

Periodic Table of Beer Styles

I			II			III			IV			V			VI			VII			VIII			IX			X			XI			XII			XIII																	
1 Berliner weisse 2.5-3.6 3-12 2-4	2 Lambic 4.7-6.4 5-15 4-15	3 Belgian gold ale 7.0-9.0 25-35 4-6	4 Belgian white 4.5-5.5 15-28 2-4	5 Gueuze 4.7-6.4 5-15 4-15	6 Tripel 7.0-10.0 20-30 4-7	7 American wheat 3.5-5.0 5-20 2-8	8 Faro 4.5-5.5 5-15 4-15	9 Saison 4.5-8.1 25-40 4-10	10 Pale ale 4.5-5.5 20-40 4-11	11 American lite 2.9-4.5 8-15 2-4	12 Munich helles 4.5-5.6 18-25 3-5	13 Helles bock 6.0-7.5 20-35 4-10	14 Weizenbier 4.3-5.6 8-15 3-9	15 Fruit beer 4.7-7.0 15-21 N/A	16 Belgian pale ale 3.9-5.6 20-35 4-14	17 American pale ale 4.5-5.7 20-40 4-11	18 Ordinary bitter 3.0-3.8 20-35 6-12	19 Scottish light 60/- 2.8-4.0 9-20 8-17	20 English 2.5-4.1 10-24	21 Dry stout 3.2-5.5 30-50 40+	22 Foreign extra stout 5.0-7.5 35-70 40+	23 German pilsner 4.6-5.4 25-45 2-4	24 American standard 4.1-4.8 5-17 2-6	25 Dortmunder 5.1-6.1 23-29 4-6	26 Doppelbock 6.6-7.9 20-30 12-30	27 Dunkelweizen 4.5-6.0 10-15 17-23	28 Flanders red 4.0-5.8 14-25 10-16	29 Belgian dark ale 7.0-12.0 25-40 7-20	30 India pale ale 5.1-7.6 40-60 8-14	31 Special bitter 3.7-4.8 25-40 12-14	32 Scottish heavy 70/- 3.5-4.1 12-25 10-19	33 Ambr 4.2-6.0 25-60 15-22 3.8-5.2 20-30 20-35	34 Ambr 4.2-6.0 25-60 15-22 3.8-5.2 20-30 20-35	35 Sweet stout 3.2-6.4 20-40 40+	36 Imperial stout 7.8-9.0 50-80 40+	37 Bohemian pilsner 4.1-5.1 35-45 3-5	38 American premium 4.6-5.1 13-23 2-8	39 Munich dunkel 4.8-5.4 16-25 17-23	40 Traditional bock 6.4-7.6 20-30 15-30	41 Weizenbock 6.5-9.6 12-25 10-30	42 Oud bruin 4.0-6.5 14-30 12-20	43 Dubbel 3.2-8.0 20-25 10-20	44 American amber ale 4.5-5.7 20-40 11-18	45 Extra special bitter 3.7-4.8 30-45 12-14	46 Scottish Export 80/- 4.0-4.9 15-36 10-19	47 English brown 3.5-6.0 15-25 15-30	48 Robust porter 4.8-6.0 25-45 30-40	49 Oatmeal stout 3.3-6.1 20-50 40+	50 Russian imperial stout 8.0-12.0 50-90 40+	51 American pilsner 5.0-6.0 20-40 3-6	52 American dark 4.1-5.6 14-20 10-20	53 Schwarzbier 3.8-5.0 22-30 25-40+	54 Eisbock 8.7-14.4 25-50 18-40+

A brief description of beer styles with commercial examples

- Berliner weisse:** Light body. Refreshing. Slightly fruity. Sour. Low influence of hop. (*Schultheiss Berliner Weisse, Berliner Kindl Weisse, OWE Berliner Weisse*)
- Lambic:** The most unusual sour-tasting beer with very little hop aroma. (*Grand Cru Cantillon Bruocella 1900, Boon, De Nive*)
- Belgian gold ale:** Fruity. Soft malt aroma. Spice aroma. Low bitterness. (*Duvel, Lucifer, La Chouffe, Meunier, Celis Grand Cru*)
- Belgian white:** Refreshing. Cloudy. Spiced with coriander and orange peel. Low bitterness. (*Celis White, Hoegaarden White, Blanche de Bruges*)
- Gueuze:** Blend of young and old lambic beers. (*Lindeman's Gueuze Lambic, Belle-Vue Gueuze, Boon, Cantillon, Hanssens*)
- Tripel:** Light/pale color, balanced malt and hop aroma. Sweetish. High alcohol content. (*Westmalle Tripel, Affligem Tripel, Grimbergen Tripel*)
- American wheat:** Usually clear in contrast to most other wheat beers. Slightly tart. Very refreshing. (*Samuel Adams Summer Ale, Catamount American Wheat*)
- Faro:** Sweetened version of lambic. (*Lindeman's*)
- Saison:** Fruity. Complex aroma and flavor of high alcohol, herbs, and spices. Moderate hop aroma and flavor. (*Station Dupont, Maitette, Lefebvre*)
- Pale ale:** Low to medium maltiness. High hop bitterness. Medium hop profile. (*Draught Bass, Samuel Smith Old Brewery Pale Ale*)
- American lite:** Little to no malt aroma. Very low in hops. Crisp and dry. Refreshing. (*Bud Light, Miller Lite*)
- Munich helles:** Mildly hopped and mildly malty. Fuller body than most lagers. (*Black Forest Lager, Spaten Premium Lager*)
- Helles bock:** Malty. Mildly hopped. Relatively high alcohol level. (*Wuerzburger Maibock, Spaten Premium Bock, Pilschorn Maizenbock*)
- Weizenbier:** Notable clove and banana aroma from German wheat yeast. Fruity. Cloudy. Low hop profile. (*Erdinger Weissbier, Pyramid wheaten ale, Julius Echter Weizenbier*)
- Fruit beer:** Taste and aroma depend on fruit(s) used. Usually dry and winey. Not all fruit beers are lambic based. (*Belle-Vue Kriek, Lindeman's Framboise Lambic*)
- Belgian pale ale:** Low bitterness. Low malt aroma. Slightly fruity and sour. (*Celis Pale Bock, DeKonink Special Palm Ale, Ginder Ale*)
- American pale ale:** Medium maltiness. High hop bitterness. Medium flavor and aroma from American hop varieties. (*Sierra Nevada Pale Ale, Summit Pale Ale, Quay's Pale Ale*)
- Ordinary bitter:** Low carbonation. Low to medium maltiness. Mild hop flavor and aroma. (*Young's Bitter, HSZ Premium Bitter*)
- Scottish light 60/-:** Low carbonation. Medium maltiness. Low bitterness. Medium to no hop flavor and aroma. Light smoky/toasty character. (*Bellhaven 60/-, Colendian 60/-, Mclay 60/- Light, Highland Dark Light*)
- English:** Light brown. Mild maltiness. Low alcohol. Low hop bitterness, flavor, and aroma. Light body. (*Bank's Mild, Fuller's Summer Ale*)
- Dry stout:** Roasted barley and malt aromas are prominent. Some sourness. Hop aroma medium to none. (*Guinness Draught Stout, Murphy's Stout, Beamish Stout*)
- Foreign extra stout:** Roasted grain aroma and flavor are prominent. Flavor range from sweet to dry. Hop aroma and flavor very low. Fruity. (*ABC Stout, Guinness Foreign Extra Stout*)
- German pilsner:** Medium to high hop flavor and aroma. Low maltiness. Crisp, dry, and bitter. Refreshing. (*Kaibacher Moenchhof Pils, Jever Pils, Wicakler Pilsner*)
- American standard:** Similar to American light but darker. (*Budweiser, Molson Golden, Kriek*)
- Dortmunder:** Smooth. Medium malty sweetness. Medium hop aroma and flavor. (*Dortmunder Gold, DAB Original, Berghoff Original Lager*)
- Doppelbock:** Intense maltiness. Little hop aroma and flavor. Touch of roastiness. A very strong, rich lager. (*Pilsener Salvator, Spaten Optimator*)
- Belgian dark ale:** Fruity. Malty. Bitter. High alcohol content. (*Pavel Kwak, Gouden Carolus, Scaldit, Rocherfort 10, Chimay Grand Reserve*)
- India pale ale:** Medium maltiness. High hop bitterness. High hop flavor and aroma. (*Anchor Liberty Ale, Samuel Smith's India Ale, Fuller IPA, OWE IPA*)
- Special bitter:** Low carbonation. More malty and higher alcohol than ordinary bitter. Nice bitterness. (*Young's Ramrod, Fuller's London Pride*)
- Scottish heavy 70/-:** Low carbonation. Moderate hop profile. Mild smoky character. (*Greenmantle Ale, Highland Heavy, Young's Scotch Ale*)
- American brown:** Medium maltiness. High hop bitterness, flavor and aroma. (*Pete's Wicked Ale, Brooklyn Brown Ale, Shipyard Navy Brown*)
- Brown porter:** Moderate roastiness. Moderate bitterness. Hop flavor and aroma low to none. (*Samuel Smith Taddy Porter, Fuller's London Porter*)
- Sweet stout:** Overall sweet character. Roasted grains dominate the flavor. Some fruitiness. (*Mackeson's XXX Stout, Kaibacher Moenchhof Kloster Schwarz-Bier*)
- Imperial stout:** Fruity with intense roastiness and maltiness. Evident hop aroma and flavor. High alcohol level. (*Samuel Smith Imperial Stout, Courage Imperial Stout*)
- Bohemian pilsner:** Malty, with a distinctive floral and spicy Saaz hop bouquet. Crisp and refreshing. (*Pilsner Urquell, Gambrinus Pilsner, Budweiser Budvar*)
- American premium:** Darker version of American standard. (*Michelob*)
- Munich dunkel:** Munich malt aroma and flavor. Mild hop flavor. (*Aysinger Altbairisch Dunkel, Hacker Pilschorn Alt Munich Dark*)
- Traditional bock:** Traditional bock rich and complex maltiness. No hop aroma and flavor. (*Aass Bock, Hacker-Pilschorn Dunkel Bock, Dunkel Ritter Bock, Buller Room Red*)
- Weizenbock:** Malty. Low bitterness. Clove and banana aroma from German wheat yeast. (*Schneider Aventinus, Pilsner Weizenbock*)
- Oud bruin:** Fruity. Malty. Sherry wine-like. Slightly sour. Very little hop aroma and flavor. (*Liefman's Gouden Bol, Felix, Roman*)
- Dubbel:** Rich malt aroma. Light to none hop aroma. Full body. Low bitterness. (*Westmalle Dubbel, LaTrappe Dubbel, Affligem Dubbel*)
- American amber ale:** Medium maltiness. Mild to strong flavor and aroma from American hop varieties. Notable caramel flavor. (*Big Time Atlas Amber, Bell's Amber, North Coast Red Seal Ale*)
- Extra special bitter:** Low carbonation. Very strong bitterness. Malty. High hop aroma and flavor. (*Fuller's ESB, Young's Special London Ale*)
- Scottish export 80/-:** Low carbonation. Very malty. Medium bitterness. Medium to no hop flavor and aroma. Mild smoky/toasty character. (*Highland Severe, Orkney Dark Island, Sherlock's Home Piper's Pride*)
- English brown:** Sweet and malty. Light caramel flavor. Low hop profile. Some fruitiness. (*Newcastle Brown Ale, Samuel Smith Nut Brown*)
- Robust porter:** Roasted malt (coffee-like) aroma and flavor. Hop flavor and aroma moderate to low. (*Sierra Nevada Porter, Anchor Porter*)
- Oatmeal stout:** Mild roasted grain aromas. Low hop aroma. Flavor medium sweet with the complexity of roasted grains. Some fruitiness. (*Samuel Smith Oatmeal Stout, Young's Oatmeal Stout, Brew Moon Eclipse*)
- Russian imperial stout:** Similar to imperial stout but with higher alcohol level and bitterness. (*Harvey & Son's Imperial Extra Double Stout*)
- American pilsner:** Medium to high maltiness. Slight sweetness. Medium to high hop aroma and flavor. Refreshing. (*Pete's Signature Pilsner, Milwaukee Pilsner*)
- American dark:** Malty. Some roasted malt flavor. Low hops. (*Michelob Dark, Lowenbraun Dark, Beck's dark, Saint Pauli Girl Dark*)
- Schwarzbier:** Malt and roasted malt aroma and flavor. Low hop aroma. Bitterness from roasted malt. (*Kaibacher Moenchhof Kloster Schwarz-Bier*)
- Eisbock:** Aroma and flavor dominated by rich malt and concentrated alcohol. No hop aroma and flavor. An extremely strong lager. (*Niagara Eisbock*)
- Kölsch:** Low maltiness. Light hop aroma and flavor from German noble or Saaz hops. (*Malmuehle, Hellens, Hollywood Blonde*)
- Bière de garde:** Malty and slightly fruity. Low hoppiness. Medium to strong alcohol level. (*Jenlain, Castelain, Septante Cinq, Brasseurs Bière de Garde*)
- Oktoberfest:** Very flavorful. Distinct German malt aroma and flavor. Moderate hop bitterness and flavor. (*Spaten Ur-Märzen, Aysinger Oktoberfest-Märzen, Paulaner Oktoberfest, Wuerzburger Oktoberfest*)
- Cream ale:** Low hop aroma and bitterness. Low maltiness. Light and refreshing. (*Genesee Cream Ale, Little Kings Cream Ale*)
- Smoked beer:** Sweetish and malty. Similar to Oktoberfest style with evident smoked character. Low hop aroma and flavor. (*Schlenkerla Rauchbier*)
- English old (strong) ale:** English old (strong) ale. Well aged. Malty and fruity. High alcohol. Low hop. (*Theakston Old Peculier, Young's Winter Warmer, Marston Oud Roger*)
- Altbier:** Malt dominates all aromas and flavors. High hop bitterness. (*DAB Dark, Diebels Alt, Alaskan Amber, Grolsch Autumn Amber*)
- Vienna:** Dark German malt aroma. Hop bitterness is moderate. (*Negra Modelo, Portland Lager, Leinenkugel Red*)
- Steam beer:** Malty, balanced with hop bitterness. Woody (Northern brewer) hop flavor. (*Anchor Steam, Old Dominion Victor Amber*)
- Barleywine:** Fruity and malty. High hop aroma and flavor. High alcohol content. (*Young's Old Nick, Fuller's Golden Pils, Sierra Nevada Bigfoot*)
- Schwarzbier:** Malt and roasted malt aroma and flavor. Low hop aroma. Bitterness from roasted malt. (*Troiquart House, MacAndrew's Scotch Ale*)

Ale

Lager

Key

Style number (see "brief description of beer styles")

Style name

ABV (Alcohol by volume)

IBU (International bitterness units)

Original gravity

Final gravity

SRM (Color by standard reference method)

Key to yeast type

- Ale yeast with lactic bacteria
- Wheat ale yeast
- Ale yeast
- Lager yeast

SRM rating

- | Color | SRM number |
|-----------------|------------|
| Clear | 0 |
| Light straw | 1.0-2.5 |
| Pale straw | 2.5-3.5 |
| Dark straw | 3.5-5.5 |
| Light amber | 5.5-10.0 |
| Pale amber | 10.0-18.0 |
| Dark amber | 18.0-26.0 |
| Very dark amber | 26.0-40.0 |
| Black | 40+ |

Style family key

- | | | | |
|------|-------------------|-------|------------------|
| I | Wheat beer | XI | American lager |
| II | Lambic & Sour ale | XII | European lager |
| III | Belgian ale | XIII | Bock |
| IV | Pale ale | XIV | Alt |
| V | English Bitter | XV | French ale |
| VI | Scottish ale | XVI | German Amber Ale |
| VII | Brown ale | XVII | American Special |
| VIII | Porter | XVIII | Smoked Beer |
| IX | Stout | XIX | Barley Wine |
| X | Pilsner | XX | Strong Ale |

XIV			XV			XVI			XVII			XVIII/XIX			XX		
55 Kölsch 4.8-5.2 20-30 4-5	56 Bière de garde 4.5-8.0 20-30 5-12	57 Oktoberfest 5.1-6.5 18-30 7-12	58 Cream ale 4.5-6.0 10-35 8-14	59 Smoked beer 5.0-5.5 20-30 12-17	60 English old (strong) ale 6.1-8.5 30-40 12-16	61 Altbier 4.6-5.1 25-48 11-19	62 Vienna 4.6-5.5 20-28 8-14	63 Steam beer 3.6-5.0 35-45 8-17	64 Barleywine 8.4-12.2 50-100 14-22	65 Strong "scotch" ale 6.0-9.0 20-40 10-40+							


Mixed Styles




Estilos de cerveza

Todos los Estilos de cerveza







9- Scottish and Irish Ale




10- American Ale




11- English Brown Ale




12- Porter




13- Stout




14- Indian Pale Ale




15- German Wheat and Rye




16- Belgian and French



17- Sour Ale



18- Belgian Strong Ale



19- Strong Ale

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

1 A – Lite American Lager:

Aroma: escaso o ningún aroma a malta, aunque puede ser dulzón o parecido al maíz, si está presente . El aroma a lúpulo puede variar de nulo a liviano, especiado o floral.

Es opcional pero aceptable aromas debidos al carácter de la levadura (frutal, DMS o manzanas verdes)

No a diacetil.**Aspecto:** color amarillo pajizo a pálido.

Espuma blanca, rara vez persistente.

Sabor: fresco y seco, con algún dejo dulce. Puede estar balanceado entre ligeramente maltoso, a ligeramente amargo, pero generalmente emparejado. La alta carbonatación

puede proporcionar una sensación ácida, "picante". Sin carácter frutal. Sin diacetil.

Sensación en boca: cuerpo muy liviano por el alto porcentaje de adjuntos como maíz y arroz. Puede parecer acuosa.



Impresión general: muy refrescante y apagadora de sed.

Comentarios: menor densidad y calorías que las lagers estándar internacionales.

Ingredientes: cebada dos o seis hileras, y hasta un 40% de arroz y maíz como adjuntos.

Estadísticas vitales: IBU 8-12 ; SRM 2-3; O.G. 1030-1040; Alcohol: 3.2-4.2%

Ejemplos comerciales: Millar Lite.

1B – American Standard Lager

Aroma: nulo o discreto a malta, aunque puede ser dulzón o a maíz. A lúpulo puede variar de nulo a escaso, especiado o floral. Bajos niveles del carácter de la levadura (manzanas verdes, DMS o frutal es opcional pero aceptable. No diacetil.

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

Sabor: fresco y seco, con bajo nivel de dulzor. Amargor bajo a medio bajo. Puede estar balanceado entre ligeramente maltoso a ligeramente amargo, pero generalmente emparejado. La alta carbonatación puede proporcionar una sensación ácida, "picante".

Sin carácter frutal. Sin diacetil.

Sensación en boca: cuerpo muy liviano por el alto porcentaje de adjuntos como maíz o arroz.

Impresión general: muy refrescante y apagadora de sed.

Comentarios: sabores fuertes son una falta.

Ingredientes: cebada dos o seis hileras, y hasta un 40% de arroz y maíz como adjuntos.

Estadísticas vitales: IBU: 8-15; SRM 2-4; OG 1040-1050; Alcohol: 4.2-5.1%

Ejemplos comerciales: Corona Extra – Budweiser.

1C – Premiun american lager:

Aroma: a malta, bajo a medio. Puede ser dulzón o a maíz. A lúpulo puede ir de bajo a medio bajo, floral o especiado. Son opcionales pero aceptables, bajos niveles del carácter de la levadura (manzanas verdes, DMS o frutal). Sin diacetil.

Aspecto: color pajizo pálido a dorado. Espuma blanca, no persiste mucho tiempo. Muy clara.

Sabor: fresco y seco, con bajo nivel de dulzor. Amargor bajo a medio bajo. Puede estar balanceado entre ligeramente maltoso a ligeramente amargo, pero generalmente emparejado. La alta carbonatación puede proporcionar una sensación ácida "picante". Sin carácter frutal. Sin diacetil.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano por el uso de adjuntos como arroz o maíz.

Impresión general: refrescante y apagadora de sed.

Comentarios: las cervezas premiun tienden a tener menos adjuntos que las lager Standard/lite, o ser malta pura. Sabor fuerte es una falta, pero tienen más sabor que las Standard/lite.

Ingredientes: cebada dos o seis hileras, con un porcentaje de hasta 25% de arroz o maíz.

Estadísticas vitales: IBU: 15-25; SRM 2-6; DO 1046-1056; DF 1008-1012 ; alcohol: 4.7-6%.

Ejemplos comerciales: Heineken, Stella Artois.

1D- Munich helles:

Aroma: predomina el aroma a malta y grano. Puede tener también un muy liviano aroma a lúpulo.

Aspecto: dorado medio a profundo, clara, con una cabeza de espuma cremosa.

Sabor: discretamente dulzón, predomina el sabor a malta, justo hasta balancear

el amargor.

Es aceptable un muy suave sabor a lúpulo. El final y el retrogusto, a malta.

Límpido, sin sabor frutado o a esteroides.

Sensación en boca: cuerpo medio, media carbonatación. Suave sabor a malta, sin trazas de astringencia.

Historia: creada en Munich en 1895 en la cervecería Spaten por Gabriel Sedlmayr para competir con los estilos Pilsner.

A diferencia de las Pilsner, pero similar a su prima Munchner Dunkel, Helles es una cerveza con acento en la malta que no es excesivamente dulce, sino mas bien acentua el sabor a malta con el amargor subyacente.

Ingredientes: agua moderadamente carbonatada y sulfatada, malta pilsner, variedades de lúpulos alemanes.

Estadísticas vitales: IBU: 18-25; SRM: 3-5; DO: 1044-1055; DF: 1012-1017; alcohol: 4.5-5.5%.

Ejemplos comerciales: Spaten Premium Lager.

1E●- Dortmunder export:

Aroma: bajo a medio, a lúpulos alemanes o checos. A malta, moderado.

Aspecto: dorado suave a medio, clara con una notable cabeza de espuma blanca.

Sabor: Ni el sabor a malta ni a lúpulo es distintivo, ambos deben estar en buen balance con un toque de dulzor, proporcionando una cerveza vigorosa y refrescante. El balance continúa a través del finish y permanece la amargura en el retrogusto. Límpida, sin sabor frutado o a esteroides.

Sensación en boca: cuerpo medio, media carbonatación.

Impresión general: el balance es lo distintivo de este estilo.

Historia: un estilo nativo de la región industrial de Dortmund.

Comentario: producida en una OG ligeramente mayor que las otras lagers, proporciona un cuerpo firme a malta y esto es complementado por el amargor acentuado por el agua con alto contenido en sulfato.

Ingredientes: agua alta en sulfatos, Lúpulos checos o alemanes. Malta Pilsner.

Estadísticas vitales: IBU: 23-30; SRM: 4-6; DO: 1048-1060; DF: 1010-1015;
alcohol:
4.8-6%.

Ejemplos comerciales: DAB export, Dortmunder Union export.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

2A- German Pilsner (Pils):

Aroma: puede ser a grano, floral, a lúpulos nobles. Limpio, sin aromas frutados o a ésteres.



Aspecto: pajizo a medio dorado, claro, con una cabeza de espuma blanca, cremosa.

Sabor: vigoroso, seco y amargo. Sabor a malta bajo, aunque sabores a grano y discretamente dulzón es aceptable. El amargor domina el sabor hasta el finish y permanece en el retrogusto. Sabor a lúpulo puede variar de bajo a alto, pero debe ser solamente derivado de los lúpulos alemanes. Limpio, sin sabores frutados o a ésteres.

Sensación en boca: cuerpo liviano a medio, media a alta carbonatación.

Impresión general: cerveza fresca, límpida cuyas características prominentes son el amargor de los lúpulos alemanes acentuados por sulfatos del agua.

Historia: una copia de la Pilsner Bohemia adaptada a las condiciones de producción en la Alemania Central y del Norte.

Comentario: más seca que la Pilsner Bohemia, con un amargor que tiende a persistir más en el retrogusto, debido a la alta atenuación y el uso de agua con alto contenido de sulfatos.

Ingredientes: malta pilsner, variedades de lúpulos alemanes, agua medio sulfatada.

Estadísticas vitales: IBU: 25-45; SRM: 2-4; DO: 1044-1050; DF: 1008-1013; alcohol: 4-4.5%.

Ejemplos comerciales: Paulaner Premiun Lager.

2B – Bohemian Pilsener:

Aroma: rico, compuesto de malta y el bouquet floral del Saaz. Algo de diacetil puede estar presente, pero no es necesario. Límpido, sin ésteres frutados.

Aspecto: dorado muy pálido a dorado tostado profundo. Brillante y clara, con espuma cremosa y persistente.

Sabor: rico y complejo, combinado con un pronunciado amargor del lúpulo Saaz.

Es aceptable moderado diacetil. El amargor es prominente, pero nunca áspero y no llega a persistir. El retrogusto está balanceado entre la malta y el lúpulo. Claro, sin ésteres o carácter frutal.

Sensación en boca: cuerpo medio, carbonatación media.

Impresión general: fresca, compleja y bien redondeada.

Historia: fabricada en 1842, este estilo era la original cerveza clara, poco coloreada.

Comentario: se usa malta de Moravia y decocción para su carácter rico y maltoso. Lúpulo Saaz y agua con bajo contenido en sulfatos y carbonatos, que proporciona un perfil blando. La levadura tradicionalmente usada, a veces proporciona una nota de diacetil.

El uso de dextrinas proporciona un cuerpo adicional, y el diacetil aumenta la percepción de paladar lleno.

Ingredientes: agua blanda con bajo contenido de sales, malta de Moravia, lúpulo Saaz y levadura checa.

Estadísticas vitales: IBU 35-45; SRM 3.5-6; DO: 1044-1056; DF: 1013-1017;

alcohol:4.2-5.4%.

Ejemplo Comercial: Pilsner Urquell.

2C- Classic American Pilsner:

Aroma: bajo a medio, a malta dulce puede ser evidente. A lúpulo, medio a alto. No aroma frutado o a diacetil. Puede notarse algún aroma a "maíz cocido" debido al DMS.

Aspecto: dorado liviano, es sustancial una cabeza de espuma persistente. Claridad brillante.

Sabor: medio a alto, similar a la Pilsner de Bohemia, pero a veces más liviano, por

el uso de 30% de maíz arrollado. Discreta dulzura a grano, debido al uso del maíz como compensación del amargor del lúpulo. Medio a alto sabor a lúpulo. Amargor medio a alto.

Sin sabor frutado o a diacetil.

Sensación en boca: cuerpo medio rico, cremoso. Nivel de carbonatación medio a alto.

Impresión general: una pilsner que puede compararse a las clásicas europeas, pero con las características de los granos y el agua que disponían los cerveceros europeos que la produjeron inicialmente en USA. Refrescante, pero con sabor a lúpulo y malta que se destacan cuando se compara con las otras american lagers modernas. El maíz proporciona el único dulzor de este estilo.

Historia: una versión de la pilsner fabricada en USA por cerveceros alemanes que utilizaron la técnica y la levadura que trajeron con ellos cuando se establecieron en América. Ellos trabajaron con los ingredientes nativos para crear una versión única de la Pilsner original.

Este estilo desapareció con la Prohibición, pero reapareció en estilo de cerveceros caseros como hobby.

Comentario: la american pilsner clásica fue fabricada pre- y post-prohibición con algunas diferencias. La OG fue de 1050-1060 pre-prohibición, mientras cayó a 1044-1049 post prohibición. Los IBUS cayeron de 25 a 40 pre-prohibición, a 20-35, post-prohibición.

Ingredientes: cebada seis hileras, con 25-30% de maíz arrollado para diluir los niveles altos de proteínas. Lúpulos nativos americanos o los tradicionales europeos. Cruzas modernas del Hallertau (Ultra, Liberty, Cristal) son también apropiados.

Estadísticas vitales: IBU: 25-40; SRM: 3-6; DO: 1044-1060; DF: 1010-1015;

Alcohol: 4.5-6%.

Ejemplos comerciales: ninguno. Ocasionalmente en pubs y microcervecías.

29 | 3- EUROPEAN AMBER LAGER

Sep

Posted by admin as [Estilos de Cerveza](#)

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

3 A – Vienna Lager:

Aroma: a malta oscura alemana (vienna o munich). Ligerero a tostado puede estar presente, similar pero menos intenso que el de la oktoberfest.



Aspecto: rojizo ambarino a pardo claro. Claridad brillante y sólida espuma persistente.

Sabor: suave y complejo, con presencia del lúpulo para proporcionar un balance en el "finish". Algún carácter tostado por el uso de malta vienna.

Sensación en boca: cuerpo medio a liviano, con suave cremosidad.

Carbonatación media.

Impresión general: caracterizada por suave sabor a malta, que otorga sequedad en el finish evitando la persistencia de sabor dulce.

Historia-comentarios: la original amber lager desarrollada por Antón Dreher poco después de la aislamiento de la cepa lager. Cercana a la extinción en las zonas de origen. Este estilo le debe mucho de su carácter al método de malteo (malta vienna). En general más liviana que la Oktoberfest, está decididamente balanceada hacia la malta.

Ingredientes: la malta vienna proporciona tostado suave y complejo, perfil rico en melanoidina. Así como en la Oktoberfest, se deben utilizar maltas de buena calidad, así como lúpulos continentales. Agua moderadamente dura.

Estadísticas vitales: IBU: 18-30; SRM 8-12; DO: 1046-1052; DF 1010-1014;

Alcohol: 4.6-5.5%

Ejemplo comercial: Negra Modelo.

3B- Oktoberfest- Marzen:

Aroma: a malta alemana (munich o Vienna). Ligero a malta tostada puede estar presente. Sin aroma a lúpulo, a diacetil ó frutado.

Aspecto: dorado oscuro a ámbar rojizo. Claridad brillante, con espuma sólida.

Sabor: distintivo y complejo a malta con un tono tostado. Amargor moderado, y a lúpulo bajo a ninguno. El balance es hacia la malta, aunque el "finish" no debe ser dulce.

Sensación en boca: cuerpo medio, con textura cremosa y media carbonatación.

Impresión general: suave, con un profundo carácter a malta. Este es uno de los clásicos ejemplos de estilos "maltosos" descritos como suave, complejo, pero

nunca empalagoso.

Historia: se acredita su origen a Gabriel Sedlmeyer, basado en una adaptación del estilo Vienna, desarrollado por Antón Dreher alrededor de 1840. Típicamente cocinada en primavera, marcando el final de la tradicional estación y almacenada en cuevas frías o sótanos durante los meses cálidos de verano. Servida en otoño en las tradicionales celebraciones.

Comentario: las versiones alemanas domésticas tienden a ser doradas, como una helles fuerte. Las de exportación son ámbar-anaranjado, con un distintivo carácter a malta tostada.

Ingredientes: malta vienna alemana, (algo más liviana que la Munich) debe ser el componente principal (si no el único) de los granos usados, con algo de malta Munich

y posiblemente alguna malta caramelo. Todas las maltas deben ser dos hileras. Lúpulos continentales. Agua alcalina (más de 300 ppm) con un significativo contenido en carbonatos es lo adecuado. Técnica de decocción ayuda a desarrollar un rico perfil a malta.

Estadísticas vitales: IBU: 20-30; SRM: 7-14; DO: 1050-1064; DF: 1012-1016.

Alcohol: 4.8-5.6%.

Ejemplos comerciales: Paulaner Oktoberfest.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

4A – Dark American Lager:

Aroma: a malta, escaso o nulo. Medio bajo a tostado y caramelo, o nada. A lúpulo puede variar de ninguno a levemente floral o especiado. Puede tener bajo carácter a levadura.

No diacetil.



Aspecto: ambar profundo a marrón oscuro, claridad brillante y tonos rubíes. Espuma no persistente, usualmente color tostado suave.

Sabor: fresco, con moderado a bajo sabor dulce. Medio bajo a ningún sabor a

caramelo y/omaltas tostadas (puede incluir notas a café, melaza o cacao). Niveles bajos o ninguno a lúpulo. Amargor bajo a medio. Sin diacetil. Puede tener un ligero carácter frutal. Sabor a quemado o fuertes de la malta tostada es un defecto.

Sensación en boca: cuerpo liviano a mediano. Suave, aunque altamente carbonatada.

Impresión general: una versión más dulce de las Standard/premium Lager con un poco más de cuerpo y sabor.

Comentario: un amplio rango de lagers internacionales, más oscuras que las pales, y no marcadamente amargas o tostadas.

Ingredientes: malta de cebada dos o seis hileras, arroz y maíz como adjuntos. Escaso uso de caramelo o maltas tostadas. Puede tener agentes colorantes.

Estadísticas vitales: IBU: 8-20; SRM: 14-22; DO: 1044-1056; DF: 1008-1012 ; alcohol: 4.2-6%.

Ejemplo comercial: Wasteiner Dunkel.

4B – Munich Dunkel:

Aroma: a malta munich, como a costrones de pan, a veces tostado, con notas dulzonas y deijos de chocolate, nueces o caramelo. No deben detectarse ésteres frutados ni diacetil, pero es aceptable un leve aroma a lúpulo.

Aspecto: ámbar medio a marrón oscuro, a menudo con tinto rojizo. Espuma cremosa, marrón claro. Usualmente límpida, existen versiones no filtradas.

Sabor: dominado por el sabor complejo de la malta munich. Puede ser discretamente dulzón, pero no debería tener sabor pronunciado a caramelo y cristal. Sabores quemados o amargos de maltas tostadas no deberían percibirse. Amargor leve pero perceptible, balanceado hacia la malta. Retrogusto permanece maltoso, aunque el lúpulo puede sentirse en la última fase de la percepción del sabor.

Sensación en boca: cuerpo medio a pleno, proporcionando un cuerpo firme sin ser pesado.

Impresión general: caracterizado por la profundidad y complejidad de la malta munich y su acompañante melanoidina. Rico sabor a malta munich, pero no tan intenso como en una bock o una schwarzbier.

Historia: la clásica lager brown de Munich, la cual se desarrolló como una cerveza oscura, acentuando el sabor a malta, en parte debido al agua moderadamente carbonatada.

Comentario: versiones no filtradas de Alemania pueden tener gusto a pan líquido, con un sabor terroso, a levadura, no presente en las versiones filtradas.

Ingredientes: primariamente consiste en malta Munich (hasta un 100%) con algo de pilsen.

Muy pequeñas cantidades de malta caramelo aportarán dextrinas y color, pero no deben

introducir dulzor. Muy pequeñas cantidades de maltas tostadas (Carafa o chocolate) pueden añadirse para proporcionar color, pero no sabor. Agua moderadamente carbonatada. A menudo el uso de decocción refuerza el sabor a malta y profundiza el color.

Estadísticas vitales: IBU: 18-28; SRM: 14-28; DO 1048-1056; DF: 1010-1016; alcohol: 4.5-5.6%.

Ejemplos comerciales: Dinkel Acker Dark.

4.C Schwarzbier (Black beer):

Aroma: a malta, con dejos a malta tostada. El aroma a malta debe ser límpido, y neutral, o rico tipo munich, y puede tener trazas de caramelo. El tostado debe ser como de café, y nunca a quemado. Bajo aroma a lúpulo noble es opcional. El carácter de la levadura lager, (con el menor sulfuro posible), sin ésteres frutados o

diacetil.

Aspecto: marrón medio a oscuro, a menudo con reflejos rubí profundo. Nunca verdaderamente negro. Gran espuma coloreada de tostado.

Sabor: a malta, leve a moderado, que puede tener un límpido carácter dulce, tipo munich.

El sabor moderado a maltas tostadas puede dar un paladar a chocolate amargo, que termina en el finish, pero que nunca es a quemado. Amargor medio bajo a medio, que puede llegar al finish. A lúpulo noble, ligero a moderado. Límpido carácter lager sin ésteres frutados ni diacetil. Retrogusto que tiende a dejar sabor seco que permanece, por el amargor del lúpulo y la malta tostada. Dulzura residual es aceptable pero no requerida.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio. Moderada a moderadamente alta carbonatación. Sin asperezas o astringencias, a pesar del uso de maltas tostadas.

Impresión general: una lager alemana oscura que balancea el tostado con la malta, con moderado amargor.

Historia: una especialidad regional del sur de Thuringen y el norte de Franconia, probablemente una variante de la Munich Dunkel.

Comentario: en comparación con la Munich Dunkel, usualmente más oscura y más seca en el paladar, con un perceptible (pero no alto) tostado que balancea la malta base.

Si bien algunos la llaman "black pils", raramente es negra. No espere un sabor fuerte a tostado, como una porter.

Ingredientes: malta munich y pilsen como base, suplementado con pequeñas cantidades de maltas tostadas como Carafa, para proporcionar color oscuro y sabor tostado. Se prefieren levaduras lager alemanas y lúpulos nobles.

Estadísticas vitales: IBU: 22-32; SRM: 17-30; DO: 1046-1052; DF: 1010-1016; alcohol:

4.4-5.4%.

Ejemplos comerciales: Kostritzer Schwarzbier.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

5A – Maibock – Helles Bock:

Aroma: a malta, moderado a fuerte, a menudo con un ligero carácter tostado y a melanoidina. A lúpulo moderado a bajo, a menudo con carácter especiado. Límpido, sin diacetil. Esteres frutados bajos o ninguno. Puede percibirse olor a alcohol. Puede tener un ligero olor a DMS por la malta pilsen.



Aspecto: dorado profundo a ámbar claro. El almacenamiento debe proporcionar claridad.

Gran espuma blanca, persistente.

Sabor: domina el rico sabor a maltas continentales (sabor a malta pilsen con

notas tostadas y/o a melanoidina). Escaso o nulo a caramelo. Puede tener un ligero sabor a DMS. Ningún a moderado sabor a lúpulo. Puede tener ligera calidad a pimienta o especia, por el lúpulo o el alcohol. Moderado amargor, (más en balance que en las otras bocks). Límpido, sin ésteres frutados ni diacetil. Bien atenuado, no empalagoso, con un moderado finish seco que permite sentir la malta y el lúpulo.

Sensación en boca: cuerpo medio. Moderada a moderadamente alta carbonatación. Suave, límpida, sin asperezas o astringencias, a pesar del alto amargor del lúpulo. Puede estar presente tibieza por el alcohol.

Impresión general: una cerveza lager relativamente pálida, fuerte, y "maltosa". Transita una línea entre lo atenuado y el demasiado color. El carácter a lúpulo es más evidente que en otras bock.

Historia: un desarrollo relativamente reciente en comparación con las otras bock. La Maibock está asociada con el tiempo de primavera y el mes de mayo.

Comentario: podría pensarse que se trata o bien de una versión pálida de la traditional bock, o en una versión bock de la Munich Helles. Bien "maltosa" esta cerveza es menos oscura y con menor sabor a malta que la tradicional bock. Puede ser también más seca, más amarga y más lupulada que la tradicional bock. El lúpulo está compensando por el bajo nivel de melanoidinas. Hay alguna discusión si Helles (pálida) Bock y Mai (mayo) bock son sinónimos. La mayoría está de acuerdo que son idénticas (como el consenso entre Märzen y oktoberfest), pero algunos creen que Maibock es un tipo de cerveza "Fest." alcanzando el límite superior de lupulación y color para el rango. Algún carácter frutal es debido a la malta munich y otras maltas especiales, no de los ésteres producidos durante la fermentación.

Ingredientes: base de pilsen, y/o vienna con algo de malta munich para agregar carácter (aunque mucho menos que en la tradicional). Sin adjuntos. Lúpulos nobles. Se prefiere agua blanda para evitar asperezas. Límpida levadura lager. Es común usar decocción, pero hirviendo menos para restringir el desarrollo de color.

Estadísticas vitales: IBU: 25-35+; SRM: 6-11; DO: 1064-1072; DF: 1011-1018;

alcohol:
6.3-7.4%.

Ejemplos comerciales: Ayinger Maibock.

5 B- Traditional bock:

Aroma: fuerte a malta, a menudo con moderada cantidad de tonos a melanoidina o tostado.

Sin aroma a lúpulo. Puede notarse algo el alcohol límpido. Sin diacetil. Bajo a ningún aroma a ésteres frutados.

Aspecto: color cobre liviano a marrón a menudo con atractivos reflejos granate. El almacenamiento debe proporcionar claridad a pesar del color oscuro. Espuma cremosa y persistente.

Sabor: complejo a malta, dominado por los sabores de la munich y vienna, que contribuyen con melanoidinas al sabor tostado. Algunas notas a caramelo pueden estar presentes por el método de macerado por decocción y larga ebullición. El amargor es alto hasta emparejar el sabor de la malta, permitiendo una dulzura que permanece en el finish. Bien atenuada, no empalagosa. Límpido, sin ésteres o diacetil. Sin sabor a lúpulo, ni carácter tostado o quemado.

Sensación en boca: cuerpo medio a medio-pleno. Carbonatación media a media 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".

Historia: originada en la ciudad del norte de Alemania, Einbeck, que era un centro cervecero y un popular exportador en los días de la Liga Ansiática (siglos 14 a 17). Recreada en Munich comenzando en el siglo 17. El nombre "bock" está basado en la contracción de la palabra "Einbeck" en dialecto bávaro, y fue usado después que la cerveza fue a Munich. "Bock" también significa carnero, y es a menudo usado en logos y publicidades.

Comentarios: la maceración por decocción y el largo hervor juegan un importante

papel en el desarrollo del sabor, y aumenta los sabores a caramelo y melanoidina de las maltas. Cualquier carácter frutal es debido a la malta munich u otras usadas, no derivada de ésteres producidos por la levadura durante la fermentación.

Ingredientes: malta munich y vienna, raramente un ligero toque de maltas tostadas oscuras para ajustar color, nunca un adjunto no derivado de malta.

Lúpulos continentales europeos.

Límpida levadura lager. La dureza del agua puede variar, aunque moderados carbonatos en el agua es característico de Munich.

Estadísticas vitales: IBU: 20-27; SRM: 14-22; DO: 1064-1072; DF: 1013-1019; alcohol: 6.3-7.2%.

Ejemplos comerciales: Einbecker Ur – Bock Dunkel.

5 C – Dopplebock:

Aroma: muy fuerte a malta. Las versiones más oscuras que tienen más melanoidinas, pueden tener un aroma tostado. Es aceptable un ligero sabor a caramelo por el hervor prolongado. Virtualmente sin aroma a lúpulo, aunque un ligero aroma a lúpulo noble es aceptable en las versiones más claras. Sin diacetil. Puede estar presente un moderado carácter frutal a menudo descrito como ciruela o pasa de uva (es opcional) en las versiones oscuras debido a las reacciones entre la malta, el agua y el añejamiento. Un muy suave aroma chocolate-símil puede estar presente en las versiones oscuras, pero nunca a tostado o quemado. Puede tener un moderado aroma a alcohol.

Aspecto: color dorado profundo a marrón oscuro. Las versiones más oscuras tienen reflejos rubí. El almacenamiento proporciona buena transparencia. Espuma abundante, persistente y cremosa. Las versiones más fuertes pueden tener disminuída la retención de espuma.

Sabor: muy pronunciado y "maltoso". Las versiones más oscuras que tienen más melanoidinas, tendrán un sabor tostado. Las versiones más claras tendrán un fuerte sabor a malta con algunas notas a melanoidinas y tostado. Un suave sabor a chocolate es opcional en las versiones más oscuras, pero nunca debe percibirse

como tostado o quemado.

Límpido sabor a lager sin diacetil. Algún sabor frutal (a ciruela, pasas de ciruela o pasas de uva) es opcional en las versiones oscuras. Invariablemente habrá una sensación del contenido alcohólico, pero debe ser tibio, nunca quemante o áspero. Presencia de alcoholes superiores (fusel) debe estar bajo o nulo. Escaso a ningún aroma a lúpulo. (mayor es aceptable en las versiones pálidas). El amargor varía de moderado a moderado bajo, pero siempre permitiendo que la malta domine el sabor. La mayoría de las versiones son discretamente dulces, pero la dulzura viene del bajo lupulado, no de fermentación incompleta. Las versiones pálidas generalmente tienen un finish seco.

Sensación en boca: cuerpo pleno a mediopleno. Carbonatación moderada, a moderada-baja.

Muy suave sin asperezas o astringencias.

Impresión general: una lager plena y muy fuerte. Una versión más fuerte que la traditional o helles bock.

Historia: una especialidad bávara primero producida en Munich por los monjes de San Francisco de Paula. Las versiones históricas eran menos atenuadas que la interpretación moderna, con la consecuente mayor dulzura y menor nivel alcohólico. Era considerado el "pan líquido" por los monjes. El término "dopple" (doble) fue acuñado por los consumidores de Munich. Varias dopplebocks tienen una terminación en "ator" ya sea como un tributo a la prototípica Salvador, o para tomar ventaja de la popularidad de esta cerveza.

Comentario: la mayoría de las versiones son oscuras, y muchas exhiben los efectos de la caramelización y las melanoidinas, producto de la maceración por decocción, pero existen excelentes versiones pálidas. Estas versiones pálidas no tendrán el sabor complejo a malta oscura, y pueden ser un poco más secas, lupuladas y amargas. Mientras la mayoría de los ejemplos están en el rango citado, puede considerarse que el estilo no tiene límite superior para la densidad, alcohol o amargor. Cualquier carácter frutal es debido a la malta munich o a otras maltas especiales, no a ésteres producidos en la fermentación.

Ingredientes: Malta pilsen y vienna, con algo de munich en las versiones pálidas,

con un poco de maltas oscuras (Carafa) para las versiones oscuras. Lúpulos nobles. La dureza del agua varía de blanda a moderada en carbonatos. Límpida levadura lager.

Maceración por decocción es tradicional.

Estadísticas vitales: IBU: 16-26+; SRM: 6-25; DO: 1072-1096; DF: 1016-1024; alcohol: 7-10+%

Ejemplos comerciales: Paulaner Salvador.

5 -D Eisbock:

Aroma: dominado por la presencia de un balance entre intenso a malta y la definida presencia de alcohol. Sin aroma a lúpulo ni a diacetil. Puede haber significantes ésteres frutales, particularmente a ciruela, pasas de ciruela o pasas de uvas. El aroma a alcohol no debe ser áspero o a solvente.

Aspecto: color cobre profundo a marrón oscuro, a menudo con reflejos rubí. El almacenamiento debe proporcionar buena claridad. La retención de espuma puede estar afectada por el alto contenido de alcohol y la baja carbonatación.

Sabor: pleno, dulce a malta, balanceado con una significativa presencia de alcohol. La malta puede tener características a melanoidinas, a tostado, algo a caramelo o ligeramente a chocolate. Sin sabor a lúpulo. El amargor empareja la dulzura de la malta lo suficiente para evitar un carácter empalagoso. Sin diacetil. Puede tener ésteres frutados, reminiscencias a ciruela, pasas de ciruela o pasas de uva. El alcohol debe ser suave, no áspero o caliente y debe ayudar al amargor a balancear la dulzura de la malta. El finish puede ser a malta y alcohol, y puede tener algo de sequedad del alcohol. No deber ser pegajoso, espeso o empalagoso. Límpido carácter lager.

Sensación en boca: cuerpo pleno a muy pleno. Baja carbonatación. Significante tibieza del alcohol sin calor agudo. Muy suave, sin sabores ásperos del alcohol, amargor, fuseles u otros sabores concentrados.

Impresión general: una lager oscura, plena, "maltosa" y extremadamente fuerte.

Historia: una tradicional especialidad Kulmbach producida por congelamiento de una doppelbock y removiendo el hielo para concentrar el sabor y el alcohol (así como también cualquier defecto).

Comentario: Eisbock no es simplemente una doppelbock fuerte. El término se refiere al proceso de congelar y concentrar la cerveza. Algunas doppelbocks son más fuertes que la Eisbock. Un extenso almacenamiento (lagering) es a menudo necesario post-congelación para suavizar el alcohol y ayudar al balance de la malta con el alcohol. Cualquier carácter frutal es derivado de la malta munich u otras, no de ésteres producidos por la levadura durante la fermentación.

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

Estadísticas vitales: IBU: 225-35+; SRM: 18-30+; DO: 1078-1120+; DF: 1020-1035+ alcohol: 9-14+%.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

6 A – Cream ale:

Aroma: débiles notas a malta. Son comúnmente hallados aromas dulces, maíz-símil y bajos niveles de DMS. Aroma a lúpulo bajo a ninguno. Pueden ser usados una variedad de lúpulos, pero ninguno debe sobrepasar a la malta. Débiles ésteres pueden estar presentes, pero no es requerido. Sin diacetil.

Aspecto: color pajizo pálido a dorado moderado, usualmente del lado pálido. Baja a mediana espuma con baja a mediana carbonatación. Retención de espuma puede no ser buena, debido a los adjuntos usados. Claridad brillante.



Sabor: a lúpulo, bajo a medio bajo. Bajo a moderado carácter a malta y dulzura, variando con la atenuación y la densidad. Usualmente bien atenuada. Ni la malta ni los lúpulos prevalecen en el gusto. Un bajo a moderado sabor a maíz es comúnmente hallado, así como al DMS. El finish puede variar de algo seco a

débilmente dulce por el maíz, la malta y el azúcar. Son opcionales débiles ésteres frutados. Sin diacetil.

Sensación en boca: generalmente suave y definido, el cuerpo puede ser medio. Atenuación media a alta. Niveles altos de atenuación (¿) pueden llevar a un finish "bloqueante" de la sed. Alta carbonatación. Ejemplos de alta densidad pueden exhibir tibieza por el alcohol.

Impresión general: una cerveza límpida, bien atenuada (¿) plena de sabor americano.

Historia: una versión ale del estilo lager americano. Producida por los cerveceros ale para competir con los cerveceros lager en los estados del noreste y medioeste atlánticos. Originariamente conocida como "sparkling", era (y en algunos cerveceros es) utilizada levadura lager, aunque históricamente no se mezclaba con ale. Acondicionamiento en frío no era tradicional, aunque los cerveceros modernos lo hacen.

Comentario: las Classic American Cream Ale (pre-prohibición) eran discretamente más fuertes, más lupuladas (incluyendo dry hopping) y más amargas (25-30 +IBUS). Estas versiones deberían entrar en la categoría especiales/experimentales.

Ingredientes: comúnmente se usan ingredientes norteamericanos. Seis hileras, o una combinación con dos hileras es lo más común. Los adjuntos pueden incluir hasta un 20% de copos de maíz y hasta un 20% de glucosa u otro azúcar en el hervor. Se prefiera agua blanda. Puede usarse cualquier variedad de lúpulo.

Estadísticas vitales: IBU: 15-20; SRM: 2.5-5; DO: 1050-1053 lo más común. DF: 1006-1012.

alcohol: 4.2-5.6%.

Ejemplos comerciales: Genesee cream ale.

6- B Blonde Ale:

Aroma: Ligerero a moderado aroma dulce a malta. Bajo a moderado carácter frutal

es opcional, pero aceptable. Puede tener bajo a medio aroma a lúpulo, reflejando cualquier variedad. Sin diacetil.

Aspecto: color amarillo ligero a dorado profundo. Clara y brillante. Baja a media espuma, con débil retención.

Sabor: inicialmente un suave sabor a malta dulce, pero opcionalmente puede estar presente un suave carácter de la malta (pan, tostado, bizcocho, trigo). Sabor a caramelo típicamente ausente. Bajo a medio ésteres es opcional, pero está presente en muchos ejemplos. Sabor a lúpulo ligero a moderado (cualquier variedad) pero no debe ser agresivo. Bajo a medio amargor, pero el balance es normalmente hacia la malta. Finish medio seco y a veces dulce. Sin diacetil.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio pleno. Carbonatación media a alta. Suave, sin asperezas o astringencias.

Impresión general: una cerveza americana fácil de tomar, orientada hacia la malta.

Historia: actualmente producida por varias microcerveceras y pubs. Existen variaciones regionales.

Comentario: además de la blond ale, esta categoría incluye las modernas ales de verano, el estilo kolsch americano y las pale ale inglesas.

Ingredientes: generalmente toda malta, pero puede incluir hasta un 25% de malta de trigo y algo de azúcar. Puede utilizarse cualquier variedad de lúpulo. Levadura kolsch, americana o discretamente frutada inglesa. Algunas versiones pueden tener miel, especias o frutas agregadas, aunque por estos ingredientes deberían caer en la categoría de cervezas especiadas /frutadas.

Estadísticas vitales: IBU: 15-28; SRM: 3-6; DO: 1038-1054; DF: 1008-1013; alcohol: 3.8-5.5%.

Ejemplos comerciales: Redhook Blonde.

6 C – Kölsch:

Aroma: ninguno o bajo a malta. Un agradable pero muy sutil aroma frutal de la fermentación (manzana, cereza o pera) es deseable, pero no siempre presente. Bajo aroma a lúpulo noble es opcional, pero nó fuera de lugar (está presente en una minoría de versiones auténticas). Algunas levaduras pueden dar un leve carácter vinoso o sulfuroso (es opcional, no es una falta).

Aspecto: dorado pálido a suave. Algunas versiones filtradas tienen claridad brillante. Delicada espuma blanca no persistente.

Sabor: suave, gusto redondeado comprendiendo un balance entre la malta y una casi siempre imperceptible dulzura frutal de la fermentación. Amargor medio a medio bajo con delicada sequedad y suave rugosidad en el finish (pero no agresivo en el retrogusto). Uno o dos ejemplos (siendo Dom el más prominente) tienen una notable dulzura a malta.

Algunas versiones pueden tener un carácter sulfuroso debido a la levadura que acentúa la sequedad y el balance del sabor. También pueden tener un suave gusto a trigo, aunque esto es muy raro. Por otro lado, muy límpida sin acetil o fusel.

Sensación en boca: suave y pleno. Cuerpo liviano, aunque en algunas versiones puede ser medio liviano. Carbonatación media. Alta atenuación.

Impresión general: una cerveza límpida, bien definida, balanceada, usualmente con muy leve sabor y aroma frutales. Un suave carácter a malta permanece como un dejo refrescante en el finish. Un catador no entrenado puede confundirla fácilmente con una lager liviana, a veces pilsner o quizás una blond ale.

Historia: Kölsch es una denominación protegida por la Convención de Kölsch, y está restringida a unas 20 cervecerías en y en los alrededores de Cologne (Köln). La Convención simplemente define la cerveza "liviana, altamente atenuada, acentuada en el lúpulo, alta fermentación Vollbier".

Comentario: se sirve en un alto y estrecho vaso de 200 ml. denominado "stange".

Cada cervecería de Cologne produce cervezas con diferentes caracteres, y cada uno interpreta la Convención de manera algo diferente. Permite amplio rango de variaciones dentro del estilo cuando se la juzga. Note que las versiones más secas pueden parecer más lupuladas o más amargas que lo que la especificación de los IBUS sugiere.

Debido a su delicado perfil de sabor, tiene una corta vida. Cervezas añejas pueden mostrar defectos por oxidación. Algunas cervecerías de Cologne (como Dom, Hellers,) están ahora produciendo versiones jóvenes, no filtradas conocidas como Weiss (las cuales no deberían entrar en esta categoría).

Ingredientes: lúpulos nobles alemanes (Hallertau, Tettnang, Spalt o Hersbrucker). Malta pálida o malta pilsen. Levadura ale atenuada. Puede usarse hasta un 20% de trigo, pero es raro en auténticas versiones. Agua extremadamente blanda. Tradicionalmente se usa maceración escalonada, aunque buenos resultados pueden obtenerse con un descanso a 65°C, fermentación a baja temperatura para una ale (15-18°C) aunque muchos cerveceros fermentan a 21°C. y la estacionan por lo menos un mes.

Estadísticas vitales: IBU: 20-30; SRM: 3.5-5; DO: 1044-1050; DF: 1007-1011.
alcohol:
4.4-5.2%

Ejemplos comerciales: disponibles solo en Colonia: Dom. Versiones disponibles en algunas regiones de USA: Reissdorf.

6 D – American Wheat o Rye beer: (de trigo Americana o cerveza de centeno)

Aroma: a trigo o centeno, bajo a moderado. Es aceptable algún dulzor a malta. Esteres moderados a ninguno, aunque esto refleja las cepas de levaduras americanas. Es inapropiado el aroma a clavo de olor o banana, característicos de las cervezas de trigo alemanas. A lúpulo, bajo a moderado, con carácter cítrico de los americanos, o floral y especiado de los nobles europeos. Es opcional discreta acidez. Sin diacetil.

Aspecto: usualmente amarillo pálido a dorado. Puede tener claridad brillante o turbidez como el estilo alemán. Gran espuma blanca que perdura.

Sabor: a trigo o centeno, liviano a moderadamente fuerte, que puede permanecer en el finish. Puede tener moderada dulzura a malta, o finish bien seco. Bajo a moderado amargor, que a veces permanece en el finish. Sabor a lúpulo moderado a bajo, (cítrico en los americanos, especiado y floral en los europeos). Esteres de moderados a ninguno, pero no el carácter a banana de las cervezas de trigo alemanas. Tampoco a fenoles, aunque un ligero carácter especiado del trigo o centeno es aceptable. Puede tener una ligera acidez en el finish. Sin diacetil.

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

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

Comentarios: existen diferentes variaciones, desde la fácilmente tomable, levemente dulce, a las secas, agresivamente lupuladas, con sabor fuerte a trigo o centeno. Versiones oscuras que se aproximan a las dunkel de trigo son aceptables, (y pueden tener algún sabor a malta oscura que se agrega para color). El cervecero debe especificar si usa centeno. Si el grano dominante no es especificado, se presume que es trigo.

Ingredientes: levadura ale americana, aunque puede usarse lager. Pueden usarse grandes proporciones de malta de trigo (50% o más) aunque esto no es un requerimiento legal como en Alemania. Lúpulos americanos o europeos.

Estadísticas vitales: IBU: 15-30; SRM: 3-6; DO: 1040-1055; DF: 1008-1013; alcohol: 4-5.5%.

Ejemplos comerciales: Zum Uerige.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

7A- Northern German Altbier:

Aroma: a grano, discretamente "maltoso". Bajo a ningún aroma a lúpulos nobles. Limpida, carácter lager con muy restringido perfil de ésteres. Sin diacetil.



Aspecto: color cobre suave a marrón suave. Muy clara por el extenso almacenamiento en frío. Baja a moderada espuma blanca con buena retención.

Sabor: discretamente amargo y bien balanceado por un suave y a veces dulce carácter a malta que puede tener un discreto carácter a bizcocho o caramelo. Finish seco que a veces permanece amargo. Carácter límpido de lager con notas

sulfurosas. Esteres bajos a ninguno.

Sabor a lúpulos nobles bajo a medio. Carbonatación moderada a moderadamente alta.

Sensación en boca: suave, cuerpo medio liviano a medio.

Impresión general: una cerveza límpida y relativamente amarga, balanceada con carácter a malta. Generalmente oscura, más acaramelada, usualmente menos amarga que la Dusseldorf Altbier.

Comentario: la mayoría de las Altbier producidas fuera de Dusseldorf son del estilo Northern German. La mayoría son moderadamente amargas brown lager. Irónicamente, "alt" se refiere a un método antiguo de fabricación, lo que hace al término "altbier" inapropiado. Aquellas son hechas como ale, y fermentadas a temperaturas frías para un ale y almacenadas a temperaturas frías (como la Dusseldorf Altbier).

Ingredientes: típicamente hecha de malta base Pilsen y coloreada con malta tostada o caramelo oscuro. Puede incluir pequeñas porciones de malta munich o vienna. Lúpulos nobles. Usualmente levadura lager de buena atenuación.

Estadísticas vitales: IBU: 25-40; SRM: 13-19; DO: 1046-1054; DF: 1010-1015; alcohol: 4.5-5.2%.

Ejemplos comerciales: DAB Traditional.

7B- Californian Common Beer:

Aroma: un caso demostrativo del lúpulo Northern Brewer (con cualidades a menta, madera y rústico) en moderado a alto rango. Leve carácter frutal aceptable. Bajo a moderado aroma a caramelo o tostado que soporta al lúpulo. Sin diacetil.

Aspecto: color ámbar medio a cobre suave. Generalmente clara. Espuma no blanca con buena retención.

Sabor: moderadamente "maltoso" con un pronunciado amargor. El carácter a malta es usualmente a tostado, no a torrado, y a caramelo. Bajo a moderadamente alto sabor a lúpulo, usualmente mostrando las cualidades del Northern Brewer (a madera, rústico y a menta). Finish suavemente seco y pleno, con un amargor que permanece y un firme sabor a malta. Son aceptables ligeros ésteres frutados. Sin diacetil.

Sensación en boca: cuerpo medio. Carbonatación media a media alta. Impresión general: una cerveza ligeramente frutal, "maltosa", con sabores tostados y a caramelo, y mostrando las cualidades del lúpulo Northern Brewer.

Historia: originaria de la costa oeste norteamericana. Grandes fermentadores abiertos (coolships) fueron usados para compensar la falta de refrigeración y tomar ventaja de las frescas temperaturas del área de la bahía de San Francisco. Fermentada con levadura lager, pero seleccionando una que alcanzara el rango inferior de fermentación de una ale.

Comentario: este estilo está estrechamente definido alrededor del ejemplo Anchor Steam. Superficialmente similar a la american pale o amber ale, difiere en que el aroma y sabor es a madera, menta, más bien que cítrico, los sabores a malta son tostados y a caramelo, el lupulado es marcado, y se utiliza levadura lager a temperatura tibia.

Ingredientes: malta pale ale, lúpulos norteamericanos (usualmente Northern Brewer). Pequeñas cantidades de malta tostada o cristal. Levadura lager, aunque algunas cepas (a menudo con la mención "California" en el nombre) trabajan mejor que otras a las temperaturas tibias de fermentación (12-15°C). Es de notar que algunas cepas alemanas lager proporcionan un inadecuado carácter sulfuroso. El agua debe tener relativamente bajos los sulfatos y bajos a moderados los carbonatos.

Estadísticas vitales: IBU; 30-45; SRM: 10-14; DO: 1048-1054; DF: 1011-1014; alcohol: 4.5-5.5%.

Ejemplos comerciales: Anchor Steam.

7C – Düsseldorf Altbier:

Aroma: bien robusto y complejo, a malta y lúpulos nobles. Restringido a ésteres frutados. El carácter a malta refleja las maltas base alemanas. A lúpulo puede variar de moderado a muy bajo, y puede tener asociado un carácter perfumado a pimienta o floral por los lúpulos nobles. Sin diacetil.

Aspecto: bronceado anaranjado a cobre profundo, llegando hasta marrón. Transparente (puede estar filtrada). Espuma gruesa, cremosa y persistente.

Sabor: marcado amargor bien balanceado por un robusto carácter a malta. La presencia a malta está moderada por la alta atenuación, pero permanece el sabor complejo de ella. Pueden sobrevivir algunos ésteres frutados en el almacenamiento. Un finish persistente, seco, agrisado o a nuez, refleja la malta y el amargor. Sabor a lúpulo moderado a bajo. Sin asperezas o gusto a malta tostada. Sin diacetil. Algunas cepas pueden impartir un leve carácter sulfuroso.

Sensación en boca: Cuerpo medio, suave. Carbonatación media a media alta. Astringencia baja o ninguna. A pesar de estar plena de sabores, su cuerpo es liviano como para ser consumida en una reunión en los brewpubs de Dusseldorf.

Impresión general: una ale alemana cobriza, bien balanceada entre malta y amargor, suave.

Historia: un tradicional estilo de Dusseldorf. "Alt" se refiere a un "old" estilo de fabricación (utilizando levaduras ale), que era común antes de la popularización de las lager.

Los mejores ejemplos pueden hallarse en los brewpubs de la sección Altstadt (pueblo viejo) de Dusseldorf.

Comentario: una cerveza amarga balanceada por un pronunciado carácter a malta, fermentada a temperatura más baja que una ale (15.5-18°C), y

almacenada largos períodos a bajas temperaturas para producir un paladar suave y límpido. Existen variantes comunes que incluyen la Sticke (secreta) alt, la cual es ligeramente más amarga, más fuerte y más compleja que la típica alt. El amargor llega a 60 IBUS, con dry-hopping y almacenada largos períodos. Münster alt tiene menos densidad y alcohol, ácida, más liviana en color (dorada) y puede tener una significativa proporción de trigo. Tanto la Sticke como la Münster deberían estar en esa categoría especial.

Ingredientes: los granos varían , pero usualmente consisten en malta base alemana con pequeñas cantidades de caramelo, chocolate y/o maltas oscuras para ajustar color. Ocasionalmente puede incluir algo de trigo. Lúpulo Spalt es lo tradicional, pero pueden utilizarse otras variedades de lúpulos nobles. Agua moderada en carbonatos. Levadura ale de alta atenuación. Es tradicional maceración escalonada o decocción.

Estadísticas vitales: IBU: 35-40; SRM: 13-17; DO: 1046-1054; DF: 1010-1015; alcohol: 4.5-5.2%.

Ejemplos comerciales: Diebels Alt.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

8a – Standard/ordinary bitter:

Aroma: los mejores ejemplos tienen aroma a malta, a menudo (no siempre) con recuerdo a caramelo. Es común bajo a moderado carácter frutal. A lúpulo, moderado a ninguno (típicamente variedades de lúpulos UK, aunque variedades americanas pueden usarse). Generalmente sin diacetil, aunque está permitido bajos niveles.



Aspecto: amarillo suave a cobre suave. Buena claridad. Espuma baja a moderada. Puede ser escasa debido a la baja carbonatación.

Sabor: amargor medio a alto. La mayoría tiene ésteres frutados bajo a moderado. A lúpulo bajo a moderado (en las variedades inglesas, resinoso y/o floral, aunque pueden usarse variedades americanas). Carácter a malta bajo a medio con finish seco. Sabor a caramelo pueden existir, aunque no son requeridos. El balance es a menudo hacia el amargor, aunque no debe sobreponerse sobre los ésteres, la malta y el lúpulo. Generalmente sin diacetil, aunque están permitidos valores muy bajos.

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

Impresión general: Baja densidad, bajo nivel de alcohol y baja carbonatación hacen de esta cerveza algo fácil de beber. Algunos ejemplos pueden estar más balanceados hacia la malta, pero no deben eliminar la sensación de amargor. Facilidad para ser bebida, es el componente crítico de este estilo. Debe ponerse énfasis en el lupulado amargor, opuesto al agresivo lupulado medio y final visto en las ales americanas.

Historia: originalmente una cerveza de barril servida muy fresca, sin presión (solo la gravedad o bomba manual) a temperatura de sótano (real ale). El estilo fue creado como una alternativa de barril a la pale ale fabricadas en el campo alrededor de los comienzos del siglo 20, y se generalizó una vez que los cerveceros aprendieron como "burtonizar" sus aguas, y cocinar exitosamente pale ales, usando malta cristal para agregar cuerpo y terminación al paladar.

Comentario: la más liviana de las "bitters". Algunas variantes modernas son fabricadas exclusivamente con malta base, y son conocidas como cervezas doradas, o de verano.

La mayoría de las versiones inglesas embotelladas o en tacho son producidas con mayor tenor alcohólico que las de barril, por razones de exportación. Los niveles de IBUS a menudo no están ajustados, por lo que las versiones disponibles en USA no se corresponden con el subestilo en Inglaterra. Esta guía de estilo refleja la versión "real ale", no las fórmulas para exportación de los productos comerciales.

Ingredientes: malta pálida, ambar, y/o malta cristal, pudiendo usarse un toque de tostada para ajustar color. Puede usarse como adjuntos azúcar, maíz o trigo. Es típico el uso de lúpulos ingleses, aunque variedades americanas o europeas están

siendo comunes. Levadura English. Se usa a menudo agua con moderados sulfatos.

Estadísticas vitales: IBU: 225-35; SRM: 4-14; DO: 1032-1040; DF: 1007-1011; alcohol: 3.2-3.8%.

Ejemplos comerciales: Young's bitter.

8B- Special/Best/Premium bitter:

Aroma: los mejores ejemplos tienen algo de aroma a malta, a menudo (no siempre) con carácter a caramelo. Medio a moderado sabor frutal. A lúpulo puede variar de moderado a ninguno. (variedades típicas inglesas, aunque pueden usarse americanas). Generalmente sin diacetil, aunque son admitidos bajos valores.

Aspecto: dorado a cobrizo mediano. Buena claridad. Baja a moderada espuma blanca.

Puede tener muy poca espuma debido a la baja carbonatación.

Sabor: amargor medio a alto. La mayoría tiene ésteres frutados de moderadamente bajos a altos. Moderado a bajo a lúpulo (terroso, resinoso y/o floral en las variedades inglesas, aunque las variedades norteamericanas pueden usarse). Bajo a medio sabor maltoso, con finish seco. Sabores a caramelo pueden tener, pero no se requieren. El balance es decididamente hacia el amargor, aunque no debe tapar el sabor a malta, los ésteres y al lúpulo. Generalmente sin diacetil, aunque bajos valores está permitido.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio. Baja carbonatación, aunque las botellas y latas comerciales pueden tener moderada carbonatación.

Impresión general: una cerveza llena de sabor y refrescante. Algunos ejemplos pueden estar más balanceados hacia la malta, sin corregir la impresión general de amargor. La facilidad con que se la bebe, es un componente crítico de este estilo. El énfasis debe ponerse en la adición de lúpulo amargor, como opuesto al agresivo uso de lupulación media y final visto en las Ales americanas.

Historia: originalmente una ale de barril, servida muy fresca sin presión, (por

gravedad o a bomba manual) y a temperatura de sótano (real ale). Las bitters fueron creadas como una alternativa al barril, en las cervecerías de pale ales , a los comienzos del siglo 20 y se popularizó una vez que las cervecerías comprendieron como "burtonizar" su agua para poder producir cervezas pale y el uso de malta cristal para completar y redondear el paladar.

Comentarios: más evidente sabor a malta que en la común (ordinary), es ésta una ale más fuerte. Algunas variantes modernas son producidas exclusivamente con malta pale y son conocidas como doradas, o cervezas de verano. La mayoría de las versiones embotelladas o en tachos producidas en el Reino Unido, son más amargas y alcohólicas que las de barril de madera, siendo productos para exportación. Los IBUS a menudo no son ajustados, por lo que las versiones disponibles en USA a menudo no se corresponden con el estilo en el Reino Unido. El estilo descrito refleja la "real ale" no las formulaciones comerciales para exportación.

Ingredientes: malta pálida, ámbar y/o malta cristal, pudiendo usarse un toque de malta negra para ajustar color. Pueden usarse como adjuntos azúcar, maíz o trigo. Lúpulos ingleses, aunque variedades europeas y americanas están siendo comunes. Levadura de carácter inglés. A menudo se usa agua mediana en sulfatos.

Estadísticas vitales: IBU: 25-40; SRM: 5-16; DO: 1040-1048, DF: 1008-1012; alcohol: 3.8-4.6.

Ejemplos comerciales: Fuller's London Pride.

8C – Extra Special/Strong Bitter (English pale ale)

Aroma: a lúpulo, moderadamente alto a moderadamente bajo. Puede usarse cualquier variedad, aunque los ingleses son más tradicionales. A malta medio a medio alto, a menudo con un bajo a moderado componente de caramelo (aunque esto será más sutil en las versiones más pálidas). Generalmente sin diacetil, aunque está permitido bajo nivel. Esteres frutados medio bajo a medio alto. Puede tener suaves notas a sulfuro o alcohol en algunos ejemplos (opcional).

Aspecto: dorado a cobre profundo. Buena claridad. Baja a moderada espuma blanca o de otro color. Escasa espuma es aceptable cuando la carbonatación es

baja.

Sabor: amargor medio a medio alto, con el sabor a malta evidente. Normalmente tiene una dulzura a malta caramelo moderadamente baja o a veces fuerte. A lúpulo, moderado a moderado alto (cualquier variedad, aunque son más tradicionales los ingleses, con su carácter terroso, resinoso y/o floral). El sabor y amargor del lúpulo debe notarse, sin dominar totalmente el sabor a malta. Puede tener bajos niveles de sabores secundarios a malta (bizcocho, nuez), que agrega complejidad. Esteres frutales moderados bajo a altos. Puede tener bajo sabor a alcohol y hasta moderado carácter sulfuroso. Finish moderado seco a seco (particularmente si se usa agua con sulfatos). Generalmente sin diacetil, aunque bajos niveles está permitido.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio pleno. Baja a moderada carbonatación, aunque puede ser mayor en los ejemplos embotellados. Las versiones más fuertes pueden tener tibieza a alcohol, aunque esto no debe ser muy marcado.

Impresión general: una ale inglesa moderadamente fuerte. El balance puede ser casi parejo, entre la malta y el lúpulo, o a veces hacia el amargor. Lo fácil de beber es primordial en este estilo. Debe enfatizarse el uso de lúpulo amargor, opuesto al agresivo lupulado medio y final que se ve en las ales americanas. Es un estilo muy amplio, que lleva una considerable interpretación por los cerveceros.

Historia: las versiones más fuertes pueden ser vistas como de alta densidad o "best-bitter"(aunque no necesariamente "más premium" desde que la "best bitter" es considerada por los cerveceros como el producto más fino). Desde que la bitter es vendida mucho en el Reino Unido, estas cervezas tienen algo de sabor a alcohol (quizás para permitir al consumidor saber que lleva lo merecido). En Inglaterra hoy, "ESB" es la marca única de Fuller's. En Norteamérica, el nombre ha sido apropiado para describir una ale tipo inglesa maltosa, rojiza y amarga. Los lúpulos pueden ser ingleses o una mezcla de ingleses y americanos.

Comentario: el sabor a malta y lúpulo es más evidente que en la bitter special o best. Las versiones más fuertes pueden superponerse con las old ale, aunque las bitter fuertes tienden a ser más pálidas y más amargas. 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 de este estilo como si fuesen clones de la Fuller's ESB. Algunas variantes inglesas modernas son fabricadas exclusivamente con malta pálida, y se conocen como doradas o cervezas de verano. La mayoría de las versiones inglesas embotelladas o en tacho, producen bitters con mayor contenido en alcohol que las de barril, por ser productos de exportación. Los valores de IBU a menudo no están ajustados, por lo que las versiones disponibles en USA a menudo no se corresponden con el subestilo en Inglaterra.

English Pale Ale son generalmente consideradas cervezas bitter, Premium, que groseramente se aproximan a una strong bitter, aunque reformuladas para botella (lo que incluye mayor carbonatación).

Ingredientes: malta pálida, ámbar, y/o cristal, con un toque de malta oscura para ajustar color. Pueden usarse como adjuntos azúcar, maíz o trigo. Es típico utilizar lúpulos ingleses, aunque variedades americanas y europeas se están tornando más comunes (particularmente en los ejemplos más pálidos). Levadura English. Las versiones "Burton" usan agua con sulfatos medios a altos.

Estadísticas vitales: IBU: 30-50+; SRM: 6-18; DO: 1048-1060+; DF: 1010-1016; alcohol: 4.6-6.2%.

Ejemplos comerciales: Fuller's ESB.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

Todas las subcategorías Scottish Ale (9A, 9B y 9C) comparten la misma descripción. Los subestilos Scottish Ale se diferencian por su densidad y contenido alcohólico, aunque las versiones más fuertes tendrán sabor más intenso y más amargor para balancear la malta.



9 A – Scottish light/60:

Estadísticas vitales: IBU: 10-20; SRM: 9-17; DO: 1030-1035; DF: 1010-1013;
alcohol:
2.5-3.2%.

Ejemplos comerciales: Belhaven 60/ (todas son producidas en barril, no se exportan).

9 B – Scottish heavy 70/:

Estadísticas vitales: IBU: 10-25; SRM: 9-17; DO: 1035-1040; DF: 1010-1015;
alcohol:
3.2-3.9%

Ejemplos comerciales: Caledonian 70/.

9 C – Scottish export 80/:

Estadísticas vitales: IBU: 15-30; SRM: 9-17; DO: 1040-1054; DF: 1010-1016;
alcohol:
3.9-5%.

Ejemplos comerciales: Caledonian 80/.

Aroma: bajo a medio, dulce, a malta, a veces acentuado por la baja a moderada caramelización en la cocción. Algunos ejemplos tienen bajo aroma a lúpulo, levemente frutal, bajo diacetil y bajo a moderado aroma a turba (todos son opcionales). El aroma a turba es percibido como terroso, ahumado, o tostado suave.

Aspecto: ámbar profundo a cobre oscuro. A menudo muy cristalina debido a la fermentación larga y en frío. Baja a moderada espuma, coloreada tostado suave.

Sabor: el primer sabor es a malta, pero no debe ser demasiado fuerte. La dulzura inicial a malta está usualmente acentuada por la caramelización en la cocción, y está a veces acompañada por un bajo diacetil. Esteres frutados de moderado a ninguno. El amargor es bajo a moderado, pero el balance siempre será hacia la malta (aunque no siempre por mucho). A lúpulo, moderado a bajo. Moderado a bajo sabor a turba es opcional, y se percibe como terroso y ahumado. Generalmente tiene un finish seco, debido a las pequeñas cantidades de cebada no malteada.

Sensación en boca: cuerpo mediobajo a medio. Baja a moderada carbonatación.

A veces un poco cremosa, pero a menudo muy seca debido al uso de cebada tostada.

Impresión general: Límpida, maltosa, con un finish seco, quizás con pocos ésteres, y en ocasiones una tenue nota terrosa a turba. La mayoría de las cervezas tienen un finish discretamente seco, considerando su relativo gusto dulce, teniendo un diferente balance que las scotch ale fuertes.

Historia: tradicionalmente las cervezas escocesas 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.

Comentarios: el balance malta-lúpulo está discretamente hacia el lado de la malta. La caramelización viene de la cocción, y no de la malta caramelo (a veces confundida con diacetil). Aunque inusual, cualquier carácter ahumado es de la levadura o el agua, y no de maltas ahumadas con turba. El uso de maltas ahumadas con turba para acentuar el carácter ahumado debe ser restringido. Las cervezas marcadamente ahumadas deberían entrar en la categoría de cervezas ahumadas, y no aquí.

Ingredientes: malta base pale inglesa o escocesa. Pequeñas cantidades de cebada tostada añaden color y sabor, y dejan un finish seco, ligeramente a tostado. Lúpulos ingleses.

Levadura de relativamente baja atenuación. Algunos cerveceros comerciales añaden pequeñas cantidades de malta caramelo, ámbar o de trigo, y adjuntos como azúcar.

El carácter opcional a terroso, a turba o ahumado viene de la levadura, la malta o el agua más que de usar maltas ahumadas.

9D- Irish Red Ale:

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

Aspecto: color ámbar a cobre rojizo profundo (la mayoría de los ejemplos tienen un tinte rojizo profundo). Límpido. Espuma de blanca a tostada.

Sabor: a malta caramelo y dulce, ocasionalmente con carácter a manteca tostada o a caramelo toffee. Termina con un ligero gusto a grano tostado, que proporciona la característica sequedad a la terminación. Generalmente sin sabor a lúpulo, aunque algunos ejemplos lo tienen suave a lúpulos ingleses. Amargor mediobajo, aunque el discreto uso de granos tostados puede acentuar la sensación de amargor a un rango medio. Finish medio seco a seco. Límpido y suave (algunas 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 otorgan una sensación ligeramente oleosa. Moderada carbonatación, suave. Moderadamente atenuada (más que las scotch ales).

Pueden tener una tibieza a alcohol en sus versiones fuertes.

Impresión general: fácil de tomar. Enfocada en la malta con dulzura inicial, y una sequedad tostada en el finish.

Comentario: a veces producidas como lager (en este caso, generalmente no exhiben el carácter a diacetil). Cuando se sirve muy fría, el carácter tostado y el amargor se acentúan.

Ingredientes: pueden contener algunos adjuntos (maíz, arroz o azúcar), aunque el uso excesivo de adjuntos altera el carácter de esta cerveza. Generalmente tiene un poco de cebada tostada para proporcionar color rojizo y finish seco. Maltas, lúpulos y levaduras ingleses o irlandeses.

Estadísticas vitales: IBU: 17-28; SRM: 9-18; DO: 1044-1060; DF: 1010-1014; alcohol; 4-6%.

Ejemplos comerciales: Kilkeny Irish Beer, Murphy's Irish Red (lager).

9E – Strong Scotch Ale:

Aroma: profundo a malta, a menudo aparente a caramelo. Pueden estar presentes aromas secundarios a turba o a humo, añadiendo complejidad. La caramelización a menudo es confundida con el diacetil, el cual debe estar de bajo a nada. Baja a moderada presencia de ésteres y alcohol pueden estar presentes en las versiones más fuertes. A lúpulo muy bajo o nada.

Aspecto: cobre liviano a marrón oscuro, a menudo con reflejos rubíes. Clara. A menudo tiene una gran espuma tostada, que puede no persistir en las versiones fuertes.

Sabor: sabroso a malta, con caramelización en la olla de hervor, lo que es muy aparente en las versiones más fuertes. Trazas a malta tostada o ahumado pueden estar presentes, o tener un carácter a nuez, lo que puede permanecer en el finish. Sabor a lúpulo y amargor es bajo a medio bajo, por lo que la malta debería predominar. Diacetil bajo a nada, aunque la caramelización puede llegar a confundir con él. Usualmente baja a moderada presencia de ésteres y alcohol. Los ésteres pueden sugerir ciruelas, pasas de uva o frutas secas. El paladar es usualmente pleno y dulce, pero el finish puede ser dulce a medio seco, (por el discreto uso de malta tostada).

Sensación en boca: cuerpo medio pleno a pleno, teniendo algunas versiones (pero no todas) una espesa viscosidad. Usualmente está presente una suave tibieza a alcohol y es bienvenida desde que balancea la dulzura de la malta. Moderada carbonatación.

Impresión general: sabrosa, maltosa y usualmente dulce, pudiendo sugerir un postre. Los sabores complejos secundarios previenen una impresión unidimensional.

Historia y comentarios: también se conoce como “wee heavy”. Fermentada a temperaturas más bajas que para una ale, y con menores tasas de lupulación, resulta en una límpida cerveza con intenso sabor a malta. Fiel a la región de origen, con abundante malta, fermentada y almacenada a temperaturas frías. Los lúpulos, los cuales no son nativos de Escocia, y al principio caros para importar, eran mantenidos a un mínimo.

Ingredientes: malta pálida bien modificada, con hasta un 3% de cebada tostada. Puede usarse malta cristal para ajustar color. La dulzura usualmente no viene de la malta cristal, sino del bajo lupulado, alta temperatura del macerado, y caramelización en olla de cocción.

Una pequeña proporción de malta ahumada puede agregar profundidad, otorgando el carácter a turba (a veces percibido como terroso o ahumado), que también puede provenir de la cepa de levadura y el agua local. Presencia de lúpulo es mínima, siendo más típico las variedades inglesas. Es común agua discretamente blanda.

Estadísticas vitales: IBU: 17-35; SRM: 14-25; DO: 1070-1130; DF: 1018-1030+; alcohol: 6.5-10%.

Ejemplos comerciales: Traquair House Ale.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

10A – American Pale Ale:

Aroma: a lúpulo usualmente moderado a fuerte, por dry hopping o tardías adiciones en la olla de cocción, de las variedades americanas. Es muy común el carácter cítrico, siendo no requerido. Bajo a moderado aroma a malta balancea al lúpulo, y opcionalmente puede mostrar caracteres especiales de la malta (a pan, tostado o bizcocho).

Esteres frutados de moderado a ninguno. No diacetil. El uso del dry-hopping puede agregar notas a hierbas, aunque esto no debe ser excesivo. **Aspecto:** dorado pálido a ámbar profundo. Gran espuma blanca o nó, con buena retención.

Generalmente bien clara, aunque las versiones con dry-hopping pueden presentar turbiedad.



Sabor: a lúpulo, usualmente moderado a alto, a menudo mostrando el carácter cítrico de las variedades americanas (aunque pueden usarse otras). Un límpido sabor a malta balancea al lúpulo, pudiendo opcionalmente mostrar caracteres

secundarios de la malta (a pan, tostado o bizcocho). El balance típicamente es hacia el lúpulo y el amargor, pero es sustancial la presencia de la malta. Sabores a caramelo restringidos o ausentes. Esteres frutados moderados a ninguno. Moderado a alto amargor con un finish moderadamente seco. El sabor a lúpulo y el amargor permanece en el finish. No diacetil. El uso de dry-hopping puede agregar notas a hierbas, aunque esto no debe ser excesivo.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio. Carbonatación moderada a alta. Finish suave, sin astringencias, asociado a la alta tasa de lupulación. Impresión general: refrescante y lupulada, con presencia de la malta.

Historia: una adaptación americana de las pale ale inglesas, reflejando los ingredientes nativos (lúpulo, malta, levadura y agua), a menudo de color más claro, y teniendo menos gusto a caramelo que la contraparte inglesa.

Comentarios: hay algo de superposición de color entre la american pale ale y la american amber ale. La American Pale Ale es generalmente más límpida, tiene menos perfil a malta caramelo, menos cuerpo, y a menudo mas presencia de lúpulo en el finish.

Ingredientes: malta pálida, típicamente dos hileras. Lúpulos americanos, a menudo, pero no siempre, con un carácter cítrico. Levadura american ale. El agua puede variar en su contenido de sulfatos, pero los carbonatos deberían estar bajos. Maltas especiales pueden agregar complejidad, pero generalmente son una pequeña proporción de los granos. Granos que añaden al sabor a malta notas a pan o tostado, son usados a menudo (junto con lupulación tardía) por diferentes marcas comerciales.

Estadísticas vitales: IBU: 30-45+; SRM: 5-14; DO: 1045-1060; DF: 1010-1015; alcohol: 4.5-6%

Ejemplos comerciales: Sierra Nevada Pale Ale.

10 B – American Amber Ale:

Aroma: a lúpulo bajo a moderado, por el dry-hopping o agregados tardíos en la olla de cocción de las variedades americanas. Un carácter cítrico es común, pero no requerido. Moderadamente alto a moderadamente bajo carácter a malta balancea y a veces enmascara al lúpulo, usualmente con moderado carácter a caramelo. Esteres pueden variar de moderado a ninguno. No diacetil.

Aspecto: color ámbar a marrón cobrizo. Moderada espuma con buena retención. Generalmente bien clara, aunque las versiones con dry-hopping pueden presentar turbiedad.

Sabor: moderado a alto sabor a las variedades americanas, las que a menudo pero no siempre otorgan carácter cítrico. Sabor a malta moderado a fuerte, mostrando usualmente una dulzura inicial, seguido por un sabor a caramelo. Malta y amargor usualmente están balanceados. Esteres frutados de moderado a ninguno. La dulzura de caramelo, el sabor y amargor del lúpulo permanecen en el finish. No diacetil.

Sensación en boca: cuerpo medio a medio-pleno. Carbonatación moderada a alta. En general un finish suave sin astringencias, a menudo asociado a la alta tasa de lupulación. **Versiones fuertes pueden tener tibieza del alcohol.**

Impresión general: similar a la american pale ale con más cuerpo, más sabor a caramelo y balanceada hacia la malta.

Historia: conocidas simplemente como red ales en algunas regiones, estas cervezas se popularizaron en las regiones con cultivos de lúpulo, Northern California y Pacific Northwest, antes de diseminarse por el resto de la nación.

Comentarios: el color puede superponerse con la american pale ale. Sin embargo, la american amber difiere de la american pale no solo por ser más oscura, sino por tener más sabor a caramelo, más cuerpo, y usualmente más balanceada entre malta y amargor. No debería tener un carácter fuerte a chocolate o tostado, que pudiera sugerir una american brown ale, (aunque pequeñas cantidades está bien).

Ingredientes: malta pálida, típicamente dos hileras americana. Malta cristal media a oscura. Puede tener granos especiales para adicionar carácter y

personalidad. Se usan lúpulos americanos, usualmente con sabor cítrico, pero pueden usarse otros. El agua puede variar en los contenidos de sulfatos y carbonatos.

Estadísticas vitales: IBU: 25-40+; SRM: 10-17; DO: 1045-1060; DF: 1010-1015; alcohol: 4.5-6%.

Ejemplos comerciales: Mendocino Red Tail Ale.

10 C – American Brown Ale:

Aroma: a malta, sabroso y dulce, el cual a menudo tiene características a chocolate, caramelo, nuez y/ tostado. Aroma a lúpulo bajo a moderado. Algunas interpretaciones de este estilo pueden tener un fuerte aroma a lúpulo, el carácter cítrico del lúpulo americano, o el aroma fresco del dry-hopping (esto es opcional). Esteres frutados de moderados a bajos.

El carácter de la malta tostada es más robusto que en otras brown ales, sin acercarse demasiado a una similar-porter. La malta y el lúpulo están balanceados. Diacetil moderado bajo a ninguno.

Aspecto: color marrón liviano a muy oscuro. Clara. Espuma tostada baja a moderada.

Sabor: a malta, medio a medio alto, (a menudo con sabores a caramelo, tostado o chocolate), con amargor medio a medio alto. El medianamente seco finish mantiene en el retrogusto el carácter a malta y lúpulo. Sabor a lúpulo suave a moderado, y puede opcionalmente tener un carácter cítrico. Esteres frutados muy bajos a moderados. Diacetil moderado bajo a ninguno.

Sensación en boca: cuerpo medio a medio-pleno. Las versiones más amargas pueden dar una impresión resinosa. Carbonatación moderada a moderada-alta. Las versiones más fuertes pueden proporcionar un carácter tibio en el finish.

Impresión general: puede considerarse una interpretación más robusta, maltosa y lupulada de la Northern English brown ale, o una brown porter más lupulada, con menos carácter a malta. a menudo incluyendo la característica cítrica de los

lúpulos americanos.

Historia-comentarios: una cerveza brown marcadamente sabrosa y lupulada, originada por los cerveceros artesanales norteamericanos. Relacionada con la american pale ale y american amber ales, aunque con más carácter a caramelo y chocolate, el cual tiende a balancear el amargor en el finish. La mayoría de las browns americanas comerciales no son tan agresivas como las originales de los cerveceros caseros. Brown ales con la intensidad de una IPA deberían entrar en Categoría Especial.

Ingredientes: malta pálida bien modificada, americana o continental, más cristal y oscuras deberían completar la masa de granos. Es típico usar lúpulos americanos, aunque lúpulos ingleses o nobles pueden usarse. Agua moderada en carbonatos debería balancear la acidez de las maltas oscuras.

Estadísticas vitales: IBU: 20-40+; SRM: 18-35; DO: 1045-1060; DF: 1010-1016; alcohol: 4.3-6.2%.

Ejemplos comerciales: Brooklyn Brown Ale.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

11 A – Mild:

Aroma: a malta, bajo a moderado, pudiendo tener algo de frutal. La expresión de la malta puede tener un amplio rango en su carácter, que puede ser a caramelo, tostado, nuez, o a chocolate. A lúpulo escaso o ninguno. Diacetil muy bajo a ninguno.



Aspecto: color cobre a marrón oscuro o a caoba. Existen unos pocos ejemplos algo pálidos (ámbar medio a marrón claro). Generalmente clara, aunque tradicionalmente no se filtra. Espuma tostada, moderada a baja. La retención puede ser pobre debido a la baja carbonatación, los adjuntos usados o baja

densidad.

Sabor: generalmente maltoso, aunque puede tener un amplio rango de sabores basados en la levadura y la malta (dulce, a caramelo, toffee, nueces, chocolate, café, vinoso, frutal, licoroso, a melaza, ciruelas o pasas de uva). Puede tener finish seco o dulce. Las versiones con maltas más oscuras pueden tener un finish seco, tostado. Bajo a moderado amargor, suficiente para proporcionar un balance sin sobreponerse a la malta. Esteres frutados moderado a ninguno. Diacetil y sabor a lúpulo de bajo a ninguno.

Sensación en boca: cuerpo liviano a medio. Carbonatación baja a medio baja. Las versiones más tostadas pueden tener una ligera astringencia. Las versiones más dulces pueden parecer tener más cuerpo.

Impresión general: una cerveza acentuando la malta, de sabor liviano que invita a tomar en cantidad. Refrescante. Algunas versiones pueden parecer brown porters de baja densidad.

Historia: puede haberse desarrollado como un elemento de las porters tempranas. En términos modernos, "mild" se refiere al escaso amargor. (es menos lupulada que una pale ale, pero menos fuerte). Originalmente, lo "moderado" pudo estar referido al hecho de que esta cerveza era muy joven y todavía no había adquirido el moderado carácter agrio que los batches más antiguos tenían. Rara en Inglaterra, todavía pueden hallarse buenas versiones en Midlands alrededor de Birmingham.

Comentario: la mayoría son cervezas de baja densidad, aunque algunas versiones pueden ser hechas en el rango más alto (4%+) para exportaciones, festivales, o para ocasiones especiales. Generalmente servida de barril, las versiones embotelladas no soportan bien los viajes. Es posible un amplio rango de interpretaciones.

Ingredientes: malta pálida inglesa (a menudo dextrinosa), cristal y maltas oscuras deberían comprender al total de los granos. Puede usarse azúcar como adjunto. Variedades de lúpulos ingleses parecería más adecuado, aunque esto está cambiando. Levadura ale inglesa.

Estadísticas vitales: IBU: 10-25; SRM: 12-25; DO: 1030-1038; DF: 1008-1013; alcohol: 2.8-4.5% (la mayoría tiene 3.1-3.8%).

Ejemplos comerciales: Moorhouse Black Cat.

11 B – Southern English Brown:

Aroma: dulce a malta, a menudo con carácter a caramelo, símil toffee.

Moderadamente frutal, a menudo con notas de frutos negros como ciruela o pasa de uva. Aroma a lúpulo muy bajo o ninguno. Sin diacetil.

Aspecto: marrón suave a oscuro, pudiendo ser casi negra. Algo opaca, aunque debería ser clara. Baja a moderada espuma tostada.

Sabor: una marcada dulzura a caramelo de la malta que permanece en el finish. Puede tener una marcada complejidad a frutos negros. Bajo amargor. Sabor a lúpulo bajo o inexistente.

Sabor a malta negra, a tostado o amargo, debe percibirse muy poco o nada. Finish moderadamente dulce con un suave retrogusto maltoso. Diacetil bajo o nada.

Sensación en boca: cuerpo medio, pero la dulzura residual puede dar la sensación de mayor densidad. Carbonatación baja a moderadamente baja.

Impresión general: una sabrosa brown ale, orientada hacia la malta, con complejos sabores a caramelo y frutos negros. A veces puede parecer que fuera una pequeña versión de una stout dulce o una versión dulce de una mild oscura.

Historia: las english brown ales son generalmente divididas en varios subestilos a lo largo de la geografía. Southern English (o estilo Londres) de las brown ale son más oscuras, más dulces y de menor densidad que sus primas Northern.

Comentario: cada vez más rara. Algunos la consideran una versión embotellada de una mild oscura.

Ingredientes: malta pálida inglesa como base con una generosa proporción de caramelo tostado y veces malta tostada. Agua moderadamente alta en carbonatos podría apropiadamente balancear la acidez de la malta oscura. Es más auténtico el uso de variedades inglesas de lúpulo, aunque con el bajo sabor y amargor, podría utilizarse cualquier tipo.

Estadísticas vitales: IBU: 12-20; SRM: 19-35; DO: 1035-1042; DF: 1011-1014; alcohol:

2.8-4.2%.

Ejemplos comerciales: Tolly Cobbold Cobnut Nut Brown Ale.

11 C – Northern English Brown Ale:

Aroma: ligero, dulce a malta, con notas a caramelo, toffee o nuez. Puede notarse un suave pero perceptible aroma fresco a lúpulo (variedades inglesas). Un suave aroma a éster frutado puede sentirse en estas cervezas, pero no debe ser dominante. Diacetil muy bajo a nada.

Aspecto: color ámbar oscuro a marrón rojizo. Transparente. Baja a moderada espuma parda.

Sabor: suave a moderada dulzura a malta, con un carácter a nuez o caramelo. Finish seco a medio seco. Amargor medio a medio bajo. El balance entre malta y amargor generalmente es parejo, con sabor a lúpulo bajo a ninguno (variedades inglesas). Pueden estar presentes ésteres frutados. Bajo diacetil es opcional, pero aceptable.

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

Impresión general: seca y más orientada hacia el lúpulo que la southern, con un carácter a nuez más que a caramelo.

Historia-comentarios: english brown ales son generalmente divididas en subestilos según áreas geográficas.

Ingredientes: malta pálida o brown inglesa como base, con el agregado de caramelo. Puede tener también pequeñas cantidades de maltas oscuras (por ejemplo, chocolate) para proporcionar color y carácter a nuez. Es más auténtico el uso de variedades de lúpulos ingleses. Agua moderada en carbonatos.

Estadísticas vitales: IBU: 20-30; SRM: 12-22; DO: 1040-1052; DF: 1008-1013; alcohol:

4.2-5.4%.

Ejemplos comerciales: Samuel Smith Nut Brown Ale.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

12 A – Brown Porter:

Aroma: debe ser evidente el aroma a malta tostada, y puede tener una cualidad achocolatada. Puede tener asimismo un carácter a malta no tostada, a caramelo, pan, nuez y/dulce. Aroma a lúpulo inglés moderado a ninguno. Esteres frutados de moderado a ninguno. Diacetil bajo a nada.



Aspecto: color marrón claro a oscuro, a menudo con reflejos rubí. Buena transparencia, aunque puede ser opaca. Moderada espuma tostada suave, con buena a débil retención.

Sabor: a malta que incluye un moderado carácter tostado (frecuentemente a chocolate), con el agregado a menudo de carácter a caramelo, nuez o toffee. Puede tener sabores secundarios como a café, licoroso o bizcocho. No debe tener un carácter significativo a black malt (acre, a quemado, áspero) aunque pequeñas cantidades contribuyen a una complejidad de chocolate amargo. Sabor a lúpulo inglés de moderado a ninguno. Amargor medio bajo a medio, el cual variará el balance discretamente hacia la malta o el amargor. Usualmente bien atenuada, aunque existen versiones dulces. Diacetil de moderado bajo a ninguno. Esteres 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 con características tostadas restringidas.

Historia: originaria de Inglaterra, evolucionó a partir de mezcla de cervezas o "gyles" conocidas como "Entire". Una precursora de la stout. Se dice muy apreciada por los trabajadores portuarios.

Comentario: difiere de la porter robusta en que es más suave, más dulce y con más sabor a caramelo, menor densidad y usualmente menos alcohol. Más sustanciosa y tostada que una brown ale. Mayor en densidad que una mild oscura. Algunas versiones usan levadura lager. El balance tiende hacia la malta más que al amargor. Usualmente tiene un carácter "inglés". Versiones históricas con *Brettanomyces*, ácidas, deberían entrar en Categoría Especial.

Ingredientes: es más común ingredientes ingleses. Puede contener varias maltas, incluyendo chocolate y otras maltas tostadas oscuras y tipo caramelo. Versiones históricas podrían usar una cantidad significativa de malta brown. Usualmente no contienen grandes cantidades de black malt o cebada tostada. Lúpulos ingleses es lo común, pero usualmente se deja de lado. Agua tipo Londres o Dublín (moderados carbonatos). Puede usarse levadura English o Irish u ocasionalmente, lager. Puede contener moderadas cantidades de adjuntos (azúcar, maíz, melaza, etc.).

Estadísticas vitales: IBU: 18-25; SRM: 20-30; DO: 1040-1052; DF: 1008-1014; alcohol: 4-5.4%.

Ejemplos comerciales: Samuel Smith Taddy Porter; Fuller's London Porter.

12 B – Robust Porter:

Aroma: a tostado, (a menudo con un carácter ligero a quemado, black malt). Esto debe percibirse pero no ser marcado. Opcionalmente puede tener carácter adicional de la malta (a pan, simil toffee, caramelo, chocolate, café y/ dulce). Aroma a lúpulo bajo a alto (variedades americanas o inglesas). Algunas versiones americanas tienen dry-hopping. Esteres frutados de moderado a ninguno. Diacetil bajo a ninguno.

Aspecto: color marrón medio a marrón muy oscuro, a menudo con reflejos rubíes. El color puede aproximarse al negro. La claridad puede ser dificultoso de discernir, tratándose de una cerveza negra. Espuma parda con moderada buena retención.

Sabor: moderadamente fuerte a malta, con carácter ligeramente quemado, por la black malt (y a veces con sabor a chocolate o café), con algo de tostado seco en el finish. En general el sabor puede ser de seco a medio dulce, dependiendo de la composición de granos, nivel de amargor y atenuación. Puede tener un marcado carácter por los granos tostados, aunque no debería ser acre, quemado o áspero. Amargor medio a alto, lo cual puede ser acentuado por la malta oscura. Sabor a lúpulo puede variar desde bajo a moderado alto (variedades inglesas o americanas), que balancea el sabor de las maltas tostadas. Diacetil bajo a ninguno. Esteres frutados moderados a nada.

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

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

Historia: es la versión de porter más fuerte, lupulada y tostada, ya sea como se pensaba históricamente o la interpretación americana del estilo. Puede ser distinguida de la stout por no presentar un fuerte carácter a cebada tostada. Difiere de una brown porter por su carácter a black patent o malta tostada, pudiendo tener mayor porcentaje alcohólico. También pueden variar significativamente los sabores a tostado y a malta. Puede tener o nó, un fuerte carácter a lúpulo, pudiendo tener o nó, subproductos de la fermentación. Por lo tanto, puede parecer que tenga un carácter "americano" o "inglés".

Ingredientes: puede contener varias maltas, prominentemente granos tostados oscuros, que a menudo incluye black patent, (malta chocolate y/o cebada tostada pueden ser usados en algunas versiones). El lúpulo es utilizado para amargor, sabor y aroma, (variedades inglesas o americanas). Agua con moderada a alta dureza de carbonatos. La levadura puede ser inglesa o americana.

Estadísticas vitales: IBU: 25-50+; SRM: 22-35+; DO: 1048-1065; DF: 1012-1016; alcohol: 4.8-6%.

Ejemplos comerciales: Sierra Nevada Porter.

12 C – Baltic Porter:

Aroma: sabrosa dulzura a malta, a menudo teniendo notas a caramelo, toffee, nuez, tostado o a licor. Perfil complejo a alcohol y ésteres de moderada intensidad, con reminiscencias de ciruelas, pasas de uva, cereza o grosellas, ocasionalmente con una cualidad parecida al vino oporto. Algún carácter de malta oscura, como chocolate, café o melaza, pero nunca a quemado. Sin aroma a lúpulo, no ácido, muy suave.

Aspecto: color cobre rojizo oscuro a marrón oscuro opaco, (no negro). Persistente espuma parda. Clara, aunque algunas versiones pueden ser opacas.

Sabor: como el aroma, dulzura sabrosa a malta, con una compleja mezcla de malta, ésteres frutados y alcohol. Tiene un prominente sabor tostado suave tipo schwarzbier, que llega casi a quemado. Suculento y muy suave. Carácter límpido de lager, sin diacetil. Comienza dulce pero el sabor a malta oscura rápidamente

domina y persiste en el finish. El finish tiene un toque seco con una pizca de café tostado y licoroso. El sabor a malta puede tener complejidad a caramelo, nuez, toffee, melaza y licoroso. Pizca de grosellas negras y frutos negros. Amargor medio bajo a medio, balanceando malta y amargor. Quizás una pizca de sabor a lúpulo.

Sensación en boca: generalmente cuerpo bien pleno y suave, con tibieza de alcohol (aunque las raras versiones de baja densidad estilo Carnegie, tienen cuerpo medio y menos tibieza de alcohol). Carbonatación media a media alta, haciendo que parezca más succulenta. No pesada en la lengua debido al nivel de carbonatación.

Impresión general: la baltic porter a menudo tiene sabores a malta reminiscentes de una english brown porter y el restringido tostado de una schwarzbier, pero con mayor densidad y alcohol que éstas. Muy compleja.

Historia: tradicional cerveza de los países que bordean al Mar Báltico. Derivada de la porter inglesa pero influenciada por la imperial stout rusa.

Comentarios: también puede ser descripta como Imperial Porter, aunque las versiones muy tostadas y lupuladas deberían figurar como Imperial Stout o cervezas especiales.

Ingredientes: generalmente levadura lager (de usar ale, fermentar a temperaturas inferiores). Malta chocolate o black patent. Malta base Munich o Vienna. Lúpulos continentales. Puede contener malta cristal y otros adjuntos. En las históricas recetas figuran las maltas ámbar y brown.

Estadísticas vitales: IBU: 20-40; SRM: 17-30; DO: 1060-1090; DF: 1016-1024; alcohol: 5.5-9.5 % (aunque 7-8.5% es más típico).

Ejemplos comerciales: Sinebrychoff Porter (Finlandia).

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

13 A – Dry Stout:

Aroma: Son prominentes los aromas a malta tostada y cebada tostada con aroma símil-café. Puede tener algo de chocolate, cacao, como notas secundarias. Esteres bajos a ninguno. Aroma a lúpulo bajo a ninguno.

Aspecto: color negro a marrón profundo con reflejos granate. Puede ser opaca, o clara. Espuma gruesa, cremosa, persistente, parda-marrón.



Sabor: moderadamente a tostado, opcionalmente con leve a moderada acidez o

agrio, amargor medio a alto. Finish seco, tipo café por los granos tostados. Puede tener un carácter a chocolate no dulce, o agridulce en el paladar, prolongándose en el finish. Entre los factores que balancean pueden incluirse la cremosidad, carácter frutal medio bajo a ninguno, y medio o ningún sabor a lúpulo. Sin diacetil.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio pleno, con un carácter cremoso. Baja a moderada carbonatación. A pesar del alto amargor y la significativa proporción de granos oscuros, esta cerveza es remarcablemente suave. La percepción de cuerpo puede estar afectada por la densidad, siendo algunas cervezas más livianas. Puede tener una ligera astringencia por los granos tostados, aunque es indeseable aspereza.

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

Historia: el estilo se desarrolló tratando de captar el éxito de las porters londinenses, pero originalmente reflejaba mayor cuerpo, más robusta y más cremosa. Cuando una cervecería ofrecía una stout o una porter, la stout era siempre la cerveza más fuerte (al principio fue llamada "Stout Porter"). Las versiones modernas son fabricadas a menores densidades y no reflejan mayor potencia que una porter.

Comentario: esta es la versión de barril de lo que se conoce como stout irlandesa, o stout irlandesa seca. Las versiones embotelladas son fabricadas con una densidad significativamente mayor, y pueden ser designadas como foreign extra stout (si son lo suficiente fuertes). Mientras la mayoría de las versiones comerciales utilizan cebada tostada como grano oscuro, otros usan malta chocolate, black patent, o combinaciones de estas tres. El nivel de amargor es variable, así como el carácter tostado y la sequedad del finish, permitiendo diferentes interpretaciones por los cerveceros.

Ingredientes: lo seco viene del uso de cebada tostada sin maltear, con el agregado de malta pálida, amargor moderado a alto, y buena atenuación. Copos de cebada sin maltear puede agregarse para adicionar cremosidad. Un pequeño porcentaje (quizás 3%) de cerveza agria es a veces agregada para añadir complejidad (generalmente solo en Guinness). El agua tiene típicamente moderada dureza de carbonatos, aunque altos niveles no darán el clásico finish seco.

Estadísticas vitales: IBU: 30-45; SRM: 25-40+; DO: 1036-1050; DF: 107-1011, alcohol: 4-5%.

Ejemplos comerciales: Guinness Draught Stout.

13 B – Sweet stout:

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

Aspecto: color marrón oscuro a negro. Puede ser opaca o clara. Espuma cremosa parda a marrón.

Sabor: está dominado por la malta y los granos tostados, como en la dry, con sabores a café y chocolate. El amargor es moderado (menos que en la dry). Una dulzura media a alta (a menudo por el agregado de lactosa) proporciona la contraparte del carácter tostado y el amargor, llegando hasta el finish. Esteres frutados bajos a moderados. Diacetil bajo a ninguno. El balance entre la malta y los granos tostados puede variar, de bien dulce a moderadamente seco y a veces tostado.

Sensación en boca: cuerpo cremoso medio pleno a pleno. Baja a moderada carbonatación. Alta dulzura residual de azúcares sin fermentar aumenta la sensación de plenitud.

Impresión general: una ale oscura, dulce, con pleno cuerpo, discretamente a tostado. A menudo tiene gusto tipo café express.

Historia: una versión inglesa de la stout. Históricamente conocida como "Milk" o "cream"

stout. Esta denominación no está permitida legalmente en Inglaterra (aceptable en otros lugares). El nombre de "milk" está derivado del uso de lactosa, azúcar de leche, como edulcorante.

Comentarios: las densidades son bajas en Inglaterra, mayores para exportación y en USA. Existen variaciones con el nivel de dulzura residual, la intensidad del

carácter tostado,, y el balance entre estos dos son las variantes sujetas a interpretación.

Ingredientes: la dulzura en la mayoría de las sweet stouts proviene de un bajo amargor respecto de la dry stout y de un alto porcentaje de dextrinas no fermentables. Lactosa, un azúcar no fermentable, es frecuentemente añadida para agregar dulzura residual. Base de malta pálida, y puede usarse cebada tostada, malta chocolate, black patent, cristal y adjuntos como maíz y melaza. Es común agua alta en carbonatos.

Estadísticas vitales: IBU: 25-40; SRM: 30-40+; DO: 1042-1056; DF: 1010-1023; alcohol: 4-6%.

Ejemplos comerciales: Samuel Adams Cream Stout.

13 C – Oatmeal Stout:

Aroma: moderado a granos tostados, a menudo con un carácter simil-café. Una suave dulzura puede dar una impresión a café-crema. Carácter frutal bajo a mediano. Diacetil medio bajo a ninguno. Aroma a lúpulo bajo a ninguno (más común variedades inglesas). Un leve aroma a quaker es opcional.

Aspecto: color marrón medio a negro. Persistente espuma cremosa, gruesa, color pardo. Puede ser opaca o clara.

Sabor: paladar medio seco a medio dulce, con complejidad de la avena y los granos tostados. La avena puede agregar un sabor a nuez o terroso. Los granos oscuros pueden combinarse con la dulzura de la malta, dando una impresión de chocolate con leche, o café crema. Amargor medio con balance hacia la malta. Diacetil medio bajo a ninguno. Sabor a lúpulo medio bajo a ninguno.

Sensación en boca: cuerpo medio pleno a pleno, suave, sedoso, a veces con apariencia oleosa debido a la avena. Cremosa. Carbonatación media a media alta. Impresión general: una ale muy oscura, pleno cuerpo, tostada, con un sabor a avena complementario.

Historia: una variante estacional inglesa de la sweet stout, usualmente menos dulce que la original, y descansa en la avena el cuerpo y la complejidad, y más bien en la lactosa para cuerpo y dulzor.

Comentario: generalmente dulzura entre la sweet y la dry stout. Existen variaciones, desde discretamente dulce a bien seca. El nivel de amargor también varía, así como la impresión de la avena. Discreto uso de la avena puede dar cierta sedosidad al cuerpo y sabor, mientras que el uso abundante de la avena puede intensificar el sabor oleoso en la boca. Cuando se juzga, debe permitirse diferencias en la interpretación.

Ingredientes: malta pálida, caramelo y granos tostados oscuros. Harina de avena (quaker) (5-10%+) se usa para aumentar el cuerpo y complejizar el sabor. Lúpulo fundamentalmente para amargor. Levadura ale. El agua debe tener algo de dureza.

Estadísticas vitales: IBU:25-40; SRM: 22-40+); DO: 1048-1065; DF: 1010-1018; alcohol: 4.2-5.9%.

Ejemplos comerciales: Samuel Smith Oatmeal Stout.

13 D – Foreign Extra Stout:

Aroma: a grano tostado, moderado a alto, pudiendo tener notas a café, chocolate o levemente a quemado. Carácter frutal medio a bajo. Algunas versiones pueden tener un aroma dulce, a melaza, frutos secos, licoroso o vinoso. Versiones más fuertes pueden tener aroma a alcohol. Aroma a lúpulo bajo a ninguno. Diacetil bajo a ninguno.

Aspecto: color marrón profundo a negro. Transparencia generalmente oscurecida por lo profundo del color. Gran espuma parda a marrón, con buena retención.

Sabor: las versiones tropicales pueden ser muy dulces, mientras las versiones de exportación pueden ser moderadamente secas (reflejando una impresión en escala de la sweet o dry stout). El carácter a granos tostados y malta pueden ser de moderados a altos aunque la agudeza de la dry stout no está presente en ningún

ejemplo. Las versiones tropicales pueden tener altos ésteres frutados, sabor suave a grano tostado, y moderado amargor. Las versiones de exportación tienden a tener menos ésteres, más marcado el sabor a tostado, y mayor amargor. Los sabores tostados de algunas versiones puede 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. Carbonatación moderada a moderada 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 menos robustas.

Historia: originalmente una stout de alta densidad fabricada para el mercado tropical (de ahí que a veces se conoce como "tropical stout"). Algunas versiones embotelladas para exportación (más fuertes) de las stout sweet o dry también caen en esta categoría. Guinness Foreign Extra Stout ha sido hecha desde 1800.

Comentario: una amplia clase de stout que pueden ser frutales y dulces, secas y amargas, o aún matizadas con *Brettanomyces* (por ejemplo, Guinness Foreign Extra stout; este tipo de cerveza debería clasificarse como Experimental o Especial). Se piensa este estilo como una escala entre la sweet y la dry stout, o en una escala inferior a la Imperial Stout, sin el lúpulo tardío. Versiones muy amargas y lupuladas deberían considerarse como stouts estilo americano.

Ingredientes: similar a la stout dry o sweet, con mayor densidad. Malta pálida y granos tostados. Lúpulo generalmente para amargor. Pueden usarse azúcar y adjuntos para aumentar la densidad. Levadura ale (aunque algunas versiones tropicales usan lager).

Estadísticas vitales: IBU: 30-70; SRM: 30-40+; DO: 1056-1070; DF: 1010-1018; alcohol: 5.5-8%.

Ejemplos comerciales: The Lion Stout (Trinidad).

13- E- American Stout:

Aroma: moderado a fuerte aroma a grano tostado, a menudo con una cualidad a café tostado o chocolate. Aromas a quemado o carbón bajo a ninguno. Aroma a lúpulo medio a muy bajo, a menudo con carácter cítrico o resinoso por las variedades americanas. Los ésteres son opcionales, pero deben estar presentes a lo sumo con intensidad media. Suaves aromas derivados del alcohol son también opcionales. Sin diacetil.

Aspecto: color negro azabache, aunque algunas pueden parecer marrón oscuro. Espuma persistente, color tostado a marrón claro. Usualmente opaca.

Sabor: moderado a muy alto a granos tostados, a veces pareciendo café, granos de café tostados, chocolate oscuro o agridulce. Puede tener un discreto sabor a café quemado molido, pero este carácter si está presente no debe ser excesivo. Dulzura a malta, baja a media, a veces con sabor sabroso a caramelo o chocolate. Amargor medio a alto. Sabor a lúpulo bajo o alto, generalmente reflejando el carácter cítrico y resinoso de las variedades americanas. Esteres suaves pueden estar presentes, pero no son requeridos. Finish medio seco, a veces con una ligera cualidad a quemado. Sabores a alcohol pueden estar presentes hasta valores medios, pero suaves. Sin diacetil.

Sensación en boca: cuerpo medio a pleno. Puede ser cremoso, especialmente si se han usado pequeñas cantidades de avena. Puede tener una pizca de astringencia derivado de lo tostado, pero no debe ser excesivo. Carbonatación media 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).

Comentario: las cervecerías expresan su individualidad variando el perfil de malta tostada, la dulzura y el sabor y la cantidad de lúpulo usado. Generalmente tienen un sabor más pronunciado a tostado y más lupulado que otras stout tradicionales

(excepto la Imperial).

Ingredientes: comúnmente malta base y levadura americana. Variado uso de maltas oscuras y tostadas, así como de tipo caramelo. Adjuntos como avena pueden estar presentes en pequeñas cantidades. Variedades de lúpulos americanos.

Estadísticas vitales: IBU: 35-75; SRM: 30-40+; DO: 1050-1075; DF: 1010-1022; alcohol: 5-7%.

Ejemplos comerciales: Sierra Nevada Stout.

13 F – Russian Imperial Stout:

Aroma: sabroso y complejo, con variadas cantidades de granos tostados, ésteres frutados, lúpulo y alcohol. El carácter tostado de la malta puede tener tonos a café, chocolate, o ligeramente a quemado, que pueden ser suaves a moderadamente fuertes. El aroma a malta puede ser sutilmente sabroso y semejar a una barley-wine, dependiendo de la densidad y la mezcla de granos. Puede opcionalmente mostrar un leve carácter a malta especial (por ejemplo, caramelo), pero esto solo agrega complejidad y no domina. Esteres frutados de bajos a moderadamente fuertes, y puede tener un complejo carácter a frutos negros (ciruelas, pasas de uva). El aroma a lúpulo puede ser de muy bajo a muy agresivo, pudiendo tener cualquier variedad. El carácter a alcohol puede estar presente, pero no debe ser agudo, caliente o a solvente. Versiones añejadas pueden tener una suave calidad a vino oporto, pero no debe ser agrio. Sin diacetil. El balance puede variar con cualquier elemento aromático tomando el centro. No todos los aromas descritos deben estar presentes. El añejamiento afecta la intensidad, el balance y la suavidad de los elementos aromáticos.

Aspecto: el color puede variar de marrón rojizo oscuro a negro azabache. Opaca. Espuma parda a marrón oscuro. La retención puede ser de baja a moderada. El alto tenor alcohólico y la viscosidad puede ser visible en "piernas" cuando es servida en vaso de vidrio. (nota del traductor: es lo que nosotros llamaríamos "lágrima").

Sabor: sabroso, profundo, complejo, frecuentemente muy intenso, con variables cantidades de carácter a grano tostado, malta, ésteres frutados, amargor y sabor a lúpulo, y alcohol. Amargor medio a agresivamente alto. Sabor a lúpulo medio bajo a alto (cualquier variedad). Moderado a alto sabor agresivo a malta y granos tostados pueden sugerir chocolate agridulce o no dulce, cacao, y/o café fuerte. Un carácter suave a grano quemado, quemante o alquitranado puede ser evidente. Esteres frutados pueden ser de bajos a intensos, y pueden tomar carácter a frutos negros. La malta debe estar balanceada y soportar un carácter tipo barleywine y puede mostrar opcionalmente un soporte de sabores a tostado, a pan o caramelo. El alcohol debe ser evidente, pero no caliente, agudo o a solvente. Sin diacetil. El paladar y el finish pueden variar de relativamente seco a moderadamente dulce, usualmente con algo de tostado que perdura, así como la amargura y la tibieza. El balance y la intensidad de sabores pueden variar con el añejamiento, haciéndose más sutiles algunos sabores, y desarrollando una cualidad vinosa o tipo vino oporto.

Sensación en boca: cuerpo pleno a muy pleno, con una textura aterciopelada (aunque el cuerpo puede declinar con el largo acondicionamiento). Suave tibieza del alcohol debe estar presente y perceptible. No debe ser a jarabe o sub-atenuada. Carbonatación puede ser baja a moderada, dependiendo de la edad y el acondicionamiento.

Impresión general: una ale oscura, con intenso sabor. Tostada, frutal y agridulce, con una notable presencia del alcohol. Sabores a frutos negros se mezclan con sensaciones a tostado, quemado o alquitrán-símil.

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

Comentarios: existen variaciones, con interpretaciones americanas o inglesas (predeciblemente, las versiones americanas tienen más amargor, carácter tostado, y lúpulos tardíos, mientras las versiones inglesas reflejan un carácter más complejo de las maltas especiales y mayor perfil de ésteres). El amplio rango de características permitidas lleva a un máximo de creatividad por los fabricantes.

Ingredientes: malta pálida bien modificada, con cantidades generosas de maltas tostadas y otros granos. Puede tener una compleja mezcla, usando virtualmente cualquier variedad de malta. Puede usarse cualquier variedad de lúpulo. El agua alcalina balancea la abundancia de granos tostados ácidos. Levadura americana o inglesa.

Estadísticas vitales: IBU: 50-90+; SRM: 30-40+; DO: 1075-1095+; DF: 1018-1030+; alcohol: 8-12+%.

Ejemplos comerciales: Samuel Smith Imperial Stout.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

14 A – English IPA:

Aroma: moderado a moderadamente alto frutal a lúpulo, o terroso es típico, aunque la intensidad del lúpulo es menor en las versiones americanas. Un suave aroma a hierba por dry-hopping es aceptable, pero no requerido. Presencia de caramelo o malta tostada es común. Carácter frutal bajo a moderado, ya sea de ésteres o lúpulo, puede estar presente. Algunas versiones pueden tener una nota sulfurosa, aunque este carácter no es obligatorio.



Aspecto: el color varía de dorado ámbar a cobre liviano, pero la mayoría son pálidas a ámbar medio con tinte anaranjado. Debe ser clara, aunque versiones no filtradas, con dry-hooping pueden tener una discreta turbiedad. Buena espuma que debe persistir.

Sabor: a lúpulo, medio a alto, con un moderado a marcado amargor. El sabor debe ser similar al aroma (floral, terroso, frutal, y/o leve a hierbas). Sabor a malta puede ser de medio bajo a medio alto, debiendo ser perceptible, placentero y mantener el carácter del lúpulo. La malta debe mostrar carácter inglés y ser similar a pan, bizcocho, tostado o caramelo. A pesar del sustancial carácter a lúpulo de estas cervezas, suficiente sabor a malta, cuerpo y complejidad para compensar al lúpulo, proporcionará el mejor balance. Muy bajos niveles de diacetil son aceptables, y aportes frutales de la fermentación o del lúpulo agregan complejidad. Finish medio a seco, y el amargor puede permanecer en el retrogusto, pero no debe ser áspero. Si se usa agua alta en sulfatos, estará presente un finish seco, mineral, algún sabor a sulfuro, y un amargor persistente. En las versiones más fuertes puede percibirse algún límpido sabor a alcohol. Avena es inapropiada para este estilo.

Sensación en boca: suave, cuerpo medio liviano a medio, sin astringencias derivadas del lúpulo, aunque la carbonatación moderada a media alta puede combinarse llevando a una sensación en general seca, en presencia de la dulzura de la malta. Alguna tibieza a alcohol puede percibirse en las versiones más fuertes, (pero no en todas).

Impresión general: una pale ale lupulada, moderadamente fuerte, con características consistentes con el uso de maltas, lúpulos y levadura ingleses. Tiene menos carácter lupulado y más pronunciado sabor a malta que las versiones americanas.

Historia: fabricada para sobrevivir a los viajes de Inglaterra a India. Las temperaturas extremas y el roldo de los barcos resultaba en una cerveza muy atenuada al arribo. Las pale ale inglesas derivaron de la india pale ale.

comercialmente una pale ale fabricada en una mayor densidad y tasa de lupulación. Las versiones modernas de IPAs inglesas generalmente son pálidas en comparación con sus antecesores. El término "IPA" es vagamente aplicado en las cervezas inglesas comerciales de hoy y ha sido aplicado (incorrectamente) a cervezas con porcentaje de alcohol por debajo del 4%. Generalmente tendrán más finish a lúpulo y menos carácter frutal y/o caramelo que las pale ale inglesas o bitters. Las versiones más frescas tendrán obviamente un finish más lupulado.

Ingredientes: malta pálida (bien modificada y disponible para maceración simple). Lúpulo inglés. Levadura inglesa aporta un perfil frutal o mineral/sulfuroso. Azúcar refinada puede ser usada en algunas versiones. Agua alta en sulfatos y baja en carbonatos es esencial para lograr un placentero amargor, como en las versiones tipo Burton, aunque no todos los ejemplos exhibirán el fuerte carácter a sulfato.

Estadísticas vitales: IBU: 40-60; SRM: 8-14; DO: 1050-1075; DF: 1010-1018; alcohol: 5-7.5%.

Ejemplos comerciales: Samuel Smith ´ India Ale.

14 B – American IPA:

Aroma: prominente a intenso aroma a lúpulo con carácter floral, cítrico, a perfume, a pino, resinoso y/o frutal, derivado de los lúpulos americanos. Muchas versiones tienen dry-hopping, lo que otorga un carácter a hierba adicional, aunque esto no es requerido. Puede hallarse dulzura límpida a malta, pero con menor tenor que en las inglesas. Carácter frutal, ya sea de los ésteres o el lúpulo, puede detectarse en algunas versiones, aunque el carácter neutro de la fermentación es también aceptable. Algo de alcohol puede notarse.

Aspecto: el color varía de dorado medio a cobre rojizo medio. Algunas versiones pueden tener un tinte anaranjado. Debe ser clara, aunque las versiones con dry-hopping, no filtradas pueden tener una leve turbiedad. Buena espuma persistente.

Sabor: a lúpulo medio a alto, y debe reflejar el carácter del lúpulo americano, con aspectos cítrico, floral, resinoso, a pino o frutal. Amargor medio alto a muy alto

aunque la columna vertebral de la malta soportará el fuerte sabor a lúpulo, proporcionando un mejor balance.

Sabor a malta bajo a medio, límpido, aunque son aceptables bajos niveles acaramelados o a tostado. Sin diacetil. Bajo carácter frutal es aceptable, pero no requerido. El amargor debe permanecer en el retrogusto pero no debe ser áspero. Finish medio seco a seco. Puede percibirse algún sabor a alcohol en las versiones más fuertes. Avena es inapropiada para este estilo. Puede estar presente algún sulfuro si se usa agua sulfatada, pero la mayoría de los ejemplos no deberían exhibir este carácter.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio, suave, sin astringencias derivadas del lúpulo, aunque la moderada a moderada alta carbonatación puede combinarse para dar una sensación seca, aún en presencia de la dulzura de la malta. Suave tibieza a alcohol puede sentirse en las versiones más fuertes (no en todas). Menor cuerpo que su contraparte inglesa.

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

Historia: una versión americana del histórico estilo inglés, fabricada utilizando ingredientes americanos.

Ingredientes: malta pálida (bien modificada y disponible para maceración simple); lúpulos americanos. Levadura americana que dá un perfil límpido o levemente frutal. Generalmente todo malta, pero macerada a baja temperatura para lograr alta atenuación. El agua varía de blanda a moderadamente sulfatada.

Estadísticas vitales: IBU: 40-60+; SRM: 6-15; DO: 1056-1075; DF: 1010-1018; alcohol: 5.5-7.5%.

Ejemplos comerciales: Stone Ipa.

14 C – Imperial IPA:

Aroma: a lúpulo prominente a intenso, derivado de las variedades americanas, inglesas o nobles (aunque un carácter cítrico 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 requerido. Algo de límpida dulzura a malta puede hallarse en el entorno. Puede encontrarse carácter frutal por los ésteres y el lúpulo, aunque es típico el carácter neutro de la fermentación. Puede percibirse algo de alcohol, pero no de carácter caliente.

Aspecto: el color varía de ámbar dorado a cobre rojizo medio, algunas versiones con tinte anaranjado. Debe ser clara, aunque algunas versiones no filtradas pueden tener algo de turbiedad. Buena espuma y persistente.

Sabor: a lúpulo intenso y complejo, y puede reflejar el carácter del lúpulo usado (americano, inglés o noble). Amargor alto a absurdamente alto, aunque la columna vertebral de la malta soporta el fuerte carácter a lúpulo proporcionando un buen balance. Sabor a malta bajo a medio, límpido, con algunos sabores a caramelo y tostado aceptable a bajos niveles. Sin diacetil. Bajo carácter frutal es aceptado, pero no requerido. Un persistente amargor está usualmente presente en el retrogusto, pero no debe ser áspero. Finish medio seco a seco. Generalmente está presente un suave y límpido sabor a alcohol. Avena es inapropiada para este estilo. Puede estar presente algún sulfuro si se usa agua sulfatada, pero la mayoría de los ejemplos no presentan esta característica.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio pleno, suave. Sin astringencias ásperas derivadas del lúpulo, aunque la carbonatación moderada a medio alta se combina para producir una sensación de sequedad aún en presencia de la dulzura de la malta. Suave tibieza a alcohol.

Impresión general: una pale ale muy fuerte, intensamente lupulada, sin el fuerte carácter a malta o los sabores dulces de una barleywine americana. Fuertemente lupulada, pero límpida, sin asperezas, un tributo a las históricas IPAs.

Historia: una reciente innovación americana, reflejando la tendencia de los cerveceros artesanales americanos. Esta categoría puede ser ampliada para cubrir las históricas y modernas stock ales americanas que son más fuertes y más lupuladas sin la intensidad de la malta de una barleywine. El adjetivo "imperial" es arbitrario, y simplemente implica la más fuerte versión de una IPA; "doble", "extra" "extrema" o cualquier otra variedad de adjetivos sería igualmente válido

Comentarios: mayor en contenido alcohólico y nivel de lupulación (amargor y final) que las IPAs americanas o inglesas, y menos "maltosa", menor cuerpo y con mayor intensidad de lupulación que una barleywine. Una exposición de lúpulos.

Ingredientes: malta pálida (bien modificada y disponible para maceración simple). Puede usarse una gran variedad de lúpulos (americanos, ingleses o nobles). Levadura americana proporcionará un perfil límpido o levemente frutal. Generalmente todo malta, pero macerada a baja temperatura para lograr alta atenuación. El agua puede variar de blanda a moderadamente sulfatada.

Estadísticas vitales: IBU: 60-100+; SRM: 8-15; DO: 1075-1090+; DF: 1012-1020; alcohol: 7.5-10+%.

Ejemplos comerciales: Dogfish Head 90-minute IPA.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

15 A – Weizen – Weissbier

Aroma: fenoles moderados a fuertes (usualmente clavo de olor) y ésteres frutados (usualmente banana). El balance y la intensidad de los componentes de ésteres y fenoles puede variar, pero los mejores ejemplos son razonablemente balanceados y discretamente prominentes. Carácter a lúpulo noble varía de bajo a ninguno.

Un suave a moderado aroma a trigo (el cual debe percibirse como a grano, o pan) puede estar presente, pero no otras características de la malta. Sin diacetil o DMS. Opcional, pero aceptable, los aromas pueden incluir un suave carácter cítrico, un suave a moderado a vainilla, y/o un bajo aroma a goma de mascar. Ninguna de estas características opcionales debería ser alta o dominante, pero a menudo pueden agregar complejidad y balance.

Aspecto: color pajizo pálido a dorado muy oscuro (raramente puede ser tan oscuro como ámbar). Es característico una gruesa espuma cremosa, persistente. El alto contenido en proteínas del trigo dificulta la transparencia en las cervezas no filtradas, aunque el nivel de turbiedad es algo variable. Una cerveza “mit hefe” es también nubosa por el sedimento de levaduras suspendidas (lo que no debería provocarse antes de beber). La versión filtrada Krystal no tiene levaduras y es transparente.



Sabor: a clavo de olor y banana, de bajo a moderadamente fuerte. El balance y la intensidad de los componentes fenólicos y ésteres puede variar, pero los mejores ejemplos están razonablemente balanceados o discretamente prominentes. Opcionalmente un muy leve carácter a vainilla y/o bajas notas a goma de mascar puede acentuar el sabor a banana, la dulzura y lo redondeado, pero nunca dominante. El suave carácter del trigo a grano o pan es complementario, así como un discreto dulce sabor a malta pilsen. Sabor a lúpulo bajo a ninguno, y amargor muy bajo a moderadamente bajo. Está presente a menudo un carácter cítrico de la levadura y la alta carbonatación. Paladar pleno de sabor, con un relativo finish seco. Sin diacetil o DMS.

Sensación en boca: cuerpo liviano a medio liviano. Nunca pesado. La levadura en suspensión puede incrementar la sensación de cuerpo. La textura del trigo imparte una sensación esponjosa, ayudada por la alta carbonatación. Siempre efervescente.

Impresión general: una ale pálida, especiada, frutal, refrescante.

Historia: una tradicional ale de trigo, originaria de Alemania del Sur, especialmente hecha para consumir en verano, aunque se lo hace todo el año.

Comentario: estas son cervezas rápidamente maduras, ligeramente lupuladas, y muestran un carácter único de la levadura a banana y clavo de olor. Estas cervezas no envejecen bien, y son mejor disfrutadas cuando son jóvenes y frescas. La versión "mit hefe" es servida con el sedimento de levaduras agitado. La versión krystal es filtrada, con excelente claridad. Botellas con levadura son tradicionalmente agitadas antes de servir. El carácter de la krystal weizen es generalmente más frutado y menos fenólico que el de las hefe-weizen.

Ingredientes: por ley alemana, por lo menos 50% de los granos debe ser malta de trigo, aunque algunas versiones lo llevan al 70%. El resto malta Pilsen. Una decocción tradicional da el cuerpo apropiado sin nubosidad. Las levaduras ale de trigo producen el típico carácter especiado y frutal, aunque la temperatura extrema de fermentación puede afectar el balance y producir sabores indeseados. Una pequeña cantidad de lúpulos nobles es usado sólo para amargor.

Estadísticas vitales: IBUS: 8-15; SRM: 2-8; DO 1044-1052; DF: 1010-1014; alc: 4.3%-5.6%

Ejemplos comerciales: Paulaner Hefe Weizen.

15B – Dunkelweizen

Aroma: moderado a fuerte, a fenoles (clavo de olor) y ésteres (a banana). El balance y la intensidad de los componentes fenólicos y ésteres en los mejores ejemplos están balanceados, o con ligera preminencia de uno.

Opcionalmente puede haber un leve aroma a vainilla. Aroma a lúpulos nobles de bajo a ninguno. Puede estar presente un leve aroma a trigo, que se percibe como a pan o grano, acompañado por un aroma a caramelo, costra de pan o a malta (Vienna, Munich), pero no debe sobreponerse a la levadura. Sin diacetil o DMS.

Aspecto: color cobre suave a caoba. Es característica una espuma gruesa, no blanca, que persiste.

El alto contenido en proteína que otorga el trigo, atenta contra la claridad en los ejemplos no filtrados, aunque el nivel de turbidez es variable. Las levaduras en suspensión (las que deben agitarse antes de tomar) también contribuyen a la turbidez.

Sabor: bajo a moderadamente fuerte a banana y clavo de olor. Estos componentes deben estar balanceados.

Un muy suave a moderado sabor a vainilla puede acompañar y acentuar el sabor a banana, pero nunca ser dominantes. El sabor a trigo es complementario, así como el carácter del caramelo y las melanoidinas de las maltas Munich o Vienna.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio pleno. La textura del trigo así como las levaduras en suspensión imparten una sensación cremosa, esponjosa, que progresa hacia el finish, ayudado por la moderada a alta carbonatación. La presencia de malta Vienna o Munich proporciona una sensación adicional de riqueza y plenitud. Efervescente.

Impresión general: una cerveza de trigo moderadamente oscura, especiada, frutal, maltosa y refrescante.

Refleja mejor el carácter de la levadura y el trigo de una hefeweizen mezclada con

la riqueza de la malta de una dunkelweizen.

Historia: una cerveza bávara de trigo, que es a menudo oscura. En la década del 50 y del 60, no tenía una imagen juvenil, desde que la gente mayor la consumía por sus cualidades saludables. Hoy, la más liviana Hefe weizen es más común.

Comentario: la presencia de maltas tipo Vienna o Munich dá a este estilo un rico y profundo carácter a malta, no encontrado en las hefe weizen. Las botellas con levaduras son tradicionalmente agitadas antes de servir.

Ingredientes: por ley alemana, por lo menos el 50% de los granos debe ser malta de trigo, aunque algunas versiones lo llevan al 70%. El resto malta Pilsen. Una decocción tradicional da el cuerpo apropiado sin nubosidad. Las levaduras ale de trigo producen el típico carácter especiado y frutal, aunque la temperatura extrema de fermentación puede afectar el balance y producir sabores indeseados. Una pequeña cantidad de lúpulos nobles es usado sólo para amargor.

Estadísticas vitales: IBUS: 10-18; SRM: 14-23; DO: 1044-1056; DF: 1010-1014; alc: 4.3%-5.6%

Ejemplos comerciales: Franziskaner Dunkel Weisse.

15C. Weizenbock

Aroma: rico, símil a melanoidina como las bock y a pan, combinado con un poderoso aroma a frutos oscuros (ciruela, pasa de ciruela, uvas o pasas de uva). Moderado a fuerte a fenoles (más comúnmente a vainilla y clavo de olor) le agrega complejidad y pueden estar presentes ésteres a banana. Es común un moderado aroma a alcohol, aunque nunca a solvente. Sin aroma a lúpulo, diacetil o DMS.

Aspecto: color ámbar oscuro a oscuro, marrón rojizo. Es característica una espuma esponjosa, cremosa, persistente. El alto contenido proteico del trigo atenta contra la transparencia en los estilos tradicionalmente no filtrados, aunque esto es variable. El sedimento de levaduras suspendidas (el que debe ser agitado antes de servir) también contribuye a la turbiedad.

Sabor: un complejo maridaje entre melanoidinas, frutos oscuros, fenoles tipo

clavo de olor, así como a banana y vainilla, además del sabor del trigo. El sabor a trigo maltoso y a pan, está reforzado por el uso de maltas Vienna y Munich. Puede tener un carácter dulce al paladar, y a veces tiene un suave carácter a chocolate (aunque el uso de maltas tostadas es inapropiado). Un suave carácter áspero puede estar presente. El sabor a lúpulo está ausente, y el amargor bajo. El carácter de la malta, el trigo y la levadura domina el paladar, y el alcohol permite un balance en el finish. Algunos ejemplos añejados pueden mostrar oxidación tipo cerezas como punto de complejidad. Sin diacetil o DMS.

Sensación en boca: cuerpo medio pleno a pleno. Es típica una sensación cremosa, y la sensación de tibieza es por el contenido alcohólico. La presencia de maltas vienna y munich proporciona sensación adicional de riqueza y plenitud. Moderada a alta carbonatación. Nunca se siente caliente o a solvente.

Impresión general: una ale de trigo fuerte, maltosa y frutal, que combina los mejores sabores de una dunkelweizen y el cuerpo de una bock.

Historia: Aventinus, la más antigua en el mundo doppelbock de trigo, fue creada en 1907 en la Weisse Brauhaus en Munich usando el "methode Champenoise" con sedimento de levaduras frescas en el fondo. Fue una respuesta creativa de Schneider a las doppelbock de fermentación baja, que se desarrollaron fuertemente por esos tiempos.

Comentarios: una cerveza dunkel weizen cocinada como bock o doppelbock. Ahora también hecha en el estilo Einsbock como cerveza especial. Las botellas deben ser agitadas generosamente para diseminar la levadura.

Ingredientes: es usado un alto porcentaje de malta de trigo (por ley por lo menos 50%, aunque puede contener hasta el 70%). El resto malta Munich o Vienna. Una decocción tradicional proporciona el cuerpo sin turbidez. Levadura ale de trigo produce el típico carácter fenólico y frutal. La fermentación tibia o muy fría puede causar que los ésteres y fenoles estén fuera de rango, dando sabores indeseables. Se usa una pequeña cantidad de lúpulos nobles solo para amargor.

Estadísticas vitales: IBU: 15-30; SRM 12-25; DO:1064-1080+; DF: 1015-1022;

alc: 6.5%-8% +

Ejemplos comerciales: Schneider Aventinus.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

16 A – Witbier

Aroma: moderado a dulce (a menudo con suaves notas a miel o vainilla) con un liviano y especiado aroma a trigo, a menudo con una pizca de astringencia. Se puede notar en el entorno un moderado perfume a coriandro, herbal o a pimienta. También frutal a naranja. Es opcional un moderado aroma herbal y especiado por el lúpulo, que nunca debe sobreponerse a las otras características.

Sin diacetil. Son inapropiados aromas vegetales como a puerro. El aroma especiado debe estar mezclado con aromas dulces, frutados, y no sobreponerse.

Aspecto : color pajizo pálido o dorado suave. La cerveza será muy turbia por los granos o la levadura, lo que dá un aspecto lechoso, amarillento. Cabeza de espuma densa, blanca. La retención debe ser muy buena.

Sabor: dulzura placentera (a menudo con notas a miel o vainilla) con una sabrosa dulzura cítrica a naranja. Refrescante con una finish seco, a menudo astringente. Puede tener poco sabor a trigo. Opcionalmente puede tener una ligera acidez a láctico. Los sabores a hierba especiada son comunes, pero no deben sobreponerse y pueden saber a coriandro u otras especies en un nivel menor. Un sabor terroso a lúpulo debe ser bajo o



ninguno. El amargor será bajo a medio bajo (como en la hefeweizen) y no debe interferir con el refrescante sabor a frutas o especias, ni debe persistir en el finish. No debería estar presente amargor de cáscara de naranja. Sabores vegetales, como a puerro, no deben estar presentes. Sin diacetil.

Sensación en boca: cuerpo medio liviano a medio, a menudo con una cremosidad del trigo sin maltear y ocasionalmente de avena. A pesar del cuerpo y la cremosidad, el finish es seco, a menudo con una pizca de astringencia. Carácter efervescente por la alta carbonatación. Es refrescante por la alta carbonatación, ligera acidez, y escaso amargor en el finish. Sin asperezas o astringencias por la cáscara de naranja.

Impresión general: una ale de trigo refrescante, sabrosa, moderadamente vigorosa.

Historia : un estilo de 400 años, que desapareció en los 50' que fuera posteriormente revivido por Pierre Celis en la Hoegaarden, creciendo permanentemente en popularidad.

Comentario : varía la presencia, el carácter y el grado de lo especiado y lo agrio. No son buenos ejemplos de este estilo si son marcadamente especiados o agrios. La cerveza tiende a ser frágil y no envejece bien, por lo tanto son deseables ejemplos frescos, jóvenes y apropiadamente manejados.

Ingredientes : 50% de trigo sin maltear y el otro 50 de pilsen pálida En algunas versiones puede usarse 5-10% de avena cruda. Especies de coriandro, Curacao o a veces piel de naranja complementan el aroma dulce y son muy características. Otras especias pueden ser agregadas (canela, comino) pero sin que sean prominentes. La levadura favorece la producción de sabores especiados moderados. En algunas instancias se nota limitada fermentación láctica, o la adición de ácido láctico.

Estadísticas vitales: IBU: 10-20; SRM 2-4; DO: 1044-1052; DF: 1008-1012; alc: 4.5%-5.5%.

Ejemplo comercial: Hoegaarden Wit.

16B Belgian pale ale

Aroma: prominente aroma a malta con moderado carácter frutal y bajo a lúpulo. Aroma a malta biscuit, tostada. Puede tener un carácter frutal como a naranja o pera, no tan cítrico como otras ales belgas. Bajo a moderado carácter floral o especiado, opcionalmente mezclado con entorno especiado, a pimienta. Sin diacetil.

Aspecto : color ámbar a cobre. Muy buena claridad. Espuma blanca, rocosa, que a menudo se desvanece más pronto que en otras cervezas belgas.

Sabor : frutal, y liviano a moderadamente especiado, con un carácter suave a malta y relativamente discreto carácter a lúpulo, con bajo a ninguno a fenoles. Puede tener un carácter frutal a naranja o peras, aunque no tan cítrico y frutal como otras belgas. Tiene una dulzura inicial a malta, con sabores a biscocho, nuez o tostado.

Sabor a lúpulo bajo a ninguno. El amargor es medio a bajo, opcionalmente complementado por ligeros niveles de fenoles pimientados. Finish moderadamente seco a moderadamente dulce, haciéndose más pronunciado el lúpulo en aquellos con finish seco.

Sensación en boca : cuerpo medio a medio liviano. Nivel de alcohol restringido, y cualquier carácter tibio debe ser bajo, si está presente. No debe presentar calor a alcohol ni a solvente. Carbonatación media.

Impresión general: una ale cobriza frutal, moderadamente maltosa, a veces especiada, fácil de tomar.

Historia: producida por cervecerías con raíces de mediados de 1700, los mejores ejemplos bien conocidos fueron perfeccionados después de la 2da Guerra, con influencia británica, incluyendo cepas de levadura y lúpulos.

Comentario: se encuentra más comúnmente en las provincias flamengas de Antwerp y Brabant, considerada la cerveza de "todos los días" (Categoría I). Comparada con el mayor nivel alcohólico de su prima categoría S es una belga fácil de tomar . Nada debe ser pronunciado o dominante. El equilibrio es la llave.

Ingredientes: malta pilsen o pale constituye la mayor proporción de granos, con algo de (cara)vienna o munich, para adicionar color y complejidad. Candy sugar no se usa si no se desea alta densidad. Comúnmente se usan lúpulos nobles, como Styrian Golding, Kent Golding o Fuggies. Se usan levaduras con baja producción de fenoles, cuidando la temperatura de fermentación para no favorecer su desarrollo.

Estadísticas vitales: IBUS; 20-30; SRM:8-14; DO: 1048-1054; DF: 1010-1014; alc.: 4.8-5-5%

Ejemplo comercial: De Koninck.

16C. Saison

Aroma: altamente frutal, con bajo a moderado aroma a lúpulo, y nulo a moderado aroma a hierbas, especias o alcohol. Los ésteres frutados dominan el aroma, a menudo con reminiscencias a frutas cítricas como naranja o limón. Usualmente está presente un aroma bajo a medio especiado o frutal, por el lúpulo. Un moderado aroma a especias (por adición o derivado de los fenoles de la levadura) complementa los otros aromas. Cuando están presentes los fenoles, tienden a pimienta más que a clavo de olor. Puede estar presente baja a moderada agriedad o acidez, pero nunca debe ser un carácter dominante. Especias y aromas del lúpulo aumentan el vigor de la cerveza. Los alcoholes son suaves, especiados, y bajos en intensidad, nunca calientes o a solvente. Es liviano el carácter a malta. Sin diacetil.

Aspecto: a menudo con distintivo color naranja pálido, pero puede ser dorado o ámbar. No hay correlación entre el vigor y el color. Espuma blanca, rocosa, persistente, resultando en el característico "cordón belga" cuando se desvanece. Claridad pobre a buena, aunque la turbidez es esperada en esta cerveza campesina. Efervescente.

Sabor: sabores combinados frutales y especiados, soportados por un blando carácter a malta, baja a moderada presencia de alcohol y de acidez. El carácter frutal es generalmente cítrico (naranja o limón símil). La adición de una o más especias sirve para aumentar la complejidad. Bajos fenoles pimentosos derivados de la levadura, o de las especias agregadas. Sabor a lúpulo bajo a moderado, generalmente de carácter especiado. Amargor moderado a alto, pero no debe sobrepasar a los ésteres frutales, especias y malta. El carácter maltoso es liviano

pero proporciona un suficiente entorno para los otros sabores. Baja a moderada acidez puede estar presente, pero no debe sobrepasar los otros sabores. Las especias, el amargor del lúpulo y la acidez generalmente aumentan a medida que la cerveza es más vigorosa, y decrece la dulzura. Sin calor de alcohol ni carácter solvente. Sustancial carbonatación y amargor dan un finish seco, con un retrogusto largo, amargo, a veces especiado. Sin diacetil.

Sensación en boca: cuerpo liviano a medio. Nivel de alcohol de medio a medio alto, aunque la tibieza es media a baja.

Sin carácter solvente o calor de alcohol. Muy alta carbonatación con calidad efervescente. Hay suficiente acidez en la lengua para balancear el finish seco. Bajo a moderado carácter agrio puede estar presente, pero debe ser refrescante.

Impresión general: una ale media a fuerte con un distintivo color amarillo anaranjado, alta carbonatación, bien lupulada, frutal y seca, con una acidez mitigadora de la sed.

Historia: un estilo de verano producido en Wallonia, la parte de Bélgica que habla francés. Originalmente fabricada al final de la estación fría, continuando hasta los meses de verano, antes que la refrigeración fuera común. Ahora es fabricada todo el año, en pequeñas cervecerías artesanales cuyas construcciones reflejan su origen campesino.

Comentario: existen ejemplos de distinto vigor (cervezas de 5% de alcohol, típicas de exportación de 6.5% y versiones más fuertes de 8%+). A medida que crece el vigor, disminuye la dulzura y aumenta el carácter especiado, la acidez y el lúpulo. La adición de especias e hierbas refleja las variedades locales disponibles. La alta carbonatación ayuda a resalta los sabores y aumenta la sensación de finish seco. Todas estas cervezas comparten el alto nivel de acidez con los otros estilos belgas, mientras que el opcional sabor agrio es una característica local de una cervecería en particular.

Ingredientes: malta pilsen es la mayoría del grano, con una porción de vienna o munich que contribuye con color y complejidad. Adjuntos como "candy sugar" y miel también agregan complejidad y disminuyen el cuerpo. Amargor y sabor a lúpulo es más notable que en otros estilos belgas. A veces tiene "dry-hopping".

Lúpulos nobles, Styrian o East Kent Golding son generalmente usados. Una amplia variedad de hierbas y especias son usadas para agregar complejidad, solamente en las versiones más fuertes. Varios grados de acidez o agriedad pueden ser creados con gypsum, malta acidulada, macerado ácido, o lactobacilos. El agua dura, común en Wallonia, puede acentuar el amargor y el finish seco.

Estadísticas vitales: IBU: 25-45; SRM: 5-12; DO: 1048-1080; DF: 1010-1016; alc.: 5-8.5%.

Ejemplo comercial: Saison Dupont.

16 D bière de garde

Aroma: prominente dulzura a malta, a menudo con un carácter tostado complejo, liviano a moderado. Esteres bajos a moderados. Aroma a lúpulo escaso o nulo (puede tener una pizca de especiado). Las versiones comerciales a menudo tienen un carácter a moho, madera, a sótano, lo cual es difícil para un cervecero casero. Las versiones pálidas todavía son maltosas, pero tienen menos aromas profundos y un poco más de lúpulo. Sin diacetil.

Aspecto: existen tres variaciones principales: blond, amber y brown, por lo tanto el color puede variar de rubio dorado a bronce rojizo, y a marrón cáscara de nuez. Claridad buena a pobre, aunque la turbidez es esperada en este estilo de cerveza a menudo no filtrada. Espuma bien formada, generalmente blanca, o nó, mantenida por la alta carbonatación.

Sabor: a malta, medio a alto, a menudo con dulzura a tostado, caramelo o toffee. Los sabores a malta y la complejidad aumentan a medida que se oscurece el color. Bajo a moderado sabor a alcohol y a ésteres. Amargor medio-bajo, siendo el balance siempre hacia la malta. El finish es medio seco y maltoso. El alcohol puede proporcionar alguna sequedad adicional en el finish. Bajo a ningún sabor a lúpulo, aunque las versiones más pálidas pueden tener un ligero mayor nivel de sabor especiado por el lúpulo (que también viene de la levadura). Sin diacetil.

Sensación en boca: cuerpo pleno a medio pleno, a menudo con un carácter suave, sedoso. Carbonatación moderada a alta. Moderado alcohol, que debe ser siempre suave y nunca caliente.

Impresión general: una ale discretamente fuerte, maltosa, artesanalmente madurada.

Historia: el nombre literalmente significa "cerveza que ha sido guardada o estacionada". Una tradicional ale campesina y artesanal del norte de Francia fabricada tempranamente en la primavera y guardada en sótano para consumir en la estación más caliente. Actualmente se fabrica todo el año. Relacionándola con el estilo Saison, la diferencia principal es que la bière de garde es más redondeada, más sabrosa, más enfocada en la malta, a menudo con un carácter "a sótano", y sin el carácter agrio y especiado de la Saison.

Comentarios: tres variaciones principales son incluidas en el estilo: la marrón (brune), la rubia (blonde) y la ámbar (ambrée). Las versiones oscuras tienen más carácter a malta, mientras las versiones más pálidas pueden tener más lúpulo, pero siempre enfocadas hacia la malta. Un estilo relacionado es las "bière de Mars", la cual se fabrica en marzo, y se consume enseguida, sin añejar.

Ingredientes: el carácter "a sótano" de los ejemplos comerciales es imposible de ser copiado por los cerveceros caseros, dado que viene de la levadura y mohos nativos. Las versiones comerciales a menudo tienen un carácter astringente, seco, que ha sido a menudo incorrectamente calificado como "a sótano". Usualmente incluyen malta pale, vienna o munich. Las versiones más oscuras tendrán mayor complejidad a malta y dulzura por el uso de maltas caramelo. Se utiliza levadura ale o lager fermentada a temperatura baja de ale, seguida por un largo acondicionamiento en frío. Agua blanda. Lúpulos continentales florales o especiados.

Estadísticas vitales: IBU: 20-30; SRM: 6-19; DO: 1060-1080; DF: 1012-1018; alc: 6-8%

Ejemplo comercial: Jenlain (brown).

11. **Víctor Valle**

April 14th, 2008 at 11:16 am

Ante todo reciban mis saludos y, deseo hacerles una consulta, si la cerveza es diurética, esto evita que la gente que la consume se embriague rápidamente o, no tiene nada que ver.

A la espera de su pronta respuesta; saludos.

Víctor Valle (Trujillo - Perú).

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

17 A – Berliner Weisse

Aroma: marcadamente agrio, siendo a veces dominante el carácter ácido, pudiendo llegar a moderadamente frutal. La frutabilidad puede aumentar con la edad. Está presente un moderado aroma a brettanomyces. Sin aroma a lúpulo, diacetil o DMS.



Aspecto: color pajizo pálido. Puede variar de clara a algo turbia. Espuma blanca grande y densa. Siempre efervescente.

Sabor: agrio a láctico es dominante, y puede ser muy fuerte, aunque no tan ácido como en una lambic. Se nota un sabor a pan o trigo. El amargor es muy bajo. Se nota un moderado carácter a brettanomyces, así como una frutabilidad restringida (ambos son opcionales). Sin sabor a lúpulo, diacetil o DMS.

Sensación en boca: cuerpo liviano, finish muy seco. Alta carbonatación. Sin sensación a alcohol.

Impresión general: una ale de trigo muy pálida, agria, refrescante y de bajo alcohol.

Historia: una especialidad de Berlín, referida por las tropas de Napoleón como "champaña del norte" debido a su carácter elegante. Solo dos cervecerías tradicionales fabrican este producto.

Comentarios: en Alemania, es clasificada como •"schankbier" denotando una cerveza con una gravedad de 7-8°P.

A menudo servida con el agregado de almíbar de azúcar (mit schuss), saborizada con frambuesas o hierba de las siete sangrías o aun mezclada con Pils para cortar el carácter agrio. Ha sido descrita por algunos como la bebida más refrescante del mundo.

Ingredientes: el contenido de la malta de trigo es por abajo del 50%, comúnmente 30%, y el resto malta pilsen. Una simbiótica fermentación con levaduras de fermentación alta y lactobacillus delbrukii proporcionan un carácter agrio marcado, lo que puede ser reforzado por la mezcla de cervezas de diferentes edades y por un extendido almacenamiento en frío. Baja espuma y carbonatación puede ser incorrectamente causado por la levadura como reacción adversa a los altos niveles de láctico. Amargor extremadamente bajo.

Estadísticas vitales: IBU: 3-8; SRM: 2-3; DO: 1028-1032; DF: 1004-1006; alc.: 2-8-3-6%

Ejemplo comercial: Schultheiss Berliner Weisse

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

18 A – Belgian Blond Ale

Aroma: a lúpulo, ligeramente terroso o especiado, junto a un suave aroma dulce a malta pilsen. Muestra un discreto carácter de la levadura que puede incluir fenoles especiados, perfume o alcohol a miel, ésteres frutados (comúnmente naranja o limón). Ligera dulzura con carácter a candy sugar. Sutil pero complejo.

Aspecto: color dorado liviano a profundo. Generalmente muy clara. Espuma densa, cremosa, blanca o nó, con buena retención con "cordón belga".



Sabor: dulzura suave a moderada a malta pilsen, inicialmente, pero termina seco a medio seco, con suavidad de alcohol en el retrogusto. Balanceado el alcohol y el amargor (¿). Suave a lúpulo, puede ser terroso o especiado. Muy suave carácter a levadura (ésteres y alcohol, perfumado como a naranja y limón). Dulzura en el

paladar a miel o a candy sugar.

Sensación en boca: carbonatación media alta a alta, puede dar en la boca sensación burbujeante. Cuerpo medio. Tibieza de alcohol liviana a moderada, pero suave. Puede ser a veces cremosa.

Impresión general: una ale dorada moderadamente vigorosa, que tiene una sutil complejidad de las belgas, discreto sabor dulce, y finish seco.

Historia: relativamente recientemente desarrollada, se ha hecho muy popular por su mercadeo y distribución.

Comentarios: similar vigor que una dubbel, similares características que una Belgian Strong Golden Ale o Tripel, aunque un poco más dulce. Casi siempre tiene un carácter de almacenamiento, que le dá un perfil de más claridad en comparación con los otros estilos. Los belgas usan el término "blond" y los franceses "blonde".

Ingredientes: malta pilsen belga, maltas aromáticas, "candy sugar" o sucrosa. Las cepas de levadura belga producen un complejo de fenoles y perfumes de ésteres. Lúpulos nobles, Styrian Goldings o Kent Goldings. Tradicionalmente no se usan especias, aunque los ingredientes y los subproductos de la fermentación dan la apariencia de especiados (a menudo reminiscencias de naranja o limón).

Estadísticas vitales: IBU: 20-30; SRM: 4-6; DO: ,1062-1075; DF: 1008-1016; alc: 6-7.5%

Ejemplo comercial: Leffe Blond.

Por BJCP- Traducción: Pedro Gimenez

19 A – Old Ale

Aroma: dulce a malta, con ésteres frutados, a menudo con una compleja mezcla a frutos secos, vino, caramelo, nuez, melaza u otros aromas a maltas especiales. Son aceptables notas oxidativas y a alcohol, como las que se encuentran en el cherry o el vino oporto. Aroma a lúpulo generalmente no está presente por el envejecimiento.

Aspecto: color ámbar suave a muy oscuro marrón rojizo (la mayoría son discretamente oscuras). La oxidación y el envejecimiento las oscurecerán posteriormente). Puede ser clara u opaca. Moderada a baja espuma, puede ser afectada adversamente por el alcohol y el envejecimiento.



Sabor: medio a alto a malta, a menudo con sabores similares a nuez, caramelo o melaza. Es opcional un sabor ligero a chocolate o a malta tostada, pero no debe

ser prominente. El balance es generalmente hacia la dulzura de la malta, pero debe estar bien lupulada. La impresión del amargor depende del envejecimiento. Son comunes moderados a altos ésteres frutados, tomando un carácter a frutos secos o vino. El finish puede variar de seco a algo dulce. El envejecimiento extendido puede contribuir a sabores oxidativos, como el cherry o el oporto. El alcohol debe ser evidente, pero no demasiado prominente. Diacetil bajo a ninguno. Algunas versiones añejadas en madera pueden tener un carácter láctico o a Brettanomyces. Esto es opcional, pero no debe ser muy fuerte.

Sensación en boca: cuerpo medio a pleno, denso, aunque algunos ejemplos viejos pueden ser menores en cuerpo, debido a la continuada atenuación durante el almacenamiento. Tibieza de alcohol siempre presente y bienvenida. Baja a moderada carbonatación, dependiendo de la edad.

Impresión general: una ale significativamente alcohólica, más que las strong bitters y porters, aunque usualmente no tanto como una barleywine.

Historia: un estilo ale tradicional inglés, macerada a temperaturas mayores que una strong para reducir la atenuación, luego añejada después de la primera fermentación (similar al histórico utilizado para la porter). A menudo tiene caracteres por el añejamiento (láctico, cuero, oxidación) asociado con cervezas "stale". Usada como "stock" ale para agregar mayor cuerpo a otras cervezas. (cervezas stock o stale se refieren a un añejamiento por un significativo período).

Comentario: Amplitud y carácter varían ampliamente. Cae en el estilo entre cervezas de gravedad normal (strong bitter, brown porter) y las barleywines.

Ingredientes: generosas cantidades de malta pálida bien modificada, con juiciosas cantidades de malta caramelo y otras maltas especiales. Algunos ejemplos oscuros sugieren usar maltas oscuras (chocolate, black patent), lo que puede ser apropiado, pero discretamente evitando el carácter tostado. A menudo son usados adjuntos como melaza, azúcar negra, maíz, copos de cebada y trigo. La variedad de lúpulo no es importante, dado que el envejecimiento y el balance hacen desaparecer cualquier carácter. Es tradicional utilizar levadura ale inglesa de baja atenuación.

Estadísticas vitales: IBU 30-60; SRM: 10-22; OG 1060-1090; DF 1015-1022+;
alcohol 6-9%

Ejemplo Comercial: Samuel Smith' Winter Welcome.