantidades muy menores, en su caso, como un sabor complementario

**Sensación en boca:** cuerpo medio. Baja a media carbonatación. Baja a media astringencia, como el de un vino tinto bien añejado, frecuentemente con una acidez “que pincha”. Engañosamente liviana y fresca en el gusto en paladar, aunque no es infrecuente un gusto poco dulce en el gusto final.

**Impresión general:** una ale estilo belga, compleja, agria, como el vino tinto.

**Comentarios:** puede darse una prolongada guarda y mezcla (blend) de cerveza joven con cerveza bien añejada, sumándose a la suavidad y complejidad, aunque el producto añejado es a veces dado a conocer como una cerveza de experto. Conocida como la Borgoña de Bélgica, es más parecida al vino que cualquier otro estilo de cerveza. El color rojizo es un producto de la malta aunque un extenso hervor puede contribuir a agregar un atractivo matiz a Borgoña. La guarda prolongada también oscurecerá la cerveza. La Flanders roja es más acética y los sabores frutados evocan más a un vino tinto que una Oud Bruin. Puede tener una atenuación aparente de hasta un 98%.

**Historia:** la cerveza nativa del oeste de Flandes, tipificada por los productos de la cervecería Rodenbach, establecida en 1820 en el oeste de Flandes pero reflejo de tradiciones cerveceras más tempranas. La cerveza es añejada por hasta dos años, a menudo en barricas inmensas de roble las cuales contienen las bacterias residentes necesarias para agriar la cerveza. Era común en Bélgica e Inglaterra mezclar cerveza vieja con cerveza joven para equilibrar la agrura (carácter agrio) y

acidez que se encuentra en la cerveza añejada. Mientras que la mezcla de batches para consistencia es ahora común entre las cervecerías más grandes, este tipo de mezclas es un arte que va desapareciendo.

**Ingredientes:** una base de maltas Viena y/o Munich; maltas cara, livianas a medias y una pequeña cantidad de Special B son usadas con hasta un 20% de maíz. Los lúpulos comúnmente usados son los continentales de pocos ácidos alfa (evitar lúpulos con altos ácidos alfa o los lúpulos distintivos americanos). Saccharomyces, Lactobacillus y Brettanomyces (y acetobacter), contribuyen a la fermentación y eventual sabor.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1048 - 1057;

IBUs: 10 - 25 D.F.: 1002 - 1012

SRM: 10 - 16 Graduación alcohólica: 4,6° - 6,5°

**Ejemplos comerciales:** Rodenbach Klassiek, Rodenbach Grand Cru, Bellegems Bruin, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Petrus Oud Bruin, Southampton Flanders Red Ale, Verhaege Vichtenaar, Monk’s Cafe Flanders Red Ale, New Glarus Enigma, Panil Barriquée, Mestreechs Aajt

### **17C - Flanders Brown Ale/Oud Bruin - (Cerveza marrón de Flandes)**

**Aroma:** compleja combinación de ésteres frutados y malta rica en carácter. Los ésteres comúnmente traen reminiscencias a pasas de uvas, ciruelas, higos dátiles, cerezas negras o pasas de ciruelas. También es común la malta con carácter a caramelo, toffee, naranja, melaza o chocolate. Los fenoles especiados pueden estar presentes en bajas cantidades para dar complejidad. Un carácter como a jerez puede estar presente y generalmente denota una cerveza añejada. Puede estar presente un aroma agrio y puede aumentar modestamente con el tiempo pero no debe crecer al punto de tener un perceptible carácter acético/avinagrado. El aroma a lúpulo está

ausente. El diacetil es sólo percibido en cantidades muy menores, en su caso, como un aroma complementario.

**Aspecto:** marrón rojizo oscuro a marrón en el color. Bien transparente. Retención de espuma promedio a buena, color marfil a suave marrón claro.

**Sabor:** complejidad de la malta con el carácter frutado y algo de caramelización. El carácter frutado comúnmente incluye frutos negros tales como pasas de uvas, ciruelas, higos dátiles, cerezas negras o pasas de ciruelas. También es común la malta con carácter a caramelo, toffee, naranja, melaza o chocolate. Los fenoles especiados pueden estar presentes en bajas cantidades para dar complejidad. Una leve agrura a menudo se torna más pronunciada en cervezas bien añejadas, junto con algo de carácter como a jerez, produciendo un perfil agridulce. La agrura no debe crecer al punto de tener un perceptible carácter acético/avinagrado. El sabor a lúpulo está ausente. El amargor del lúpulo es restringido. La baja oxidación es apropiada como un punto de complejidad. El diacetil es sólo percibido en cantidades muy menores, en su caso, como un sabor complementario.

**Sensación en boca:** cuerpo medio a medio-pleno. Carbonatación baja a moderada. Sin astringencia con un gusto final dulce y ácido.

**Impresión general:** una ale estilo belga un poco agria, con carácter a malta, frutada, añejada.

**Comentarios:** puede darse una prolongada guarda y mezcla (blend) de cerveza joven con cerveza añejada, sumándose a la suavidad y complejidad y equilibrando cualquier aspereza, carácter agrio. Un carácter más profundo distingue a estas cervezas de las red ales de Flandes. Este estilo fue diseñado a fin de establecer ejemplos con un carácter moderado de añejamiento y consideradas superiores a las cervezas más jóvenes. Como en las lambics frutadas, la Oud Bruin puede ser

usada como una base para cervezas saborizadas con frutas tales como la kriek (cerezas) o la frambozen (frambuesas), aunque estas deberán entrar en el clásico estilo de cervezas frutadas. La Oud Bruin es menos acética y más maltosa que una Flanders Red y los sabores frutados son más orientados a la malta.

**Historia:** una tradición “old ale”, originaria del este de Flandes, tipificadas por los productos de la cervecería Liefman (ahora apropiada por Riva) la cual tiene raíces en los años 1600s. Históricamente elaborada como una “cerveza de provisión” que desarrollaría algo de agrura mientras se añejaba. Estas cervezas eran típicamente más agrias que los ejemplos comerciales de la actualidad. Mientras que las cervezas Flanders red (rojas), envejecen en roble, las cervezas brown (marrones) son envejecidas de manera templada en acero inoxidable.

**Ingredientes:** malta base Pils con cantidades prudentes de maltas caramelos oscuras y un poquito de malta negra o tostada. A menudo incluye maíz. Los lúpulos comúnmente usados son los continentales de pocos ácidos alfa (evitar lúpulos con altos ácidos alfa o los lúpulos distintivos americanos). Saccharomyces, Lactobacillus y Brettanomyces (y acetobacter), contribuyen a la fermentación y eventual sabor. Los Lactobacillus reaccionan pobremente ante niveles elevados de alcohol. También se puede utilizar malta acidulada o un “sour mash” (proceso en el que se usa material de un batch más viejo de macerado para comenzar la fermentación en el batch que actualmente se está haciendo) para desarrollar el carácter agrio sin la introducción de Lactobacillus. El agua alta en carbonatos es típica de su región de origen y amortiguará la acidez de las maltas más oscuras y la agrura láctica. El magnesio en el agua acentúa el carácter agrio.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1040 - 1074;  
IBUs: 20 - 25 D.F.: 1008 - 1012

SRM: 15 - 22 Graduación alcohólica: 4° - 8°

**Ejemplos comerciales:** Liefman's Goudenband, Liefman's Odnar, Liefman's Oud Bruin, Ichtegem Old Brown, Riva Vondel.

### **17D - Straight (Unblended) Lambic - (*Lambic pura - no mezclada*)**

**Aroma:** a menudo en las cervezas jóvenes domina un aroma decididamente agrio/ácido pero puede ser más moderado con añejamiento mientras se mezcla con aromas descriptos como a corral, terroso, a cabra, heno, a caballo y a montura de caballos. Un leve aroma a roble y/o cítrico es considerado favorablemente. Son desfavorables los aromas a humo, como el del cigarrillo o a queso. Las versiones más viejas son comúnmente frutadas con aromas de manzanas e incluso miel. Sin aroma a lúpulo. Sin diacetil.

**Aspecto:** amarillo pálido a dorado profundo en el color. El añejamiento tiende a oscurecer la cerveza. La claridad es opaca a buena. Las versiones más jóvenes son a menudo turbias, mientras que las más viejas son generalmente cristalinas. La retención de la espuma es generalmente pobre y de color blanca.

**Sabor:** los ejemplos jóvenes son a menudo agrios y/o lácticos de manera perceptible pero el añejamiento puede traer este carácter más en el balance con la malta, el trigo y las características como de corral. Los sabores frutados son más simples en las lambics jóvenes y más complejos en las cervezas más viejas, donde están las reminiscencias a manzanas u otras frutas frescas, ruibarbo o miel. Es perceptible de manera ocasional algo de sabor a roble o a cítricos (a menudo pomelo). Es indeseable un carácter a humo o como el del cigarrillo. El amargor del lúpulo es bajo a ninguno. Sin aroma a lúpulo. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo liviano a medio-liviano. A pesar de la baja densidad final, la cantidad de sabores plenos en boca evitan que la cerveza tenga gusto a agua. Como regla general la lambic se seca con el tiempo lo cual hace a la sequedad un razonable indicador de la edad de la cerveza. Tiene una acidez media a alta, como "si pinchara" en boca, sin llegar a ser fuertemente astringente.

**Impresión general:** una ale basada en el trigo, compleja, agria/ácida, pálida, fermentada por una variedad de microbiota belga.

**Comentarios:** las lambics puras son cervezas no mezcladas, de batches únicos, sin mezclar. Desde que la lambic es una cerveza sin blends, la lambic pura es a menudo un verdadero producto que las cervecerías elaboran con un carácter propio y será más variable que una gueuze. Generalmente son servidas cuando son jóvenes (seis meses) y desde los dispensadores de cerveza (tiradas) como baratas, cervezas fáciles de tomar sin ningún llenado de carbonatación. Las versiones más jóvenes tienden a ser unidimensionalmente agrias desde que un complejo carácter de Brett (fenoles volátiles – Brettanomyces - Dekkera) a menudo toma más de un año en desarrollarse. Un carácter entérico es a menudo indicativo de una lambic que es demasiado joven. Un perceptible carácter avinagrado o asidrado es considerado un defecto por los cerveceros belgas. Desde que las levaduras salvajes y las bacterias fermentarán TODOS los azúcares, son embotelladas cuando han fermentado completamente. La lambic es servida sin carbonatar, mientras que la gueuze es servida con efervescencia. Las IBUs son aproximadas ya que se usan lúpulos viejos; los belgas usan lúpulos para propiedades antibacteriales más que para el amargor en las lambics.

**Historia:** ales fermentadas espontáneamente del área de Bruselas y alrededores (el valle del Sena) provienen de

una granja con tradición cervecera de varios siglos de antigüedad. Su número está constantemente disminuyendo.

**Ingredientes:** trigo sin maltar (30-40%), malta Pilsner y se usan lúpulos añejados durante tres años (surannes). Los lúpulos viejos son usados más por sus efectos preservativos que por el amargor y hace que los niveles de amargor sean difíciles de estimar. Tradicionalmente estas cervezas son fermentadas de manera espontánea con levaduras que se producen naturalmente y bacterias y predominantemente en barriles de roble. Las versiones elaboradas de forma casera y artesanal son más típicamente hechas con cultivos puros de levaduras que por lo general incluyen *Saccharomyces*, *Brettanomyces*, *Pediococcus* y *Lactobacillus* en un intento de recrear los efectos de la microbiota dominante de Bruselas y de los campos que rodean el valle del río Sena. A veces se usan los cultivos tomados de las botellas pero no hay una manera simple de saber qué organismos aún son viables.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1040 - 1054  
IBUs: 0 - 10 D.F.: 1001 - 1010  
SRM: 3 - 7 Graduación alcohólica: 5° - 6,5°

**Ejemplos comerciales:** la única versión en botella fácilmente accesible es la Cantillon Grand Cru Bruocsella de cualquier batch añejo que el cervecero considere digno de embotellar. De Cam a veces embotella sus lambic muy viejas (de cinco años). En los alrededores de Brusela hay cafés especializados que suelen tener lambics tiradas, de cerveceros tradicionales o blenders tales como Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans y Girardin.

## 17E - Gueuze

**Aroma:** moderadamente agrio/ácido mezclado con aromas descriptos como a corral, terroso, a cabra, heno, a caballo y a montura de caballos (horse blanket).

Mientras que algunos pueden ser predominantemente agrio/ácidos el balance es la clave y denota una mejor gueuze. Comúnmente frutada con aromas a frutas cítricas (a menudo pomelo), manzanas u otras frutas frescas, ruibarbo o miel. Un muy leve aroma a roble es considerado favorable. Es desfavorable un aroma entérico, a humo, como el del cigarrillo o a queso. Sin aroma a lúpulo. Sin diacetil.

**Aspecto:** dorada en el color. La cristalinidad es excelente (a menos que la botella sea sacudida). Una espuma densa, movediza, blanca, que parece que va a durar para siempre. Efervescente.

**Sabor:** un carácter moderadamente agrio/ácido que clásicamente está en equilibrio con la malta, el trigo y las características como a corral. Un dulzor complementario puede estar presente pero a niveles más altos es inusual. Mientras algunas pueden ser más predominantemente agrias, el equilibrio es la clave y denota a la mejor gueuze. Un sabor a fruta variado es común y puede tener un carácter como a miel. Un sabor leve a vainilla y/o a roble es ocasionalmente perceptible. Un carácter entérico, a humo o como el cigarrillo es indeseable. El amargor del lúpulo por lo general está ausente pero un muy bajo amargor del lúpulo ocasionalmente puede ser percibido. Sin aroma a lúpulo. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo medio a medio-liviano. A pesar de la baja densidad final, la cantidad de sabores plenos en boca evitan que la cerveza tenga gusto a agua. Tiene una acidez media a alta, como “si pinchara” en boca, sin llegar a ser fuertemente astringente. Algunas versiones tienen un carácter de baja tibieza. Altamente carbonatada.

**Impresión general:** una ale basada en el trigo, compleja, agradablemente agria/ácida, pálida, fermentada por una variedad de microbiota belga.

**Comentarios:** la gueuze es tradicionalmente producida por una mezcla de lambics de uno, dos o tres años de edad. La lambic “joven” contiene azúcares fermentables mientras que la lambic envejecida tiene el gusto “salvaje” característico del valle del río Sena. Una buena gueuze no es la más picante, pungente, pero posee un bouquet pleno y tentador, un aroma fuerte, y un sabor suave y aterciopelado. La lambic es servida sin carbonatar, mientras que la gueuze es servida con efervescencia Las IBUs son aproximadas ya que se usan lúpulos viejos; los belgas usan lúpulos para propiedades antibacteriales más que para el amargor en las lambics. Los productos marcados como “oude” o “ville” son los más tradicionales.

**Historia:** ales agrias fermentadas espontáneamente del área de Bruselas y alrededores (el valle del Sena) provienen de una granja con tradición cervecera de varios siglos de antigüedad. Su número está constantemente disminuyendo y algunas están endulzando de manera no tradicional sus productos (post fermentación) para hacerlos más agradables para un consumo más amplio.

**Ingredientes:** trigo sin maltear (30-40%), malta Pilsner y se usan lúpulos añejados durante tres años (surannes). Los lúpulos viejos son usados más por sus efectos preservativos que por el amargor y hace que los niveles de amargor sean difíciles de estimar. Tradicionalmente estas cervezas son fermentadas de manera espontánea con levaduras que se producen naturalmente y bacterias y predominantemente en barriles de roble. Las versiones elaboradas de forma casera y artesanal son más típicamente hechas con cultivos puros de levaduras que por lo general incluyen Saccharomyces, Brettanomyces, Pediococcus y Lactobacillus en un intento de recrear los efectos de la microbiota dominante de Bruselas y de los campos que rodean el valle del río Sena. A veces se usan

los cultivos tomados de las botellas pero no hay una manera simple de saber qué organismos aún son viables.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1040 - 1060  
IBUs: 0 - 10 D.F.: 1000 - 1006  
SRM: 3 - 7 Graduación alcohólica: 5° - 8°

**Ejemplos comerciales:** Boon Oude Gueuze, Boon Oude Gueuze Mariage Parfait, De Cam Gueuze, De Cam/Drei Fonteinen Millennium Gueuze, Drie Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Gueuze, Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Girardin Gueuze (Black Label), Mort Subite (sin filtrar) Gueuze, Oud Beersel Oude Gueuze

### 17F - Fruit Lambic

**Aroma:** la fruta que haya sido agregada a la cerveza debe ser el aroma dominante. Un carácter bajo a moderadamente agrio/ácido mezclado con aromas descriptos como a corral, terroso, a cabra, heno, a caballo y a montura de caballos [horse blanket] (y en consecuencia debe ser reconocible como una lambic). El aroma a fruta comúnmente se mezcla con otros aromas. Un aroma entérico, a humo o como el cigarrillo es desfavorable. Sin aroma a lúpulo. Sin diacetil.

**Aspecto:** la variedad de frutas generalmente determina el color aunque las frutas de colores más claros pueden tener un pequeño efecto en el color. La intensidad del color puede disminuir con el tiempo. La cristalinidad a menudo es buena, a pesar de alguna fruta no disminuirá el brillo. Una espuma densa, movediza, como el mousse, a veces con un tono de la fruta, es generalmente duradera. Siempre efervescente.

**Sabor:** la fruta agregada a la cerveza debe ser evidente. Un bajo a moderado carácter agrio y más comúnmente (a veces alto) ácido, esta presente. Las clásicas características a corral pueden ser bajas a altas. Cuando es joven, la cerveza presentará su pleno gusto a frutas. A

medida que envejece, el gusto lambic se volverá dominante a expensas del carácter frutado, en consecuencia las lambics frutadas no están destinadas a un largo añejamiento. Un bajo dulzor complementario puede estar presente pero a niveles más altos es inusual. Un leve sabor a vainilla y/o a roble es ocasionalmente perceptible. Un carácter entérico, a humo o como el cigarrillo es indeseable. El amargor del lúpulo está generalmente ausente. Sin aroma a lúpulo. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo liviano a medio-liviano. A pesar de la baja densidad final, la cantidad de sabores plenos en boca evitan que la cerveza tenga gusto a agua. Tiene una acidez media a alta, como “si pinchara” en boca, sin llegar a ser fuertemente astringente. Algunas versiones tienen un carácter de baja tibieza. Altamente carbonatada.

**Impresión general:** una ale basada en el trigo, compleja, agradablemente agria/ácida, pálida, fermentada por una variedad de microbiota belga. Una lambic con frutas, no sólo una cerveza frutada.

**Comentarios:** las lambics basadas en la fruta son tradicionalmente producidas por una mezcla de lambics de uno, dos o tres años de edad. La lambic “joven” contiene azúcares fermentables mientras que la lambic envejecida tiene el gusto “salvaje” característico del valle del río Sena. La fruta es comúnmente añadida a la mitad del añejamiento y la levadura y las bacterias fermentarán todas las azúcares provenientes de la fruta. También puede ser agregada la fruta a la lambic no mezclada. Los estilos más tradicionales de lambics frutadas incluyen la kriek (cerezas), framboise (frambuesas) y druivenlambik (uvas moscatel). EL PARTICIPANTE DEBE ESPECIFICAR EL TIPO DE FRUTA(S) USADA(S) PARA HACER LA LAMBIC. Cualquier lambic demasiado dulce (por ejemplo clones de Lindemans o Belle Vue) deberían entrar en la

categoría 16E - Belgian Specialty del BJCP desde que esta categoría no describe cervezas con aquel carácter. Las IBUs son aproximadas ya que se usan lúpulos viejos; los belgas usan lúpulos para propiedades antibacteriales más que para el amargor en las lambics.

**Historia:** ales agrias fermentadas de manera espontánea del área de Bruselas y alrededores (el valle del Sena) provienen de una granja con tradición cervecera de varios siglos de antigüedad. Su número está constantemente disminuyendo y algunas están endulzando de manera no tradicional sus productos (post fermentación) con azúcar o frutas dulces para hacerlos más agradables para un consumo más amplio. La fruta era agregada tradicionalmente a la lambic o la gueuze, ya sea por el blender (quien realiza la mezcla) o el tabernero, para aumentar la variedad de cervezas disponibles en cafés locales.

**Ingredientes:** trigo sin maltear (30-40%), malta Pilsner y lúpulos añejados durante tres años (surannes). Los lúpulos viejos son usados más por sus efectos preservativos que por el amargor y hace que los niveles de amargor sean difíciles de estimar. Las cervezas tradicionales usan 10-30% de fruta (25% si es cereza). Las frutas tradicionalmente usadas incluyen cerezas agrias (con carozos), frambuesas o uva moscatel. Los ejemplos más actuales incluyen duraznos, damascos o uvas merlot. La fruta ácida o agria es tradicionalmente usada para agregarle una nueva dimensión a la cerveza no para endulzarla. Tradicionalmente estas cervezas son fermentadas de manera espontánea con levaduras que se producen de manera natural y bacterias y predominantemente en barriles de roble. Las versiones elaboradas de forma casera y artesanal son más típicamente hechas con cultivos puros de levaduras que por lo general incluyen Saccharomyces, Brettanomyces, Pediococcus y Lactobacillus en un intento de recrear los

efectos de la microbiota dominante de Bruselas y de los campos que rodean el valle del río Sena. A veces se usan los cultivos tomados de las botellas pero no hay una manera simple de saber qué organismos aún son viables.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1040 – 1060

IBUs: 3 - 8 D.F.: 1000 - 1010

SRM: 3 - 7 (varía con las frutas)

Graduación alcohólica: 5° - 7°

**Ejemplos comerciales:** Boon Framboise Marriage Parfait, Boon Kriek Mariage Parfait, Boon Oude Kriek, Cantillon Fou' Foune (damasco), Cantillon Kriek, Cantillon Lou Pepe Kriek, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Rose de Gambrinus, Cantillon St. Lamvinus (uva merlot), Cantillon Vigneronne (uva moscatel), De Cam Oude Kriek, Drie Fonteinen Kriek, Girardin Kriek, Hanssens Oude Kriek, Oud Beersel Kriek, Mort Subite Kriek .

## **18. BELGIAN STRONG ALE**

**(Ale fuerte belga)**

### **18A - Belgian Blond Ale - (Ale rubia belga)**

**Aroma:** levemente terroso o a lúpulo especiado, junto a un carácter suavemente dulce de la malta Pils. Muestra un carácter sutil de la levadura que puede incluir fenoles especiados, perfume o alcohol como la miel, a levadura, ésteres frutados (comúnmente como a naranja o a limón). Un ligero dulzor que puede tener carácter levemente azucarado. Sutil, aunque complejo.

**Aspecto:** ligero a profundo dorado en el color. Generalmente muy cristalina. Espuma voluminosa, densa y cremosa, de tonalidad blanca a blancuzca. Buena retención con “Belgian lace” (“encaje belga”: espuma adherida en las paredes del vaso mientras ésta se diluye).

**Sabor:** suave, inicialmente tiene un dulzor leve a moderado de la malta Pils pero el gusto final es medio

seco a seco, con algo de suavidad del alcohol tornándose evidente en el retrogusto. El amargor del lúpulo y del alcohol es de nivel medio para equilibrar. Ligero sabor a lúpulo que puede ser especiado o terroso. El carácter de la levadura es muy suave (a ésteres y alcoholes, los cuales a veces son perfumados o como la naranja o el limón). Los ésteres fenólicos son opcionales. Algo de dulzor de azúcar ligeramente caramelizada o como la miel, en el gusto en paladar.

**Sensación en boca:** una carbonatación medio-alta a alta, que puede dar una sensación burbujeante de plenitud en boca. Cuerpo medio. Leve a moderada tibieza del alcohol, pero suave. Puede ser un tanto cremosa.

**Impresión general:** una ale dorada, de moderada intensidad, que tiene una sutil complejidad belga, sabor ligeramente dulce y gusto final seco.

**Comentarios:** similar graduación alcohólica que una Dubbel, carácter similar a una Belgian Strong Golden Ale o una Tripel, aunque un poco más dulce y no tan amarga. A menudo tiene un carácter casi como de cerveza lager, lo cual le da un perfil más cristalino en comparación con otros estilos. Los belgas usan el término “Blond” mientras que los franceses lo escriben “Blonde”. La mayoría de los ejemplos comerciales tienen una graduación alcohólica que oscila entre los 6,5° y los 7°. Muchas cervezas trapenses de mesa (simples o Enkels) son denominadas “Blond” pero estas no son representativas de este estilo.

**Historia:** relativamente reciente, desarrollada para promover la atracción de los bebedores de Pils europeas, volviéndose más popular, a la vez que es ampliamente comercializada y distribuida.

**Ingredientes:** malta Pils belga, maltas aromáticas, azúcar, cepas de levaduras belgas que producen un alcohol complejo, fenoles y ésteres perfumados, lúpulos nobles, Styrian Goldings o East Kent Goldings.



Tradicionalmente no se usan especias, aunque los ingredientes y la fermentación pueden dar una impresión de carácter especiado (a menudo reminiscencias de naranjas o limones).

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1062 - 1075

IBUs: 15 - 30 D.F.: 1008 - 1018

SRM: 4 - 7 Graduación alcohólica: 6° - 7,5°

**Ejemplos comerciales:** Leffe Blond, Affligem Blond, La Trappe (Koningshoeven) Blond, Grimbergen Blond, Val-Dieu Blond, Straffe Hendrik Blonde, Brugse Zot, Pater Lieven Blond Abbey Ale, Troubadour Blond Ale

### **18B - Belgian Dubbel - (*Dubbel belga*)**

**Aroma:** complejo, dulzor maltoso rico; la malta puede tener sugerencias a chocolate, caramelo y/o a tostado (pero nunca aromas torrados o a quemado). Moderados ésteres frutados (usualmente incluyendo pasas de uva y ciruelas, a veces algo de cerezas secas). En algunas ocasiones los ésteres incluyen banana o manzana. Los fenoles especiados y más altos en alcoholes son comunes (pueden incluir leves notas a clavo de olor y especia, picante, como a rosas y/o a perfume). Las cualidades especiadas pueden ser moderadas a muy bajas. El alcohol, si está presente, es suave, nunca caliente o con carácter a solvente. Un pequeño número de ejemplos puede incluir un bajo aroma a lúpulo noble, pero los lúpulos usualmente están ausentes. Sin diacetil.

**Aspecto:** ámbar oscuro a cobrizo en el color, con un atractiva profundidad rojiza del color. Generalmente cristalina. La espuma es voluminosa, densa, cremosa, blancuzca y duradera.

**Sabor:** cualidades similares a las del aroma. Rica, dulzor maltoso de complejidad media a medio-plena en el gusto en paladar aunque finaliza moderadamente seco. Interacción compleja de la malta, el éster, el alcohol y

los fenoles (sabores a pasas de uva son comunes; sabores a frutas secas son bienvenidos; el carácter especiado como a clavo de olor es opcional). El balance es siempre hacia la malta. Amargor medio-bajo que no persiste en el gusto final. El sabor a lúpulo noble es opcional y usualmente no está presente. Sin diacetil. No debe ser tan maltoso como en una Bock y no debe tener el dulzor de las maltas tipo cristal. Sin especias.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-pleno. Carbonatación medio-alta, la cual puede influenciar en la percepción del cuerpo. Baja tibieza del alcohol. Suave, nunca caliente o con carácter a solvente.

**Impresión general:** una ale belga compleja, de color rojizo profundo, moderadamente fuerte, maltosa.

**Comentarios:** la mayoría de los ejemplos comerciales están en un rango de graduación alcohólica de los 6,5° a 7°. Tradicionalmente acondicionada en botella (fermentada en la botella).

**Historia:** originada en los monasterios de la Edad Media y revivida en la mitad del siglo XIX luego de la era napoleónica.

**Ingredientes:** son comúnmente usadas cepas de levaduras belgas propensas a la producción de alcoholes más altos, ésteres y fenoles. El agua puede ser blanda a dura. Impresión de una compleja totalidad de granos utilizados, aunque en las versiones tradicionales estos granos son típicamente de malta Pils belga con jarabe de azúcar caramelizado u otro azúcar no refinado proveyendo mucho del carácter. Los cerveceros caseros pueden usar malta Pils belga o malta pale como base, el tipo de malta Munich para la maltosidad, Special B para los sabores a pasas de uva, maltas Cara Viena o Cara Munich para los sabores a frutas secas, otros granos especiales para el carácter. El jarabe de azúcar oscura caramelizada o azúcares, para el color y sabores a ron y pasas de uva. Son comúnmente usados lúpulos del tipo

noble o de tipo inglés o el Styrian Goldings. Tradicionalmente no se usan especias, aunque su uso restringido es admisible.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1062 - 1075

IBUs: 15 - 25 D.F.: 1008 - 1018

SRM: 10 - 17 Graduación alcohólica: 6° - 7,6°

**Ejemplos comerciales:** Westmalle Dubbel, St. Bernardus Pater 6, La Trappe Dubbel, Corsendonk Abbey Brown Ale, Grimbergen Double, Affligem Dubbel, Chimay Premiere (roja), Pater Lieven Bruin, Duinen Dubbel, St. Feuillien Brune, New Belgium Abbey Belgian Style Ale, Stoudts Abbey Double Ale, Russian River Benediction, Flying Fish Dubbel, Lost Abbey Lost and Found Abbey Ale, Allagash Double

### **18C - Belgian Tripel - (*Tripel belga*)**

**Aroma:** complejo con carácter especiado moderado a significativo, ésteres frutados moderados y aromas bajos a alcohol y a lúpulo. Especias generosas, picante, a veces fenoles como el clavo de olor. Los ésteres a menudo tienen reminiscencias de frutas cítricas tales como naranjas, pero a veces puede tener un leve carácter a banana. Usualmente se encuentra un carácter bajo aunque distintivo a lúpulo especiado, floral y a veces perfumado. Los alcoholes son suaves, especiados y bajos en intensidad. Sin aromas a alcohol caliente o a solvente. El carácter a malta es ligero. Sin diacetil.

**Aspecto:** amarillo profundo a dorado profundo en el color. Bien cristalina. Efervescente. La espuma es duradera, cremosa, movediza, blanca, con el característico “Belgian lace” en el vaso mientras se desvanece (“encaje belga”: espuma adherida en las paredes del vaso mientras ésta se diluye).

**Sabor:** maridaje de sabores especiados, a frutas y alcohol, apoyados por un suave carácter de la malta. Los fenoles son bajos a moderados y picantes en el carácter.

Los ésteres traen reminiscencias a frutas cítricas tales como naranjas o a veces a limón. Usualmente se encuentra un carácter bajo a moderado a lúpulo especiado. Los alcoholes son suaves, especiados y a menudo un poco dulces y bajos en intensidad. El amargor es típicamente medio a alto, proveniente de la combinación de lúpulos de amargor y fenoles producidos por la levadura. Una carbonatación sustancial y el amargor dejan un gusto final seco con un retrogusto moderadamente amargo. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo medio-liviano a medio, aunque más liviano de que lo que sugeriría su considerable densidad (gracias al azúcar y a la alta carbonatación). El alto contenido de alcohol añade una cremosidad placentera pero una pequeña a no obvia sensación de tibieza. Sin carácter caliente del alcohol o a solvente. Siempre efervescente. Nunca astringente.

**Impresión general:** se asemeja intensamente a la Strong Golden Ale, pero es levemente más oscura y un poco más plena de cuerpo. Usualmente tiene un sabor a malta redondeado pero no debe ser dulce.

**Comentarios:** nivel alto de alcohol pero no tiene un gusto fuerte a alcohol. Los mejores ejemplos son “prudentes”, no obvios. La carbonatación alta ayuda a recalcar la cantidad de sabores y a aumentar la percepción de un gusto final seco. La mayoría de las versiones de cervezas trapenses tienen al menos 30 IBUs y son muy secas. Tradicionalmente acondicionada en botella (fermentada en la botella).

**Historia:** originariamente populariza por el monasterio trapense de Westmale

**Ingredientes:** el color claro y el cuerpo relativamente ligero para una cerveza de esta graduación son el resultado del uso de malta Pilsner y de hasta un 20% de azúcar blanca. Son comúnmente usados los lúpulos nobles o el Styrian Goldings. Son usadas cepas de

levaduras belgas (aquellas que producen ésteres frutados, fenoles especiados y niveles más altos de alcohol), a menudo ayudada por una fermentación levemente más templada. Las adiciones de especias son generalmente no tradicionales, y si son usadas, no deben ser reconocibles como tales. Agua bastante blanda.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1075 - 1085  
IBUs: 20 - 40 ; D.F.: 1008 - 1014  
SRM: 4,5 - 7 Graduación alcohólica: 7,5° - 9,5°

**Ejemplos comerciales:** Westmalle Tripel, La Rulles Tripel, St. Bernardus Tripel, Chimay Cinq Cents (Blanca), Watou Tripel, Val-Dieu Triple, Affligem Tripel, Grimbergen Tripel, La Trappe Tripel, Witkap Pater Tripel, Corsendonk Abbey Pale Ale, St. Feuillien Tripel, Bink Tripel, Tripel Karmeliet, New Belgium Trippel, Unibroue La Fin du Monde, Dragonmead Final Absolution, Allagash Tripel Reserve, Victory Golden Monkey.

### **18D - Belgian Golden Strong Ale - (Ale fuerte dorada belga)**

**Aroma:** complejo, con significativos ésteres frutados, moderado carácter especiado y aromas bajos a moderados a alcohol y a lúpulo. Fenoles picantes, moderadamente especiados. Un carácter bajo a moderado, aunque distintivo, a lúpulo floral, perfumado, a menudo está presente. Los alcoholes son suaves, especiados, perfumados y bajos a moderados en intensidad. Sin aromas a alcohol caliente o a solvente. El carácter a malta es ligero. Sin diacetil.

**Aspecto:** amarillo a medio dorado en el color. Bien cristalina. Efervescente. La espuma es masiva, duradera, a menudo perlada, movediza, blanca, con el característico “Belgian lace” en el vaso mientras se

desvanece (“encaje belga”: espuma adherida en las paredes del vaso mientras ésta se diluye).

**Sabor:** maridaje de sabores especiados, a frutas y alcohol apoyados por un suave carácter de la malta. Los ésteres traen reminiscencias a peras, naranjas o manzanas. Los fenoles son bajos a moderados y picantes en el carácter. Los alcoholes son suaves, especiados y a menudo un poco dulces y bajos a moderados en intensidad. El amargor es típicamente medio a alto, proveniente de la combinación de lúpulos de amargor y fenoles producidos por la levadura. Una carbonatación sustancial y el amargor llevan a un gusto final seco con un retrogusto bajo a moderadamente amargo. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** muy altamente carbonatada. Cuerpo liviano a medio, aunque más liviano de que lo que sugeriría su considerable densidad (gracias al azúcar y a la alta carbonatación). Una tibieza suave del alcohol pero no perceptible. Sin carácter caliente del alcohol o a solvente. Siempre efervescente. Nunca astringente.

**Impresión general:** una ale fuerte estilo belga, dorada, compleja, efervescente, fuerte.

**Comentarios:** se asemeja intensamente a la Tripel, pero puede ser aun más pálida, de cuerpo más ligero e incluso más fresca y más seca. El gusto final más seco y el cuerpo más liviano también sirven para lograr un lupulado firme, un carácter especiado más prominente. Las referencias al diablo son incluidas en el nombre de muchos ejemplos comerciales de este estilo, en referencia a su potente graduación alcohólica y como un homenaje a la cerveza original (Duvel). Los mejores ejemplos son complejos y delicados. La carbonatación alta ayuda a recalcar la cantidad de sabores y a aumentar la percepción de un gusto final seco. Tradicionalmente acondicionada en botella (fermentada en la botella).

**Historia:** originalmente desarrollada por la cervecería de Moortgat luego de la Segunda Guerra Mundial como una respuesta a la creciente popularidad de las cervezas Pilsner.

**Ingredientes:** el color claro y el cuerpo relativamente ligero para una cerveza de esta graduación son el resultado del uso de malta Pilsner y de hasta un 20% de azúcar blanca. Son comúnmente usados los lúpulos nobles o el Styrian Goldings. Son usadas cepas de levaduras belgas (aquellas que producen ésteres frutados, fenoles especiados y niveles más altos de alcohol), a menudo ayudada por una fermentación levemente más templada. Agua bastante blanda.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1070 - 1095  
IBUs: 22 – 35 D.F.: 1005 - 1016  
SRM: 3 - 6 Graduación alcohólica: 7,5° - 10,5°

**Ejemplos comerciales:** Duvel, Russian River Damnation, Hapkin, Lucifer, Brigand, Judas, Delirium Tremens, Dulle Teve, Piraat, Great Divide Hades, Avery Salvation, North Coast Prangster, Unibroue Eau Benite, AleSmith Horny Devil.

### **18E - Belgian Dark Strong Ale - (Ale fuerte oscura belga)**

**Aroma:** complejo, con un rico dulzor a malta, ésteres y alcohol significativo y un carácter especiado leve a moderado. La malta es rica y fuerte, y puede tener la cualidad de una malta tipo Munich, a menudo con aroma a caramelo, a tostado y/o a pan. Los ésteres frutados son fuertes a moderadamente bajos y pueden contener notas a pasas de uva, ciruelas, cerezas secas, higos o pasas de ciruelas. Los fenoles especiados pueden estar presentes pero usualmente tienen una cualidad picante no como el clavo de olor. Los alcoholes son suaves, especiados, perfumados y/o como a rosas, y son bajos a moderados en intensidad. Los lúpulos usualmente no están presentes

(pero un muy bajo aroma a lúpulo noble es aceptable). Sin diacetil. Sin aroma a malta oscura o tostada.

**Aspecto:** de color ámbar profundo a cobrizo-marrón profundo (“oscuro” en este contexto implica “de color más profundo que el dorado”). Espuma gigante, densa, como el mousse, crema persistente, color marrón claro. Puede ser cristalina pero algo turbia.

**Sabor:** similar al aroma (los mismos comentarios para la malta, el éster, fenoles, alcohol, lúpulo y especias también se pueden aplicar al sabor). Moderadamente maltosa o dulce en el gusto en paladar. El gusto final es variable, dependiendo de la interpretación (las auténticas versiones trapenses son más moderadamente secas a secas, las versiones de abadía pueden ser medio secas a dulces). Bajo amargor para una cerveza de esta graduación alcohólica; el alcohol provee algo de balance hacia la malta. Las cervezas más dulces y con cuerpo más pleno tendrán un nivel de amargor más alto para equilibrar. Casi todas las versiones son maltosas en el balance, aunque unas pocas son ligeramente amargas. Los sabores complejos y variados se deben mezclar de manera suave y armoniosa.

**Sensación en boca:** alta carbonatación pero no un ácido carbónico mordiente. Una tibieza suave del alcohol pero no perceptible. El cuerpo puede ser variable dependiendo de la interpretación (las auténticas versiones trapenses tienden ser de cuerpo medio liviano a medio mientras que las versiones de abadía pueden ser de cuerpo bastante pleno y cremosas).

**Impresión general:** una ale belga muy fuerte, oscura, muy rica, compleja. Compleja, rica, suave y peligrosa.

**Comentarios:** las auténticas versiones trapenses tienden a ser más secas (los belgas dirían “más digeribles”) que las versiones de abadía, las cuales pueden ser bastante dulces y de cuerpo pleno. Un amargor más alto es admisible en las cervezas de abadía con una densidad

final más alta. Las cervezas tipo Barleywine (como la Scaldis/Bush, La Trappe Quadrupel, Weyerbacher QUAD) y las cervezas especiadas de Navidad (como la N'ice Chouffe, Affligem Noël), deben ser ingresadas en la categoría 16E - Belgian Specialty Ale del BJCP, no en esta categoría. Tradicionalmente acondicionada en botella (fermentada en la botella).

**Historia:** la mayoría de las versiones son únicas en carácter, reflejando características de cervecerías individuales.

**Ingredientes:** comúnmente son usadas cepas de levaduras belgas propensas a la producción de alcoholes más altos, ésteres y a veces fenoles. El agua puede ser blanda a dura. Impresión de una compleja totalidad de granos utilizados, aunque las versiones tradicionales son un poco más simples con jarabe de azúcar caramelizado o azúcares no refinados, y levadura proveyendo mucho de la complejidad. Los cerveceros caseros pueden usar malta Pils belga o malta pale como base, el tipo de malta Munich para la maltosidad, otros granos especiales para el carácter. El jarabe de azúcar caramelizado o azúcares no refinadas aligeran el cuerpo y agregan color y sabor (particularmente si son usadas azúcares oscuras). Son comúnmente usados lúpulos del tipo noble o del tipo inglés o el Styrian Goldings. Las adiciones de especias son generalmente no tradicionales, si son usados se mantienen sutiles y en el gusto de fondo. Se deben evitar las maltas cristal americanas o inglesas (éstas proveen un tipo erróneo de dulzor).

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1075 - 1110;

IBUs: 20 - 35 D.F.: 1010 - 1024

SRM: 12 - 22 Graduación alcohólica: 8° - 11°

**Ejemplos comerciales:** Westvleteren 12 (tapa amarilla), Rochefort 10 (tapa azul), St. Bernardus Abt 12, Gouden Carolus Grand Cru of the Emperor, Achel Extra Brune, Rochefort 8 (tapa verde), Southampton Abbot 12,

Chimay Grande Reserve (azul), Brasserie des Rocs Grand Cru, Gulden Draak, Kasteelbier Bière du Chateau Donker, Lost Abbey Judgment Day, Russian River Salvation.

## **19. STRONG ALE**

**(Ale fuerte)**

**19A - Old Ale - (Ale antigua)**

**Aroma:** a malta dulce con ésteres frutados, a menudo con una compleja mezcla de aromas a frutas secas, a vino, a caramelo, melazas, nuez, toffee y/o a otras maltas especiales. Son aceptables algunas notas oxidativas y a alcohol, similares a aquellas que se encuentran en el jerez o en el oporto. Los aromas a lúpulo usualmente no están presentes debido al añejamiento prolongado.

**Aspecto:** ámbar claro a color marrón-rojizo muy oscuro (la mayoría son bastante oscuras). El añejamiento y la oxidación pueden oscurecer bastante a la cerveza. Puede ser casi opaca (si no lo es debe ser cristalina). La espuma moderada a baja de color marrón claro, puede ser afectada negativamente por el alcohol y el añejamiento.

**Sabor:** carácter medio a alto de la malta, con una deliciosa complejidad de la malta, a menudo con sabores a nuez, caramelo y/o como a melazas. Los sabores a chocolate o a tostado son opcionales, pero nunca deben ser prominentes. El balance a menudo es a dulzor de la malta pero puede estar bien lupulada (la impresión del amargor frecuentemente depende de la cantidad de tiempo de añejamiento). Son comunes los ésteres frutados moderados a altos y puede tomar un carácter a frutas secas o a vino. El gusto final puede variar de seco a un tanto dulce. El extenso añejamiento puede contribuir a los sabores oxidativos similares a un buen jerez añejado, a un oporto o a un vino de Madeira. La graduación alcohólica debe ser evidente aunque no abrumadora. Diacetil bajo a ninguno. Algunas versiones

algo añejadas en madera o mezcladas, pueden tener carácter láctico o Brettanomyces pero esto es opcional y no debe ser muy intenso (si así fuera entrarían en la categoría de cervezas especiales).

**Sensación en boca:** cuerpo medio a pleno, denso, aunque los ejemplos más viejos pueden ser de cuerpo más reducido debido a la atenuación continuada durante el acondicionamiento. La tibieza del alcohol a menudo es evidente y siempre bienvenida. Carbonatación baja a moderada dependiendo del añejamiento y el acondicionamiento.

**Impresión general:** una ale de significativa graduación alcohólica, más importante que las strong bitters y las brown porters aunque usualmente no tan fuerte o rica como una barleywine. Usualmente con un balance más dulce, más maltoso. “Debe ser una cerveza que dé calor, de las que son óptimamente bebidas en vasos de media pinta junto al calor del fuego en una fría noche de invierno” – Michael Jackson.

**Comentarios:** la graduación alcohólica y el carácter varían ampliamente. Entran en el espacio del estilo entre las cervezas con densidad normal (strong bitters, brown porters) y las barleywines. Puede incluir cervezas que dan calor en invierno, milds fuertes oscuras, bitters fuertes (y quizás más oscuras), cervezas fuertes mezcladas (surtidos de ales mezcladas con un mild o bitter) y versiones de densidades más bajas de barleywines inglesas. Muchos ejemplos de cervezas que dan calor en invierno (winter warmers) tienen una graduación alcohólica más baja que los 6°.

**Historia:** una tradicional ale de estilo inglés, macerada a temperaturas más altas que las ales fuertes (strong ale) para reducir la atenuación, luego añejada en la cervecería después de la fermentación primaria (similar al proceso usado para las porters históricas). A menudo tienen un carácter relacionado con el añejamiento (láctico, Brett,

oxidación, cuero), asociado con cervezas “rancias”. Usadas como surtido de ales (stock) para ser mezcladas o disfrutadas en su plena graduación alcohólica (cerveza rancia o de stock se refiere a las cervezas que han sido añejadas o almacenadas por un significativo período de tiempo). Las cervezas de invierno son un estilo más moderno, más maltosas, con cuerpo más pleno, a menudo cervezas más oscuras que pueden ser un ofrecimiento especial de una cervecería durante la estación invernal.

**Ingredientes:** cantidades generosas de malta pale bien modificada (generalmente de origen inglés, aunque no necesariamente deben serlo), junto con cantidades prudentes de maltas caramelo y otras maltas de carácter especial. Algunos ejemplos más oscuros sugieren que las maltas oscuras (por ejemplo malta chocolate) pueden ser apropiadas, aunque tan escasamente como para evitar un carácter demasiado tostado. Suelen usarse adjuntos (tales como melazas, azúcar invertida –cuando la sacarosa se divide en glucosa y fructosa–, azúcar oscura), mientras que también están los adjuntos que contienen almidón (maíz, trigo, cebada arrollada) y los extractos de malta. La variedad de lúpulo no es tan importante, mientras que el balance relativo y el proceso de añejamiento quitan mucho del carácter propio de la variedad. Es tradicional la levadura ale inglesa con baja atenuación pero que puede conducir a niveles más altos de alcohol.

**Estadísticas vitales:** DI.: 1.060-1.090

IBUs: 30 - 60

DF.: 1.015-1.022

SRM: 10 - 22

Graduación alcohólica: 6° - 9°

**Ejemplos comerciales:** Gale’s Prize Old Ale, Burton Bridge Olde Expensive, Marston Owd Roger, Greene King Olde Suffolk Ale , J.W. Lees Moonraker, Harviestoun Old Engine Oil, Fuller’s Vintage Ale, Harvey’s Elizabethan Ale, Theakston Old Peculier (peculiar at OG 1.057), Young’s Winter Warmer, Sarah

Hughes Dark Ruby Mild, Samuel Smith's Winter Welcome, Fuller's 1845, Fuller's Old Winter Ale, Great Divide Hibernation Ale, Founders Curmudgeon, Cooperstown Pride of Milford Special Ale, Coniston Old Man Ale, Avery Old Jubilation.

### **19B - English Barleywine - (“vino de cebada” inglesa)**

**Aroma:** muy rico e intensamente maltoso, a menudo con un aroma como a caramelo. Puede tener un carácter frutado moderado a intenso, a menudo con un carácter a frutas secas. El aroma a lúpulo puede oscilar de leve a marcado. Los alcoholes aromáticos pueden ser bajos a moderados pero nunca desagradables, calientes o como a solvente. La intensidad de estos aromáticos a menudo disminuye con el añejamiento. El aroma puede tener un carácter rico incluyendo notas a pan, a tostado, toffee, melazas y/o a jarabe de azúcar marrón. Las versiones añejadas pueden tener una cualidad como a jerez, posiblemente aromáticos del vino o del oporto y generalmente aromas más apagados de la malta. Diacetil bajo a ninguno.

**Aspecto:** el color puede oscilar del dorado vivo al ámbar muy oscuro o incluso al marrón oscuro. A menudo tiene reflejos color rubí, pero no debe ser opaco. La espuma es baja a moderada, de tono blancuzco, puede tener baja retención. Puede tener turbiedad fría (chill haze) a temperaturas más bajas pero generalmente se aclara de una buena a brillante cristalinidad mientras recupera calor. El color puede parecer que tiene una gran profundidad como si se mirara a través de una lente gruesa. El alto nivel de alcohol y la viscosidad pueden ser visibles en las lágrimas cuando la cerveza forma remolino en un vaso.

**Sabor:** fuerte, intenso, complejo, sabores a malta en múltiples estratos que van desde sabores a pan y bizcocho hasta tostado profundo, caramelo oscuro, toffee

y/o a melazas. Dulzor de la malta moderado a alto en el gusto en paladar, aunque el sabor final puede ser moderadamente dulce a moderadamente seco (dependiendo del añejamiento). Algunos sabores oxidativos y a vino pueden estar presentes y a menudo pueden ser evidentes sabores complejos a alcohol. Los sabores a alcohol no deben ser desagradables, calientes o como a solvente. Carácter frutado moderado a bastante alto, a menudo con carácter a frutas secas. El amargor del lúpulo puede oscilar de lo suficientemente justo para balancear a una firme presencia; por lo tanto el balance va de lo maltoso a lo un tanto dulce. El sabor a lúpulo es de bajo a moderadamente alto (usualmente variedades inglesas). Diacetil bajo a ninguno.

**Sensación en boca:** cuerpo pleno y denso, con una textura aterciopelada, deliciosa (aunque el cuerpo puede declinar con un largo acondicionamiento). Una suave tibieza del alcohol añejado debe estar presente y no debe ser caliente o duro. La carbonatación puede ser baja a moderada dependiendo del añejamiento y el acondicionamiento.

**Impresión general:** la más sabrosa y fuerte de las ales inglesas. Un ejemplo de riqueza maltosa y sabores complejos, intensos. El carácter de estas ales puede cambiar significativamente a lo largo del tiempo; tanto las versiones viejas como las más jóvenes deben ser apreciadas por lo que son. El perfil de la malta puede variar ampliamente; no todos los ejemplos tendrán todos los aromas o sabores posibles.

**Comentarios:** aunque suele ser una cerveza lupulada, la barleywine inglesa pone menos énfasis en el carácter del lúpulo que la barleywine americana y presenta lúpulos ingleses. Las versiones inglesas pueden ser más oscuras, más maltosas, más frutadas y mostrar sabores a maltas especiales más ricos que las barleywines americanas.

**Historia:** usualmente la cerveza ale más fuerte ofrecida por una cervecería y en años recientes muchos ejemplos comerciales son fechados por su añejamiento. Normalmente son añejadas de manera significativa previo a que sean lanzadas al mercado. A menudo asociadas con el invierno o la temporada de vacaciones.

**Ingredientes:** la malta pale bien modificada debe formar la columna de los granos a utilizar, con cantidades prudentes de maltas caramelo. Las maltas oscuras deben ser usadas con gran moderación, en su caso, mientras la mayor parte del color surge de un prolongado hervor. Se utilizan los lúpulos ingleses tales como Northdown, Target, East Kent Goldings y el Fuggles. Levadura de pleno carácter inglés.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1080 - 1120

IBUs: 35 - 70 D.F.: 1018 - 1030

SRM: 8 - 22 Graduación alcohólica: 8° - 12°

**Ejemplos comerciales:** Thomas Hardy's Ale, Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, J.W. Lee's Vintage Harvest Ale, Robinson's Old Tom, Fuller's Golden Pride, AleSmith Old Numbskull, Young's Old Nick (poco común en su graduación alcohólica de 7,2°), Whitbread Gold Label, Old Dominion Millenium, North Coast Old Stock Ale (cuando está añejada), Weyerbacher Blithering Idiot.

### **19C - American Barleywine - ("vino de cebada" americana)**

**Aroma:** maltosidad muy rica e intensa. Carácter a lúpulo moderado a firme y a menudo muestra variedades americanas cítricas o resinosas (aunque pueden ser usadas otras variedades tales como las florales, terrosas o especiadas inglesas o una mezcla de variedades). Alcoholes aromáticos y ésteres frutados de bajos a moderados. El carácter de la malta puede ser dulce, acaramelado, a pan o bastante neutro. Sin embargo la

intensidad de los aromáticos suele disminuir con el añejamiento. Sin diacetil.

**Aspecto:** el color puede oscilar del ámbar claro a medio cobrizo, puede ser raramente tan oscuro como el marrón claro. A menudo tiene reflejos color rubí. La espuma es moderadamente baja a voluminosa, de tono blancuzco a marrón claro, puede tener baja retención. Puede tener turbiedad fría (chill haze) a temperaturas más bajas pero generalmente se aclara de una buena a brillante cristalinidad mientras recupera calor. El color puede parecer que tiene una gran profundidad como si se mirara a través de una lente gruesa. El alto nivel de alcohol y la viscosidad pueden ser visibles en las lágrimas cuando la cerveza forma remolino en un vaso

**Sabor:** fuerte, intenso sabor a malta con perceptible amargor. Dulzor de la malta moderadamente bajo a moderadamente alto en el gusto en paladar, aunque el sabor final puede ser un poco dulce a bastante seco (dependiendo del añejamiento). El amargor del lúpulo puede oscilar de moderadamente fuerte a agresivo. Aunque firmemente malteado, el equilibrio siempre debe parecer amargo. Sabor a lúpulo moderado a alto (cualquier variedad). Ésteres frutados bajos a moderados. Presencia perceptible del alcohol, pero los sabores marcados o a solvente son indeseables. Los sabores se suavizarán y declinarán con el paso del tiempo, pero cualquier carácter a oxidado debe ser apagado (y generalmente ser enmascarado por el carácter del lúpulo). Puede tener algunos sabores a pan o a malta caramelizada pero éstos no deben ser altos. Sabores a malta tostada o quemada son inapropiados. Sin diacetil.

**Sensación en boca:** cuerpo pleno y denso, con una textura aterciopelada, deliciosa (aunque el cuerpo puede declinar con un largo acondicionamiento). Una suave tibieza del alcohol debe estar presente y no debe ser excesivamente caliente. La carbonatación puede ser baja



a moderada dependiendo del añejamiento y el acondicionamiento.

**Impresión general:** una interpretación bien lupulada de la más rica y fuerte de las ales inglesas. El carácter del lúpulo debe ser evidente de principio a fin, pero no tiene que ser desequilibrado. La graduación alcohólica y el amargor del lúpulo a menudo se combinan para dejar un gusto final muy largo.

**Comentarios:** la versión americana de la Barleywine tiende a tener un énfasis más acentuado en el amargor del lúpulo y el aroma que la Barleywine inglesa y a menudo presenta variedades de lúpulos americanos. Difiere de la Imperial IPA en que los lúpulos no son extremos, la malta está más avanzada y el cuerpo es más rico y con carácter más pleno.

**Historia:** usualmente la cerveza ale más fuerte ofrecida por una cervecería y en años recientes muchos ejemplos comerciales son fechadas por su añejamiento. Normalmente son añejadas de manera significativa previo a que sean lanzadas al mercado. A menudo asociadas con el invierno o la temporada de vacaciones.

**Ingredientes:** la malta pale bien modificada debe formar la columna de los granos a utilizar. Pueden usarse algunas maltas especiales o con carácter. Las maltas oscuras deben usarse con gran moderación, en su caso, mientras la mayor parte del color surge de un prolongado hervor. Son comunes los lúpulos americanos con carácter cítrico aunque cualquier variedad puede ser usada en cantidad. Generalmente usa una levadura atenuativa de origen americano.

**Estadísticas vitales:** D.I.: 1080 - 1120  
IBUs: 10 - 19 D.F.: 1016 - 1030  
SRM: 10 - 19 Graduación alcohólica: 8° - 12°

**Ejemplos comerciales:** Sierra Nevada Bigfoot, Great Divide Old Ruffian, Victory Old Horizontal, Rogue Old Crustacean, Avery Hog Heaven Barleywine, Bell's

Third Coast Old Ale, Anchor Old Foghorn, Three Floyds Behemoth, Stone Old Guardian, Bridgeport Old Knucklehead, Hair of the Dog Doggie Claws, Lagunitas Olde GnarleyWine, Smuttynose Barleywine, Flying Dog Horn Dog.

## **20. FRUIT BEER**

### **20 - Fruit Beer - (*Cerveza frutada*)**

**Aroma:** los aromáticos distintivos asociados con la fruta en particular deben ser perceptibles en el aroma; sin embargo obsérvese que algunas frutas (por ejemplo las cerezas, las frambuesas) tienen aromas más fuertes y son más distintivas que otras (por ejemplo los arándanos, frutillas) lo que permite un rango de caracteres de las frutas e intensidad que va de lo sutil a lo agresivo. El carácter de la fruta debe ser agradable y de apoyo, no artificial e inapropiadamente abrumador (considerando el carácter de la fruta) ni debe tener defectos tales como la oxidación. Como con todas las cervezas especiales, una adecuada cerveza frutada debe ser un equilibrio/balance armonioso de las frutas utilizadas con el estilo de cerveza de base. Los aromas a lúpulo, los componentes de aroma y sabor derivados de la levadura y los componentes de la malta de la cerveza subyacente (de base) no deben ser tan perceptibles cuando la fruta está presente. Estos componentes (especialmente los lúpulos) pueden también ser intencionadamente suavizados para permitir que el carácter de la fruta llegue al final de la presentación. Si la cerveza de base es una ale entonces un carácter frutado no específico y/u otros componentes de la fermentación tales como el diacetil, pueden estar presentes como apropiados para fermentaciones de temperaturas más altas. Si la cerveza de base es una lager, entonces sería apropiado menos componentes de la fermentación en general. Algunos

aromas a malta pueden ser deseables, especialmente en estilos oscuros. El aroma a lúpulo puede estar ausente o balanceado con la fruta, dependiendo del estilo. La fruta debe agregar una complejidad extra a la cerveza, pero no debe ser tan prominente como para desequilibrar el resultado de la presentación. Algo de acidez puede estar presente si naturalmente se produce en la fruta en particular, pero no debe ser inapropiadamente intensa.

**Aspecto:** la apariencia debe ser apropiada con la cerveza de base que está siendo presentada y variará dependiendo de la cerveza de base. Para las cervezas que tienen colores más claros, con frutas que exhiben colores distintivos, el color debe ser perceptible. Obsérvese que el color de la fruta en la cerveza es más ligero que el de la pulpa de la fruta en sí y puede tomar matices levemente diferentes. Las cervezas frutadas pueden tener algo de turbidez o ser cristalinas, aunque la turbidez generalmente es indeseada. La espuma puede tomar algo del color de la fruta.

**Sabor:** como con el aroma, el carácter distintivo del sabor asociado con la fruta en particular, debe ser perceptible y puede tener un rango en intensidad que va de lo sutil a lo agresivo. El balance de la fruta con la cerveza de base es vital y el carácter de la fruta no debe ser tan artificial y/o inapropiadamente abrumador como para sugerir un jugo de frutas. El amargor del lúpulo, el sabor, los sabores de la malta, el contenido de alcohol y los componentes producidos por la fermentación, tales como ésteres o diacetil, deben ser apropiados con la cerveza de base y ser armoniosos y equilibrados/balanceados con los sabores distintivos de las frutas presentes. Obsérvese que estos componentes (especialmente los lúpulos) pueden ser intencionadamente suavizados para permitir que el carácter de la fruta llegue al final de la presentación. Algo de acidez puede estar presente si naturalmente se

produce en la fruta en particular pero no debe ser inapropiadamente intensa. Hay que recordar que por lo general la fruta agrega sabor y no dulzor a la cerveza frutada. El azúcar que se encuentra en las frutas es usualmente plenamente fermentada y contribuye a alivianar los sabores y a un gusto final más seco que lo que podría esperarse para el estilo de base declarado. Sin embargo un dulzor residual no es necesariamente una característica negativa, a menos que tenga una cualidad agresiva no fermentada.

**Sensación en boca:** puede variar dependiendo del estilo de base seleccionado y como apropiado para aquella cerveza de base. El cuerpo y los niveles de carbonatación deben ser los apropiados para el estilo de cerveza de base que está siendo presentada. La fruta por lo general agrega fermentables que tienden a alivianar/aclarar la cerveza, la cerveza resultante puede parecer más ligera que lo esperado para el estilo de base declarado.

**Impresión general:** un armonioso maridaje de fruta y cerveza. Los atributos claves del estilo de base serán diferentes con la adición de la fruta, no se debe esperar que la cerveza de base tenga el mismo gusto que la versión no adulterada. Se juzga a la cerveza en base a lo placentera que es y al balance que resulta de la combinación.

**Comentarios:** el balance general es la clave para presentar una cerveza frutada bien hecha. La fruta debe complementar el estilo original y no abrumarlo. El cervecero debe reconocer que algunas combinaciones de estilos de cervezas de base y frutas funcionan bien al juntarse mientras que otras no logran combinaciones armoniosas. EL CONCURSANTE DEBE ESPECIFICAR EL ESTILO DE CERVEZA DE BASE COMO ASÍ TAMBIÉN EL TIPO DE FRUTAS QUE SE USÓ. SI ESTA CERVEZA ESTÁ BASADA EN UN ESTILO CLÁSICO (POR EJEMPLO UNA BLONDE

ALE) ENTONCES EL ESTILO ESPECÍFICO DEBE ESTAR ESPECIFIADO. LOS ESTILOS CLÁSICOS NO TIENEN QUE SER CITADOS (POR EJEMPLO “PORTER” O “ALE DE TRIGO”). EL TIPO DE FRUTAS SIEMPRE DEBE SER ESPECIFICADO. Si el estilo de base es un estilo clásico, el estilo original debe llegar en aroma y sabor. Obsérvese que las lambics basadas en frutas deben ingresar en la categoría 16E - Belgian Specialty Ale. La fruta añejada a veces puede tener sabor y aroma característicos similares al vino de postre Sauternes, al jerez o al vino dulce Tokaj (húngaro), pero una cerveza con una cualidades como estas debe hacer una petición especial (por ejemplo amontillado, fino, botrytis). La cerveza con ají picante chile debe ser ingresada en la categoría 21A - Spice/Herb/Vegetable Beer.

**Estadísticas vitales:** D.I.: varía con el estilo de base; D.F.: varía con el estilo de base, IBUs: varía con el estilo de base, SRM: varía con el estilo de base, Graduación alcohólica: varía con el estilo de base.

**Ejemplos comerciales:** New Glarus Belgian Red and Raspberry Tart, Bell’s Cherry Stout, Dogfish Head Aprihop, Great Divide Wild Raspberry Ale, Founders Rübæus, Ebulum Elderberry Black Ale, Stiegl Radler, Weyerbacher Raspberry Imperial Stout, Abita Purple Haze, Melbourne Apricot Beer y Strawberry Beer, Saxer Lemon Lager, Magic Hat #9, Grozet Gooseberry and Wheat Ale, Pyramid Apricot Ale, Dogfish Head Fort.

## **21. SPICE HERB VEGETABLE BEER**

### **21A - Spice, Herb, or Vegetable Beer - (*Cerveza con especias, hierbas o vegetales*)**

**Aroma:** el carácter de las especias particulares, hierbas y/o vegetales (en adelante abreviado EHV) debe ser perceptible en el aroma; sin embargo obsérvese que algunas EHV (por ejemplo el jengibre, la canela) tienen aromas más intensos y son más distintivos que otros (por ejemplo algunos vegetales) lo que permite un rango de caracteres de EHV e intensidad que va de lo sutil a lo agresivo. El carácter individual de EHV no siempre puede ser identificable cuando se usan en combinación. El carácter de EHV debe ser agradable y de apoyo, no artificial e inapropiadamente abrumador. Como con todas las cervezas especiales, una adecuada cerveza de EHV debe ser un armonioso equilibrio/balance de las EHV utilizadas con el estilo de cerveza de base. Los aromas a lúpulo, los componentes de aroma y sabor derivados de la levadura y los componentes de la malta de la cerveza de base no deben ser tan perceptibles cuando las EHV están presentes. Estos componentes (especialmente los lúpulos) pueden también ser intencionadamente suavizados para permitir que el carácter de las EHV llegue al final de la presentación. Si la cerveza de base es una ale entonces un carácter frutado no específico y/u otros componentes de la fermentación tales como el diacetil, pueden estar presentes como apropiados para fermentaciones de temperaturas más altas. Si la cerveza de base es una lager, entonces sería apropiado menos componentes de la fermentación en general. Algunos aromas a malta pueden ser deseables, especialmente en estilos oscuros. El aroma a lúpulo puede estar ausente o balanceado con las EHV, dependiendo del estilo. Las EHV deben agregar una complejidad extra a la cerveza, pero no debe ser tan prominente como para desequilibrar el resultado de la presentación.

**Aspecto:** la apariencia debe ser apropiada con la cerveza de base que está siendo presentada y variará dependiendo de la cerveza de base. Para las cervezas que tienen colores más claros, con EHV's que exhiben colores distintivos, los colores pueden ser perceptibles en la cerveza y posiblemente en la espuma. Pueden tener algo de turbidez o ser cristalinas. La formación de la espuma puede ser negativamente afectada por algunos ingredientes, tales como el chocolate.

**Sabor:** como con el aroma, el carácter distintivo del sabor asociado con las EHV's en particular, debe ser perceptible y puede tener un rango en intensidad que va de lo sutil a lo agresivo. El carácter individual de EHV's no siempre puede ser identificable cuando se usan en combinación. El balance de las EHV's con la cerveza subyacente es vital y el carácter de las EHV's no debe ser tan artificial y/o inapropiadamente arrollador como para abrumar a la cerveza. El amargor del lúpulo, el sabor, los sabores de la malta, el contenido de alcohol y los componentes producidos por la fermentación, tales como ésteres o diacetil, deben ser apropiados con la cerveza de base y ser armoniosos y equilibrados/balanceados con los sabores distintivos de las EHV's presentes. Obsérvese que estos componentes (especialmente los lúpulos) pueden ser intencionadamente suavizados para permitir que el carácter de las EHV's llegue al final de la presentación. Algunas EHV's son inherentemente amargas y puede resultar en una cerveza más amarga que lo declarado por el estilo de base.

**Sensación en boca:** puede variar dependiendo del estilo de base seleccionado y como apropiado para aquella cerveza de base. El cuerpo y los niveles de carbonatación deben ser los apropiados para el estilo de cerveza de base que está siendo presentada. Algunas EHV's pueden agregar cuerpo adicional y/o viscosidad, aunque las adiciones de fermentables pueden alivianar la cerveza.

Algunas EHV's pueden añadir un poco de astringencia, aunque el carácter de una especia “ruda, agresiva” es indeseable.

**Impresión general:** un armonioso maridaje de EHV's y cerveza. Los atributos claves del estilo subyacente serán diferentes con la adición de las EHV's, no se debe esperar que la cerveza de base tenga el mismo gusto que la versión no alterada. Se juzga a la cerveza en base a lo placentera que es y al balance que resulta de la combinación.

**Comentarios:** el balance general es la clave para presentar una cerveza con EHV's bien hecha. Las EHV's deben complementar el estilo original y no abrumarlo. El cervecero debe reconocer que algunas combinaciones de estilos de cervezas de base y EHV's funcionan bien al juntarse mientras que otras no logran combinaciones armoniosas. EL CONCURSANTE DEBE ESPECIFICAR EL ESTILO DE CERVEZA DE BASE COMO ASÍ TAMBIÉN EL TIPO DE ESPECIAS, HIERBAS O VEGETALES QUE SE USÓ. SI ESTA CERVEZA ESTÁ BASADA EN UN ESTILO CLÁSICO (POR EJEMPLO UNA BLONDE ALE) ENTONCES EL ESTILO ESPECÍFICO DEBE ESTAR ESPECIFICADO. LOS ESTILOS CLÁSICOS NO TIENEN QUE SER CITADOS (POR EJEMPLO “PORTER” O “ALE DE TRIGO”). EL TIPO DE FRUTAS SIEMPRE DEBE SER ESPECIFICADO. Si el estilo de base es un estilo clásico, el estilo original debe llegar en aroma y sabor. El carácter individual de EHV's no siempre puede ser identificable cuando se usan en combinación. Esta categoría también puede ser usada para cervezas basadas en ajíes picantes (chile), café, chocolate o nueces (incluyendo combinaciones de estos ítems). Obsérvese que muchas cervezas especiales belgas especiales basadas en especias pueden ingresar en la categoría 16E del BJCP. Las cervezas que sólo tienen

fermentables adicionales (miel, jarabe de arce, melazas, etc.) pueden ser ingresadas en la categoría de cervezas especiales.

**Estadísticas vitales:** D.I.: varía con el estilo de base; D.F.: varía con el estilo de base. IBUs: varía con el estilo de base. SRM: varía con el estilo de base. Graduación alcohólica: varía con el estilo de base

**Ejemplos comerciales:** Alesmith Speedway Stout, Founders Breakfast Stout, Traquair Jacobite Ale, Rogue Chipotle Ale, Young's Double Chocolate Stout, Bell's Java Stout, Fraoch Heather Ale, Southampton Pumpkin Ale, Rogue Hazelnut Nectar, Hitachino Nest Real Ginger Ale, Breckenridge Vanilla Porter, Left Hand JuJu Ginger Beer, Dogfish Head Punkin Ale, Dogfish Head Midas Touch, Redhook Double Black Stout, Buffalo Bill's Pumpkin Ale, BluCreek Herbal Ale, Christian Moerlein Honey Almond, Rogue Chocolate Stout, Birrificio Baladin Nora, Cave Creek Chili Beer.

## **21B - Christmas/Winter Specialty Spiced Beer -** *(Cerveza especial especiada de Navidad/Invierno)*

**Aroma:** es posible un amplio rango de aromáticos aunque muchos ejemplos tienen reminiscencias de galletitas navideñas, pan de jengibre, budines de estilo inglés, pinos o mulling spices (especias para agregar a infusiones o ser agregadas a vinos, brandies). Cualquier combinación de aromáticos que sugiera la estación de vacaciones, es bienvenida. El estilo de base a menudo tiene perfil maltoso que apoya la presentación balanceada de los aromáticos provenientes de las especias y posiblemente de otros ingredientes especiales. Los fermentables adicionales (por ejemplo miel, melazas, jarabe de arce, etc.) pueden dejar sus únicos aromáticos. Los lúpulos aromáticos están a menudo ausentes, disminuidos, o levemente especiados. Algún carácter frutado (a menudo cáscara seca de frutas cítricas

o frutas secas tales como pasas de uvas o ciruelas) es opcional pero aceptable. Los aromáticos del alcohol pueden encontrarse en algunos ejemplos, pero este carácter debe ser restringido. El aroma general debe ser balanceado y armonioso y es a menudo bastante complejo y atractivo.

**Aspecto:** generalmente medio ámbar a marrón muy oscuro (las versiones más oscuras son más comunes). Usualmente cristalina, aunque las versiones más oscuras pueden ser virtualmente opacas. Por lo general tiene una espuma bien formada y a menudo es blancuzca a marrón claro (como el café claro o la canela).

**Sabor:** muchas interpretaciones son posibles; lo que permite la creatividad del cervecero, siempre que el producto resultante sea equilibrado y provea alguna presentación especiada. Las especias asociadas con la temporada de vacaciones son típicas (como se mencionó en la sección del aroma). Las especias y los fermentables opcionales deben ser de apoyo y mezclarse bien con el estilo de cerveza de base. Son comunes los sabores ricos, maltosos y/o basados en la malta y muchos incluyen sabores a caramelo, a tostado, a nuez o a chocolate. Puede incluir algún sabor a cáscara de frutas secas tales como pasas de uva, ciruela, higo, cáscara de naranja o cáscara de limón. Muchas incluyen sabores distintivos provenientes de fermentables específicos (melazas, miel, azúcar marrón, etc.), aunque estos elementos no son requeridos. Un leve carácter a pino o de árboles de hojas perennes, es opcional pero se lo encuentra en algunos ejemplos. El amplio rango de ingredientes especiales debe ser de apoyo y balanceado, no tan prominente como para abrumar a la cerveza de base. El amargor y sabor del lúpulo están generalmente restringidos lo suficiente como para no interferir con las especias y los ingredientes especiales. Por lo general el gusto final es bastante pleno y satisfactorio y a menudo tiene algo de

sabor a alcohol. Las características de la malta tostada son raras y usualmente no son más fuertes que el chocolate.

**Sensación en boca:** un amplio rango de interpretaciones es posible. El cuerpo es generalmente medio a pleno y una cierta densidad de la malta a menudo está presente. Es típica una carbonatación moderadamente baja a moderadamente alta. Muchos ejemplos muestran algo de buen añejamiento, con contenido de tibieza del alcohol, pero sin ser generalmente caliente. Las cervezas no tienen que ser totalmente fuertes para mostrar algunos efectos que dan tibieza/calor.

**Impresión general:** una cerveza más fuerte, más oscura, especiada, que a menudo tiene un cuerpo generoso y un gusto final que da calor/tibieza para la fría estación invernal.

**Comentarios:** el balance general es la clave para presentar una cerveza de navidad bien hecha. Los ingredientes especiales deben complementar a la cerveza de base y no abrumentarla. El cervecero debe reconocer que algunas combinaciones de estilos de cervezas de base e ingredientes especiales funcionan bien al juntarse mientras que otras no logran combinaciones armoniosas. EL CONCURSANTE DEBE ESPECIFICAR EL ESTILO DE CERVEZA DE BASE COMO ASÍ TAMBIÉN EL TIPO DE INGREDIENTES ESPECIALES QUE SE USARON. EL ESTILO DE BASE, LAS ESPECIAS U OTROS INGREDIENTES NO NECESITAN SER IDENTIFICADOS. LA CERVEZA DEBE INCLUIR ESPECIAS Y PUEDE INCLUIR OTROS FERMENTABLES (AZÚCARES, MIEL, JARABE DE ARCE, MELAZAS, ETC.) O FRUTAS. Si el estilo de base es un estilo clásico, el estilo original debe llegar en aroma y sabor. Cuando las especias, hierbas o fermentables adicionales, son declarados, cada uno debe ser perceptible y distintivo a

su manera (aunque no necesariamente identificable de manera individual, el equilibrio/balance con otros ingredientes sigue siendo crítico). Las cervezas de estilo inglés de invierno, que dan calor (algunas de las cuales pueden ser etiquetadas como Christmas Ales - Ales de Navidad) son generalmente no especiadas y deberían ser ingresadas como Old Ales. Las cervezas estilo belga de Navidad pueden ser ingresadas en la categoría 16E Belgian Specialty Ales del BJCP.

**Historia:** a lo largo de la Historia la cerveza con un poco de contenido alcohólico más alto y riqueza han sido disfrutadas durante las vacaciones de invierno, cuando los viejos amigos se reúnen para disfrutar la temporada. Muchas cervecerías producen ofertas únicas de temporada que pueden ser más oscuras, más fuertes, especiadas, o por el contrario, de carácter más pleno que sus cervezas de producción normal. Las versiones especiadas son una tradición americana o belga desde que las cervecerías inglesas o alemanas tradicionalmente no usan especias en sus cervezas.

**Ingredientes:** generalmente ales, aunque existen algunas versiones lagers oscuras y fuertes. Las especias son requeridas y frecuentemente incluyen aquellas que evocan a la época de Navidad (por ejemplo pimienta, nuez moscada, canela, clavo de olor, jengibre) pero cualquier combinación es posible y la creatividad es alentada. Pueden usarse las cáscaras de frutas (por ejemplo del limón o las naranjas), como también adiciones sutiles de otras frutas. Pueden usarse un amplio rango de maltas tipo cristal, particularmente aquellas que añaden sabores a frutas negras o a caramelo. A menudo son usados adjuntos de sabores plenos (por ejemplo melazas, azúcar invertida –la sacarosa se divide en glucosa y fructosa–, azúcar marrón, miel, jarabe de arce, etc.).

**Estadísticas vitales:** D.I.: varía con el estilo de base; D.F.: varía con el estilo de base. IBUs: varía con el estilo de base. SRM: varía con el estilo de base. Usualmente un poco oscuras. Graduación alcohólica: varía con el estilo de base. Generalmente arriba del 6°

**Ejemplos comerciales:** Anchor Our Special Ale, Harpoon Winter Warmer, Weyerbacher Winter Ale, Nils Oscar Julöl, Goose Island Christmas Ale, North Coast Wintertime Ale, Great Lakes Christmas Ale, Lakefront Holiday Spice Lager Beer, Samuel Adams Winter Lager, Troegs The Mad Elf, Jamtlands Julöl.

## **22. SMOKE-FLAVORED AND WOOD-AGED BEER**

### **22A - Classic Rauchbier - (Cerveza ahumada clásica)**

**Aroma:** mezcla de humo y malta, con un balance variable e intensidad. El carácter del humo de la madera de haya puede oscilar de lo sutil a bastante fuerte y puede parecer ahumado, como el tocino, a madera o raramente casi mantecoso/a grasa. El carácter de la malta puede ser de bajo a moderado y ser un poco dulce, tostado o maltoso. Los componentes de la malta y el humo son a menudo inversamente proporcionales (por ejemplo cuando aumenta el humo/el ahumado, la malta decrece y viceversa). El aroma a lúpulo puede ser muy bajo a ninguno. Carácter lager, limpio, sin ésteres frutados, sin diacetil ni DMS.

**Aspecto:** esta debe ser una cerveza muy cristalina, con una espuma muy voluminosa, cremosa, de color marrón claro a un color crema. El color es medio ámbar suave cobrizo a marrón oscuro.

**Sabor:** generalmente sigue al perfil del aroma, con una mezcla de humo y malta, en intensidad y balance variable, aunque siempre complementario. Las

cualidades como las del estilo Märzen deben ser perceptibles, particularmente una riqueza maltosa, tostada, pero con sabor a humo de madera de haya que puede ser bajo a alto. El gusto en paladar puede ser un poco maltoso y dulce aunque el gusto final puede reflejar tanto a la malta como al humo/el ahumado. El amargor del lúpulo es balanceado, moderado, con un gusto final medio seco a seco (el carácter a humo mejora la sequedad del gusto final). Sabor a lúpulos nobles moderado a ninguno. Carácter límpido a lager, sin ésteres frutados, sin diacetil ni DMS. Son inapropiadas las características ásperas, amargas, a quemado, a carbonizado, a gomoso, sulfuroso o a fenoles ahumados.

**Sensación en boca:** cuerpo medio. Carbonatación media a medio-alta. Carácter lager suave. Astringencia significativa; la aspereza fenólica es inapropiada.

**Impresión general:** cerveza estilo Märzen/Oktobertfest (ver estilo 3B), con sabor y aroma dulce y ahumado y de color un poco más oscuro.

**Comentarios:** la intensidad del carácter a humo puede variar ampliamente, no todos los ejemplos son altamente ahumados. Se debe permitir la variación en el estilo cuando se la juzga. Otros ejemplos de cervezas ahumadas se consiguen en Alemania, cervezas tales como Bocks, Hefe-Weizen, Dunkel, Schwarz, y como la Helles, incluyendo ejemplos tales como la Spezial Lager. Los cerveceros que ingresan estos estilos deberían usar el estilo 22B - Other Smoked Beer como la categoría participante.

**Historia:** una especialidad histórica de la ciudad de Bamberg, en Franconia de la región de Bavaria, en Alemania. La malta ahumada con madera de haya es usada para hacer el estilo Märzen amber lager. El carácter a humo de la malta varía de acuerdo a las malterías, algunas cervecerías producen sus propias maltas ahumadas (rauchmalz).

**Ingredientes:** las rauchmalz alemanas (malta tipo Viena ahumada con madera de haya) típicamente constituyen un 20-100% del total de granos a utilizar, con el resto de maltas alemanas típicamente usadas en una Märzen. Algunas cervecerías ajustan ligeramente el color con un poco de malta tostada. Levadura lager. Lúpulos alemanes o checos.

**Estadísticas vitales:** **DI: 1.050-1.057**

IBUs: 20 - 30

DF.: 1.012-1.016

SRM: 12 – 22

Graduación alcohólica: 4,8° - 6°

**Ejemplos comerciales:** Schlenkerla Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier, Eisenbahn Rauchbier, Victory Scarlet Fire Rauchbier, Spezial Rauchbier Märzen, Saranac Rauchbier

## **22B - Other Smoked Beer - (Otras cervezas ahumadas)**

**Aroma:** el aroma debe ser un balance placentero entre el aroma esperado de la cerveza de base (por ejemplo, robust porter) y el carácter ahumado impartido por el uso de maltas ahumadas. La intensidad y carácter del ahumado y el estilo de la cerveza de base pueden variar, con cualquiera de ambos aspectos siendo prominentes en el balance. El carácter ahumado puede variar de bajo a bien firme; sin embargo el balance en la presentación general es la clave para los ejemplos bien logrados. La calidad y las características secundarias del humo/el ahumado son el reflejo de la fuente que origina el ahumado (por ejemplo turba, aliso, roble, madera de haya). Son inapropiados los aromáticos fuertes, fenólicos, ásperos, gomosos o a humo quemado.

**Aspecto:** variable. La apariencia debe reflejar el estilo de la cerveza de base, aunque el color de esta cerveza es a menudo un poco más oscuro que el color natural del estilo de base.

**Sabor:** como con el aroma debe haber un balance entre el carácter ahumado y las características esperadas del sabor del estilo de la cerveza de base. El carácter ahumado puede variar de bajo a bien firme. Los sabores ahumados pueden variar desde la madera a algo de tocino (jamón), dependiendo del tipo de maltas usadas. La malta ahumada con turba puede agregar un carácter terroso. El balance de las características de la cerveza subyacente (de base) y el ahumado puede variar, aunque la mezcla (blend) resultante debe ser un tanto equilibrada y agradable. El carácter ahumado puede añadir alguna sequedad al gusto final. Son generalmente inapropiadas las características fuertes, amargas, a carbonizado, gomosos, sulfurosos o a fenólicos ahumados (aunque algunas de estas características pueden estar presentes en algún estilo de base; sin embargo la malta ahumada no debe contribuir a estos sabores).

**Sensación en boca:** varía con el estilo de la cerveza de base. La astringencia es significativa; la aspereza derivada de los fenólicos ahumados es inapropiada.

**Impresión general:** esta es cualquier cerveza que exhiba el humo como característica de aroma y sabor principal distinto de la Rauchbier estilo Bamberg (por ejemplo la Märzen ahumada con madera de haya). El balance en el uso del carácter ahumado, los lúpulos y el carácter de la malta es exhibido por los mejores ejemplos.

**Comentarios:** cualquier estilo de cerveza puede ser ahumado; la finalidad es alcanzar un balance placentero entre el carácter de lo ahumado y el estilo de la cerveza de base. SI ESTA CERVEZA ESTÁ BASADA EN UN ESTILO CLÁSICO (POR EJEMPLO ROBUST PORTER) ENTONCES EL ESTILO DEBE SER ESPECIFICADO. LOS ESTILOS CLÁSICOS NO TIENEN QUE SER CITADOS (POR EJEMPLO “PORTER” O “BROWN ALE” ES ACEPTABLE). EL TIPO DE MADERA U OTRA FUENTE



GENERADORA DEL AHUMADO DEBE SER ESPECIFICADO SI EL CARÁCTER “VARIETAL” ES PERCEPTIBLE. Los participantes que tengan un estilo clásico citado serán juzgados sobre qué tan bien aquel estilo es representado y qué tan bien está equilibrado con el carácter del humo. Los participantes con un tipo o tipos específicos de ahumados citados serán juzgados sobre qué tan bien aquel tipo de ahumado es reconocible y marida con el estilo de base. Los estilos clásicos específicos o tipos de ahumado no tienen que ser especificados. Por ejemplo, “porter ahumada” es tan aceptable como “Scotch ale fuerte ahumada con turba” o “IPA ahumada con madera de cerezo”. Los jueces deben evaluar las cervezas mayormente por el balance general y qué tan bien el carácter del ahumado mejora a la cerveza de base.

**Historia:** el proceso de usar maltas ahumadas ha sido adaptado más recientemente, de otros estilos, por los cerveceros artesanales, sobre todo de las porter y las scotch ales fuertes. Los cerveceros alemanes tradicionalmente han usado maltas ahumadas en los estilos Bock, Doppelbock, Weizen, Dunkel, Schwarzbier, Helles, Pilsner, y otros estilos especiales.

**Ingredientes:** los diferentes materiales usados para ahumar la malta resultan en características únicas de sabor y aroma. Pueden ser usadas maltas ahumadas con madera de haya, turba y otras maderas duras (el roble, el arce, el mesquite, aliso, el pecan, manzano, cerezo y otros árboles frutales). Las diversas variedades de maderas pueden recordar a ciertos productos ahumados debido a su asociación con la comida (por ejemplo el nogal con costillas, el arce con tocino o salchichas y el aliso con salmón). Las maderas de árboles de hojas perennes nunca deben ser usadas ya que le añaden a la malta sabor medicinal o a pino. Es generalmente indeseable el uso de maltas ahumadas con turba debido a

sus fenólicos penetrantes y carácter a tierra sucia. Los ingredientes restantes varían con el estilo de base. Si las maltas ahumadas son combinadas con otros ingredientes no usuales (frutas, vegetales, especias, miel, etc.) en cantidades perceptibles la cerveza resultante deberá ser ingresada en la categoría de cervezas especiales/experimentales.

**Estadísticas vitales:** varían con el estilo de base.

**Ejemplos comerciales:** Alaskan Smoked Porter, O’Fallons Smoked Porter, Spezial Lagerbier, Weissbier and Bockbier, Stone Smoked Porter, Schlenkerla Weizen Rauchbier and Ur-Bock Rauchbier, Rogue Smoke, Oskar Blues Old Chub, Left Hand Smoke Jumper, Dark Horse Fore Smoked Stout, Magic Hat Jinx.

## **22C - Wood-Aged Beer - (Cervezas añejadas en madera)**

**Aroma:** varía con el estilo de base. Usualmente está presente un aroma bajo a moderado a madera o basado en el roble. La madera verde puede impartirle ocasionalmente aromáticos “verdes” fuertes, aunque este carácter nunca debe ser demasiado fuerte, intenso. Otros aromáticos opcionales incluyen un bajo a moderado carácter a vainilla, caramelo, toffee, a tostado o a cocoa, como así también algún aromático asociado con el alcohol previamente almacenado en la madera (en su caso). Cualquier carácter a alcohol debe ser suave y equilibrado, no caliente. Algún carácter de fondo a oxidación es opcional, y puede tomar un carácter placentero, como a jerez y no ser como el papel o el cartón.

**Aspecto:** varía con el estilo de base. A menudo más oscuro que el del estilo de la cerveza de base sin alterar, particularmente si son usados barriles de roble tostados/carbonizados y/o de whiskey/bourbon.

**Sabor:** varía con el estilo de base. La madera usualmente contribuye a darle un sabor a madera o a roble, el cual puede ocasionalmente tomar un fuerte sabor “verde” si se usa madera nueva. Otros sabores que opcionalmente pueden estar presentes incluyen la vainilla (proveniente de la vainillina de la madera); caramelo, mantequilla, pan tostado o almendras (provenientes de la madera tostada); café, chocolate, cocoa (provenientes de la madera carbonizada o de los toneles de bourbon), y sabores a alcohol de otros productos previamente almacenados en la madera (en su caso). Los sabores a madera y/u otros derivados de los toneles deben estar equilibrados, en apoyo y ser perceptibles, pero no deben dominar al estilo de la cerveza de base. Ocasionalmente puede haber una acidez acética o láctica o un carácter a brettanomyces, mohoso/a humedad en la cerveza, pero éste no debe ser más alto que un sabor de fondo (sin en absoluto está presente). Es opcional algún carácter de fondo a oxidación y puede tomar un carácter placentero, como a jerez y no ser como el papel o el cartón.

**Sensación en boca:** varía con el estilo de base. A menudo más pleno que el de la cerveza de base no alterada y puede exhibir una tibieza del alcohol adicional, si la madera ha estado en contacto con otros productos alcohólicos. Niveles de alcohol más altos no deben resultar en cervezas “calientes”; los sabores añejados, suaves, son los más deseables. La madera también puede añadir taninos a la cerveza, dependiendo de lo añejado del barril. Los taninos pueden dejar una astringencia adicional (la cual nunca debe ser alta), o simplemente una sensación en boca más plena. Las características ácidas deben ser bajas a ningunas.

**Impresión general:** una armoniosa mezcla (blend) del estilo de la cerveza de base con características provenientes del añejamiento en contacto con la madera

(incluyendo cualquier producto alcohólico previamente en contacto con la madera). El mejor ejemplo será suave, de sabor pleno, bien balanceado y bien añejado. *Las cervezas hechas usando un limitado añejamiento en madera o productos que sólo proveen un sutil carácter de fondo, pueden ser ingresadas en las categorías del estilo de la cerveza de base en la medida en que el carácter de la madera no sea prominentemente notable.*

**Comentarios:** el estilo de la cerveza de base debe ser aparente. El carácter basado en la madera debe ser evidente, pero no tan dominante como para desbalancear/desequilibrar a la cerveza. La intensidad de los sabores basados en la madera se basa en el tiempo de contacto con la madera, el añejamiento, el acondicionamiento, el uso previo del barril y el tipo de madera. Cualquier producto alcohólico adicional previamente almacenado en la madera debe ser evidente (si se lo declara como parte de la cerveza concursante), pero no debe ser tan dominante como para desbalancear/desequilibrar a la cerveza. SI ESTA CERVEZA ESTÁ BASADA EN UN ESTILO CLÁSICO (POR EJEMPLO ROBUST PORTER) ENTONCES EL ESTILO DEBE SER ESPECIFICADO. LOS ESTILOS CLÁSICOS NO TIENEN QUE SER CITADOS (POR EJEMPLO “PORTER” O “BROWN ALE” ES ACEPTABLE). EL TIPO DE MADERA DEBE SER ESPECIFICADO SI EL CARÁCTER “VARIETAL” ES PERCEPTIBLE (por ejemplo English IPA con chips de roble, Imperial Stout añejada en barril de Bourbon, American Barleywine en un barril de Whiskey de roble). El cervecero debe especificar cualquier ingrediente no usual, ya sea en el estilo de base o la madera, si tales características son perceptibles. El estilo especial o experimental de la cerveza de base puede ser especificado, en la medida en que los otros ingredientes especiales sean identificados. ESTA

CATEGORÍA NO DEBE SER USADA COMO ESTILO DE BASE DONDE EL AÑEJAMIENTO EN BARRILES SEA UN REQUERIMIENTO FUNDAMENTAL PARA EL ESTILO (por ejemplo Flanders Red, Lambics, etc.).

**Historia:** un tradicional método de producción que raramente es usado por las grandes cervecerías y usualmente sólo con productos especiales. Se ha vuelto más popular con las modernas cervecerías artesanales de Estados Unidos en busca de productos nuevos, distintivos. Los toneles de roble y los barriles son tradicionales, aunque pueden ser usadas otras maderas.

**Ingredientes:** varía con el estilo de base. Añejada en toneles de madera o barriles (a menudo previamente usados para almacenar whiskey, bourbon, oporto, jerez, vino de Madeira u otros vinos), o usando aditivos basados en la madera (chips de madera, duelas de madera para barriles, esencias de roble). Se suelen usar estilos de base con cuerpos más plenos, densidades más altas, desde que son los mejores para resaltar los sabores adicionales aunque la experimentación es alentada.

**Estadísticas vitales:**

D.I.: varía con el estilo de base, típicamente encima de la densidad promedio; D.F.: varía con el estilo de base

IBUs: varía con el estilo de base

SRM: varía con el estilo de base, a menudo más oscuras que el estilo sin alterar

Graduación alcohólica: varía con el estilo de base, típicamente encima de la graduación promedio

**Ejemplos comerciales:** The Lost Abbey Angel's Share Ale, J.W. Lees Harvest Ale in Port, Sherry, Lagavulin Whisky or Calvados Casks, Bush Prestige, Petrus Aged Pale, Firestone Walker Double Barrel Ale, Dominion Oak Barrel Stout, New Holland Dragons Milk, Great Divide Oak Aged Yeti Imperial Stout, Goose Island Bourbon County Stout, Le Coq Imperial Extra Double

Stout, Harviestoun Old Engine Oil Special Reserve, muchas microcervecerías tienen cervezas especiales servidas solamente directamente en locales, a menudo directamente del barril.

### **23. SPECIALTY BEER**

**(Cervezas especiales)**

**Esta es explícitamente una categoría general para toda cerveza que no se adecue a una categoría de estilos existente. En esta categoría ninguna cerveza “está fuera” de estilo, a menos que corresponda a alguna otra.**

La categoría está destinada a cualquier tipo de cerveza, incluidas las siguientes técnicas o ingredientes:

- Técnicas inusuales (por ejemplo, técnica steinbier; ice/eis beers: concentración por congelamiento)
- Fermentables inusuales (por ejemplo, jarabe de arce, miel, melazas, sorgo)
- Adjuntos inusuales (por ejemplo, avena, centeno, alforfón, papas)
- Combinaciones de otras categorías de estilos (por ejemplo, India Brown Ale, cervezas frutadas y especiadas, cervezas ahumadas especiadas)
- Variaciones fuera de estilo de otros existentes (por ejemplo versiones de bajo alcohol de otros estilos, cervezas extra lupuladas, cervezas con intensidad “imperial”)
- Cervezas históricas, tradicionales o autóctonas (por ejemplo la Louvain Peetermann, la Sahti, la Porter con mezclas de maltas (vatted malt) con Brettanomyces, la Colonial Spruce o cervezas Juniper, Kvass, Grätzer)
- Estilos americanos que son interpretaciones de estilos europeos (por ejemplo, más lupuladas,

más intensas, o versiones ale de cervezas lagers) u otras variantes de estilos tradicionales

- Clones de cervezas comerciales específicas que no son buenas representantes de estilos existentes
- Cualquier cerveza experimental creada por un cervecero, incluyendo cualquier cerveza que simplemente no puede evaluarse bien respecto a definiciones de estilos existentes

Esta categoría también puede ser usada como una “incubadora” para cualquier estilo menor del mundo (otras distintas de las belgas) para el cual no hay categoría en el BJCP actualmente. Si existe suficiente interés, alguno de estos estilos menores podrá ser promovido a los demás estilos en el futuro. Algunos estilos que caen dentro de este agrupamiento son:

- Honey Beers – Cervezas con miel (no la bebida denominada Braggots)
- Weiss (turbia, Kölsch joven)
- Sticke Altbier
- Münster Altbier
- Imperial Porter
- Classic American Cream Ale
- Czech Dark Lager (Lager checa oscura)
- English Pale Mild
- Scottish 90/-
- American Stock Ale
- English Strong Ale
- “Cervezas” no alcohólicas
- Kellerbier
- Malt Liquor
- Australian Sparkling Ale
- Imperial/Double Red Ale
- Imperial/Double Brown Ale
- Rye IPA

- Dark American Wheat/Rye (Americana oscura de trigo/centeno)

Obsérvese que otras categorías especiales existen en las pautas. Las especialidades belgas o clones de cervezas específicas belgas deben ser ingresadas en la categoría 16E. Las cervezas del tipo navideño deben ser ingresadas en la categoría 21B (a menos que sean cervezas del tipo navideño belgas; esta deben ser ingresadas en la 16E). Cervezas con sólo un tipo de frutas, especia, hierbas, vegetales, o ahumado, deben ser ingresadas en las categorías 20-23. El hidromiel especial o las sidras deben ser ingresados en sus respectivas categorías (26C para hidromiel, 28D para las sidras).

**Aroma:** el carácter del ingrediente especial fijado o su naturaleza deben ser evidentes en el aroma, pero armonioso con los otros componentes (aunque no imponiéndose totalmente sobre ellos). El aroma general debe ser una combinación placentera de malta, lúpulos y los ingredientes especiales presentados o su naturaleza como apropiada para el tipo específico de cerveza que se está presentando. El carácter individual de los ingredientes especiales y procesos pueden no ser siempre identificables cuando son usados en combinación. Si un estilo clásico de base es especificado entonces las características de aquel estilo clásico deben ser perceptibles. Obsérvese sin embargo, que los estilos clásicos tendrán una diferente impresión cuando sean elaborados con ingredientes, aditivos o procesos inusuales. El típico aroma de los componentes de los estilos clásicos de cerveza (particularmente los lúpulos) puede ser intencionalmente disminuido para permitir a los ingredientes especiales o su naturaleza ser más aparente.

**Aspecto:** la apariencia debe ser apropiada a la cerveza de base que está siendo presentada y variará

dependiendo de la cerveza de base (si está declarada). Obsérvese que los ingredientes o procesos inusuales pueden afectar la apariencia, por lo que el resultado es bastante diferente del estilo de base declarado. Algunos ingredientes pueden añadir color (incluyendo a la espuma) y pueden afectar la formación y retención de la espuma.

**Sabor:** como con el aroma, el carácter distintivo del sabor asociado con la naturaleza de la especialidad declarada debe ser perceptible y puede oscilar en intensidad desde lo sutil a lo agresivo. El maridaje de ingredientes especiales con la cerveza subyacente (de base) debe ser armonioso, y el carácter especial no debe parecer artificial y/o totalmente abrumador. El amargor del lúpulo, el sabor, la malta, el contenido de alcohol, y los componentes producidos por la fermentación tales como ésteres o diacetil, deben ser apropiados para el estilo de base (si está declarado), y bien integrados con los distintivos sabores especiales que presente. Algunos ingredientes pueden añadir acidez, dulzor y otros componentes derivados del sabor. Recordar que los adjuntos como la fruta y el azúcar generalmente añaden sabor y no excesivo dulzor a la cerveza. Los adjuntos azucarados, como así también el azúcar que se encuentra en las frutas son usualmente plenamente fermentados y contribuyen a un perfil de sabor más ligero y a un gusto final más seco que lo que se podría esperar para el estilo de base declarado. El carácter individual de los ingredientes especiales y procesos pueden no ser siempre identificables cuando son usados en combinación. Si un estilo clásico de base es especificado entonces las características de aquel estilo clásico deben ser perceptibles. Obsérvese sin embargo, que los estilos clásicos tendrán una diferente impresión cuando sean elaboradas con ingredientes, aditivos o procesos inusuales. Obsérvese que tales componentes

(particularmente los lúpulos) pueden ser intencionalmente disminuidos para permitir que los ingredientes especiales o su naturaleza lleguen en la presentación final

**Sensación en boca:** puede variar dependiendo de la cerveza de base seleccionada y como apropiada para la cerveza de base (si está declarada). El cuerpo y los niveles de carbonatación deben ser apropiados para el estilo de la cerveza de base que está siendo presentada. Ingredientes o procesos inusuales pueden afectar la sensación en boca por lo que el resultado es bastante diferente respecto al estilo de base declarado.

**Impresión general:** un armonioso maridaje de ingredientes, procesos y cerveza. El atributo clave del estilo subyacente (de base) será atípico debido a la adición de ingredientes o técnicas especiales; no esperar a que la cerveza de base tenga el mismo gusto que la versión sin alterar. Juzgar la cerveza basada en el carácter placentero y la armonía de la combinación resultante. Deben ser considerados la individualidad general del proceso, los ingredientes usados y la creatividad. La clasificación general de la cerveza depende de manera contundente de la valoración inherentemente subjetiva del carácter distintivo y de su facilidad para ser bebida.

**Estilo base:** EL CERVECERO PUEDE ESPECIFICAR UN ESTILO DE CERVEZA SUBYACENTE. El estilo de base puede ser un estilo clásico (por ejemplo una denominada subcategoría de estas pautas de estilos) o una más amplia caracterización (por ejemplo “Porter” o “Brown Ale”). Si un estilo de base es declarado, el estilo debe ser reconocible. La cerveza debe ser juzgada por cómo el ingrediente o proceso especial, complementa, aumenta y armoniza con el estilo subyacente (de base).

**Comentarios:** armonía general y facilidad para ser bebida son las claves para presentar una cerveza especial

bien hecha. La naturaleza distintiva de los ingredientes/métodos especiales fijados debe complementar al estilo original (si está declarado) y no agobiarlo totalmente. El cervecero debe reconocer que algunas combinaciones de estilos de la cerveza de base y los ingredientes o técnicas funcionan bien al estar juntas, mientras que otras no logran combinaciones agradables. EL CERVECERO DEBE ESPECIFICAR “LA NATURALEZA EXPERIMENTAL” DE LA CERVEZA (POR EJEMPLO TIPO DE INGREDIENTES ESPECIALES USADOS, PROCESOS UTILIZADOS O ESTILO HISTÓRICO QUE ESTÁ ELABORANDO), O PORQUÉ LA CERVEZA NO SE ADECUA A UN ESTILO ESTABLECIDO. Para estilos históricos o ingredientes/técnicas inusuales que puedan no ser conocidas para todos los jueces de cervezas, el cervecero deberá proveer descripciones de los estilos, ingredientes y/o técnicas como una ayuda para los jueces.

**Estadísticas vitales:**

IBUs: varía con el estilo de base

SRM: varía con el estilo de base

D.I.: varía con el estilo de base;

D.F.: varía con el estilo de base

Graduación alcohólica: varía con el estilo de base

**Ejemplos comerciales:** Bell’s Rye Stout, Bell’s Eccentric Ale, Samuel Adams Triple Bock and Utopias, Hair of the Dog Adam, Great Alba Scots Pine, Tommyknocker Maple Nut Brown Ale, Great Divide Bee Sting Honey Ale, Stoudt’s Honey Double Mai Bock, Rogue Dad’s Little Helper, Rogue Honey Cream Ale, Dogfish Head India Brown Ale, Zum Uerige Sticke and Doppel Sticke Altbier, Yards Brewing Company General Washington Tavern Porter, Rauchenfels Steinbier, Odells 90 Shilling Ale, Bear Republic Red Rocket Ale, Stone Arrogant Bastard.