

# BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM

## GUÍA DE ESTILOS 2021

### Guía de estilos de cerveza



Copyright © 2022, BJCP, Inc.

*El BJCP concede el derecho a realizar copias para utilizar en competencias autorizadas por el BJCP o con propósitos educativos / de entrenamiento. Todos los otros derechos reservados.*

**Actualizaciones disponibles en [www.bjcp.org](http://www.bjcp.org)**

Escrita por Gordon Strong  
con  
Kristen England

<b>2021 Contribuciones:</b>	Dennis Mitchell, John Haven, Dan Pixley, Thomaz Pupo, Ron Pattinson, Lana Svitankova
<b>2015 Análisis de la Guía:</b>	Don Blake, Agatha Feltus, Tom Fitzpatrick, Mark Linsner, Jamil Zainasheff
<b>2015 Contribuciones de estilos:</b>	Drew Beechum, Craig Belanger, Dibbs Harting, Antony Hayes, Ben Jankowski, Andrew Korty, Larry Nadeau, William Shawn Scott, Ron Smith, Lachlan Strong, Peter Symons, Michael Tonsmeire, Mike Winnie, Tony Wheeler
<b>2015 Revisión y comentarios:</b>	Ray Daniels, Roger Deschner, Rick Garvin, Jan Grmela, Bob Hall, Stan Hieronymus, Marek Mahut, Ron Pattinson, Steve Piatz, Evan Rail, Nathan Smith, Petra y Michal Vřes
<b>2015 Revisión final:</b>	Brian Eichhorn, Agatha Feltus, Dennis Mitchell, Michael Wilcox
<b>2021 Traducción al español:</b>	José Carlos Blanco Estévez, Tomás Ignacio Gajardo Rivera, Ignacio Gamonal, Nicolás González Segura, Víctor Jiménez Ayres, Victoria Dalila Lobos Marambio, Sarahí Olivares Riveaud, Pablo Pereiro, Felipe Pizarro Isamit, Johann Renner Rouliez, Ricardo Solís
<b>2021 Edición en español:</b>	José Carlos Blanco Estévez, Ignacio Gamonal, Sara Lefevre, Johann Renner Rouliez



# TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN A LA GUÍA 2021 .....	IV	5. PALE BITTER EUROPEAN BEER .....	10
Estilos y categorías .....	iv	5A. German Leichtbier .....	10
Designación de estilos y categorías .....	iv	5B. Kölsch .....	10
Uso de la Guía de Estilos .....	v	5C. German Helles Exportbier .....	11
Formato de la descripción de estilo .....	vii	5D. German Pils .....	11
Lenguaje para la descripción de estilo .....	viii		
INTRODUCCIÓN A LOS ESTILOS DE CERVEZA .....	X	6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER .....	12
Categorización básica .....	x	6A. Märzen .....	12
Atributos comunes de todos los estilos de cerveza .....	x	6B. Rauchbier .....	12
Glosario .....	xi	6C. Dunkles Bock .....	13
Términos para el lúpulo .....	xi		
Términos para la malta o el macerado .....	xi	7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER .....	14
Términos para la levadura o la fermentación .....	xii	7A. Vienna Lager .....	14
Términos para la fermentación mixta .....	xii	7B. Altbier .....	14
Términos para la calidad o para los <i>off flavors</i> .....	xiii		
Términos para la apariencia .....	xiii	8. DARK EUROPEAN LAGER .....	15
Referencia de color .....	xiii	8A. Munich Dunkel .....	15
Organización de estilos .....	xiii	8B. Schwarzbier .....	15
Referencias de etiquetas de estilo .....	xv		
1. STANDARD AMERICAN BEER .....	1	9. STRONG EUROPEAN BEER .....	16
1A. American Light Lager .....	1	9A. Doppelbock .....	16
1B. American Lager .....	1	9B. Eisbock .....	17
1C. Cream Ale .....	2	9C. Baltic Porter .....	17
1D. American Wheat Beer .....	2		
2. INTERNATIONAL LAGER .....	3	10. GERMAN WHEAT BEER .....	18
2A. International Pale Lager .....	3	10A. Weissbier .....	18
2B. International Amber Lager .....	3	10B. Dunkles Weissbier .....	18
2C. International Dark Lager .....	4	10C. Weizenbock .....	19
3. CZECH LAGER .....	5		
3A. Czech Pale Lager .....	5	11. BRITISH BITTER .....	20
3B. Czech Premium Pale Lager .....	5	11A. Ordinary Bitter .....	20
3C. Czech Amber Lager .....	6	11B. Best Bitter .....	20
3D. Czech Dark Lager .....	6	11C. Strong Bitter .....	21
4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER .....	8		
4A. Munich Helles .....	8	12. PALE COMMONWEALTH BEER .....	22
4B. Festbier .....	8	12A. British Golden Ale .....	22
4C. Helles Bock .....	9	12B. Australian Sparkling Ale .....	22
		12C. English IPA .....	23
		13. BROWN BRITISH BEER .....	24
		13A. Dark Mild .....	24
		13B. British Brown Ale .....	25
		13C. English Porter .....	25

<hr/>	
14. SCOTTISH ALE.....	26
14A. Scottish Light .....	26
14B. Scottish Heavy.....	27
14C. Scottish Export.....	27
<hr/>	
15. IRISH BEER .....	28
15A. Irish Red Ale.....	28
15B. Irish Stout .....	29
15C. Irish Extra Stout.....	29
<hr/>	
16. DARK BRITISH BEER .....	30
16A. Sweet Stout.....	30
16B. Oatmeal Stout.....	30
16C. Tropical Stout.....	31
16D. Foreign Extra Stout .....	31
<hr/>	
17. STRONG BRITISH ALE.....	32
17A. British Strong Ale .....	32
17B. Old Ale .....	33
17C. Wee Heavy .....	33
17D. English Barley Wine .....	34
<hr/>	
18. PALE AMERICAN ALE .....	35
18A. Blonde Ale .....	35
18B. American Pale Ale.....	35
<hr/>	
19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER.....	36
19A. American Amber Ale.....	36
19B. California Common.....	36
19C. American Brown Ale .....	37
<hr/>	
20. AMERICAN PORTER AND STOUT.....	38
20A. American Porter .....	38
20B. American Stout.....	38
20C. Imperial Stout.....	39
<hr/>	
21. IPA .....	40
21A. American IPA .....	40
21B. Specialty IPA .....	40
Specialty IPA: Belgian IPA.....	41
Specialty IPA: Black IPA.....	42
Specialty IPA: Brown IPA .....	42
Specialty IPA: Red IPA.....	42
Specialty IPA: Rye IPA.....	43
Specialty IPA: White IPA .....	43
Specialty IPA: Brut IPA.....	44
21C. Hazy IPA.....	44
<hr/>	
22. STRONG AMERICAN ALE.....	46
22A. Double IPA .....	46
22B. American Strong Ale .....	46
22C. American Barleywine .....	47
22D. Wheatwine.....	47
<hr/>	
23. EUROPEAN SOUR ALE.....	49
23A. Berliner Weisse.....	49
23B. Flanders Red Ale .....	49
23C. Oud Bruin .....	50
23D. Lambic .....	51
23E. Gueuze .....	51
23F. Fruit Lambic .....	52
23G. Gose .....	52
<hr/>	
24. BELGIAN ALE .....	53
24A. Witbier .....	53
24B. Belgian Pale Ale .....	54
24C. Bière de Garde .....	54
<hr/>	
25. STRONG BELGIAN ALE.....	56
25A. Belgian Blond Ale .....	56
25B. Saison.....	56
25C. Belgian Golden Strong Ale.....	57
<hr/>	
26. MONASTIC ALE.....	58
26A. Belgian Single.....	58
26B. Belgian Dubbel .....	58
26C. Belgian Tripel .....	59
26D. Belgian Dark Strong Ale .....	59
<hr/>	
27. HISTORICAL BEER .....	61
Historical Beer: Kellerbier.....	61
Historical Beer: Kentucky Common .....	62
Historical Beer: Lichtenhainer.....	62
Historical Beer: London Brown Ale.....	63
Historical Beer: Piwo Grodziskie .....	63
Historical Beer: Pre-Prohibition Lager.....	64
Historical Beer: Pre-Prohibition Porter .....	64
Historical Beer: Roggenbier .....	65
Historical Beer: Sahti.....	65
<hr/>	
INTRODUCCIÓN A LAS CERVEZAS DE ESPECIALIDAD .....	67
Inscribiendo Cervezas de Especialidad .....	67
Instrucciones para la inscripción .....	67
Estilo Base .....	67

Ingredientes Especiales .....	67	3. Estilos ordenados utilizando familias de estilos .....	87
La mejor opción.....	68	4. Estilos ordenados utilizando el país de origen.....	88
Juzgando Cervezas de Especialidad .....	68	5. Estilos ordenados históricamente.....	89
Evaluación general .....	68		
Estilo Base .....	68		
Múltiples ingredientes .....	68		
Efecto de los Ingredientes Especiales en el balance	69		
<hr/>			
28. AMERICAN WILD ALE .....	70	APÉNDICE B: ESTILOS LOCALES .....	91
28A. Brett Beer .....	70	Estilos argentinos.....	91
28B. Mixed-Fermentation Sour Beer.....	70	X1. Dorada Pampeana .....	91
28C. Wild Specialty Beer .....	71	X2. IPA Argenta .....	91
28D. Straight Sour Beer .....	72	Estilos italianos.....	92
<hr/>			
29. FRUIT BEER.....	73	X3. Italian Grape Ale .....	92
29A. Fruit Beer .....	73	Estilos brasileños.....	92
29B. Fruit and Spice Beer .....	73	X4. Catharina Sour .....	92
29C. Specialty Fruit Beer .....	74	Estilos neozelandeses .....	93
29D. Grape Ale .....	74	X5. New Zealand Pilsner .....	93
<hr/>			
30. SPICED BEER .....	76		
30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer .....	76		
30B. Autumn Seasonal Beer .....	76		
30C. Winter Seasonal Beer .....	77		
30D. Specialty Spice Beer .....	78		
<hr/>			
31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER.....	79		
31A. Alternative Grain Beer .....	79		
31B. Alternative Sugar Beer .....	79		
<hr/>			
32. SMOKED BEER .....	80		
32A. Classic Style Smoked Beer .....	80		
32B. Specialty Smoked Beer .....	80		
<hr/>			
33. WOOD BEER .....	81		
33A. Wood-Aged Beer.....	81		
33B. Specialty Wood-Aged Beer.....	81		
<hr/>			
34. SPECIALTY BEER.....	83		
34A. Commercial Specialty Beer .....	83		
34B. Mixed-Style Beer .....	83		
34C. Experimental Beer .....	83		
<hr/>			
APÉNDICE A: CATEGORIZACIONES ALTERNATIVAS.....	85		
1. Estilos ordenados utilizando las categorías del 2008 (estricto).....	85		
2. Estilos ordenados utilizando las categorías del 2008 (modificado) .....	86		

---

## INTRODUCCIÓN A LA GUÍA 2021

La Guía de Estilos BJCP 2021 representa una revisión menor a la edición del 2015, la cual era una actualización importante de la edición del 2008. Los objetivos de la edición del 2015 eran abordar de mejor manera los estilos de cerveza encontrados en mercados locales de todo el mundo, mantenerse al día con las tendencias emergentes del mercado de la cerveza artesanal, describir cervezas históricas que habían encontrado seguidores/as, realizar una mejor descripción de las características sensoriales de los ingredientes modernos para elaboración, sacar partido a nuevas investigaciones y referencias, y ayudar a quienes organizan las competencias a lidiar de mejor manera con la complejidad de sus eventos. Estos objetivos no han cambiado en la edición del 2021.

En la edición del 2015 se agregaron muchos estilos, algunos se dividieron en múltiples categorías y otros simplemente fueron renombrados. Los estilos están organizados en categorías siguiendo la filosofía de agrupar aquellos con características similares para su evaluación, en lugar de una tradición o nombre de familia común. No asuma que una misma característica primaria (p. ej.: color, intensidad de alcohol, balance, sabor dominante, país de origen) fue utilizada para establecer la agrupación en categorías; el razonamiento tuvo más matices.

Si para usted es familiar la edición del 2015, notará que hemos realizado unos pocos cambios de nombre y algunos estilos se han movido desde provisionales, históricos o locales hacia la Guía principal. Se intentó mantener al mínimo, de manera intencional, los movimientos de estilos, la adición de nuevos estilos y los cambios de numeración.

### Estilos y categorías

La Guía de Estilos BJCP utiliza algunos términos específicos con significados especializados: *categoría*, *subcategoría* y *estilo*. Cuando pensamos en los estilos de cerveza, hidromiel y sidra, la etiqueta más importante es la *subcategoría*, cuyo significado es esencialmente el mismo que *estilo*, e identifica las características principales de un tipo de cerveza, hidromiel o sidra. Cada estilo tiene una descripción bien definida que constituye la herramienta básica utilizada durante la evaluación.

Cuando las descripciones de Cervezas de Especialidad hacen mención a un *Estilo Clásico*, nos referimos a un *nombre de estilo* (o *nombre de subcategoría*) de la Guía de Estilos BJCP anterior a la sección de estilos de Cervezas de Especialidad.

Las *categorías* representan agrupaciones mayores y arbitrarias de estilos de cerveza, hidromiel o sidra, usualmente con características sensoriales similares. Las subcategorías no están necesariamente relacionadas entre sí dentro de la misma categoría. El propósito de la estructura de categorías es agrupar estilos de cerveza, hidromiel y sidra para facilitar su evaluación durante las competencias. No intente deducir un significado adicional de estas agrupaciones; no se ha insinuado ni planeado una asociación histórica o geográfica.

Las competencias pueden crear sus propias *categorías de premiación* distintas de las *categorías de estilos* de esta Guía. **¡No es un requisito que las competencias usen las categorías de estilos como categorías de premiación!** Los estilos individuales pueden estar agrupados de cualquier forma para crear las categorías de premiación que se deseen en una competencia; por ejemplo, para distribuir equitativamente el número de inscripciones en cada categoría de premiación.

Pese a que las categorías de estilos son especialmente útiles para propósitos de evaluación ya que agrupan cervezas con características sensoriales similares,

reconocemos que esta puede no ser la mejor forma de aprender sobre estilos de cerveza. Para fines educativos, los estilos pueden ser agrupados en familias de estilos de manera de que puedan ser comparados y contrastados. Las cervezas también pueden ser agrupadas por país de origen para una mejor comprensión de la historia cervecera de un país, o para aprender sobre un mercado local específico. Cualquiera de estas agrupaciones es perfectamente aceptable; los estilos solo fueron agrupados tal y como están para facilitar su evaluación en las competencias. Consulte el Apéndice A para agrupaciones alternativas de estilos.

### Designación de estilos y categorías

Escogimos los nombres y títulos que representan de la mejor manera los estilos y agrupaciones en nuestro sistema de categorización. No permita que estos nombres interfieran en su comprensión de las descripciones concretas de cada estilo; ese es el objetivo principal de la Guía de Estilos BJCP. No le estamos diciendo a las cervecerías cómo deberían llamar a sus productos. Solo estamos proporcionando nombres que pueden ser utilizados para una fácil referencia.

Somos conscientes de que muchos de nuestros estilos definidos pueden tener nombres alternativos, o son llamados de manera diferente en otras partes del mundo (o incluso en la misma parte). En el pasado, utilizamos múltiples nombres en los títulos de los estilos para evitar mostrar un sesgo, pero muy a menudo esto llevaba a las personas a utilizar incorrectamente todos esos nombres de forma simultánea. Por eso decidimos seleccionar un nombre inequívoco para cada estilo.

Agregamos un país o región de origen a los títulos de algunos estilos para diferenciar entre aquellos que utilizan un nombre común (p. ej.: porter). Los títulos que seleccionamos tienen como fin ser únicos y descriptivos a la vez, pero no representan necesariamente la forma en que los productos son llamados en los mercados locales.

No estamos insinuando ninguna propiedad ni clasificación especial basadas en los nombres que seleccionamos, y pedimos disculpas por cualquier ofensa política, étnica o social no intencionada que se pueda generar.

Algunos nombres que utilizamos tienen denominación protegida o son marcas registradas. No estamos diciendo que estos no deban ser respetados ni que las cervecerías comerciales puedan usar estos nombres. Más bien, estos son los nombres más apropiados para utilizar cuando se habla de los estilos. Si este concepto es difícil de entender, simplemente puede asumir que existe un designador “similar a” en cada nombre de estilo. No queríamos utilizar “similar a” en nuestra nomenclatura ya que esta es una guía de estilos, y por supuesto todo es similar a un estilo concreto.

Nota de la Traducción: Se decidió conservar los nombres originales de las categorías y subcategorías para la edición 2021, en vez de traducirlos al español como en ediciones traducidas anteriores, debido a que muchos de ellos se usan ampliamente en su idioma original incluso en países hispanohablantes y porque consideramos que traducirlos generaba más confusión que claridad.

## Uso de la Guía de Estilos

Cuando publicamos las versiones anteriores de la Guía de Estilos, no teníamos idea cuán predominantes y generalizadas llegarían a ser. Creíamos que estábamos creando una colección estandarizada de descripciones de estilos para utilizar en competencias de cervezas caseras, pero después descubrimos que fueron ampliamente adoptadas en todo el mundo para describir la cerveza en general. En la actualidad, muchos países con mercados emergentes de cerveza artesanal las están utilizando como manuales de elaboración. Los consumidores/as y gremios comenzaron a utilizar los estilos para describir sus productos. Y, desafortunadamente, muchas personas hicieron sorprendentes suposiciones más allá de nuestra intención original, y en consecuencia utilizaron la Guía como una especie de piedra de Rosetta universal para la cerveza.

Aunque entendemos que nuestra Guía podría haber sido usada erróneamente en contextos más allá de nuestra intención original, también hemos observado que ha sido mal utilizada en competencias y para otros propósitos propios del BJCP como preparación y calificación de exámenes. Algunas personas malinterpretan la Guía y luego, a menudo inconscientemente, instruyen a otros en ese uso erróneo. Nuestra expectativa es que la información en esta sección ayudará a prevenir muchos casos de malinterpretación y uso erróneo en el futuro. Si alguien se encuentra con alguna persona utilizando la Guía incorrectamente, por favor refiérela a esta sección.

Las siguientes máximas expresan nuestra intención original y están diseñadas para limitar el uso incorrecto, no para impedir que la Guía sea adoptada para nuevos usos:

1. **La Guía de Estilos BJCP es una pauta, no son especificaciones.** Tome estas palabras al pie de la letra o en su significado literal. La Guía pretende describir las características generales de los ejemplos más comunes y servir de ayuda para su evaluación; no pretende ser especificaciones aplicadas rigurosamente para castigar ejemplos ligeramente diferentes. Son sugerencias, no límites estrictos. Permita cierta flexibilidad al evaluar para que los ejemplos bien elaborados puedan ser premiados. La Guía está escrita en detalle para facilitar el proceso de evaluación estructurada de las cervezas como se lleva a cabo en competencias de cervezas caseras; no utilice cada afirmación individual en las descripciones de estilos como un motivo para descalificar una cerveza.
2. **La Guía de Estilos fue escrita principalmente para competencias de cervezas caseras.** Las descripciones individuales de estilos están escritas principalmente para ayudar en la evaluación. En algunos casos hemos buscado establecer líneas claras entre estilos para crear categorías de evaluación que no se superpongan. Entendemos que algunos estilos pueden solaparse en el mercado, y algunos de los ejemplos comerciales podrían traspasar los límites. Hemos ordenado las categorías de estilos con el propósito de organizar competencias de cervezas caseras, no para describir y comunicar los estilos del mundo a un público diferente.
3. **Sabemos que muchas personas utilizan nuestra Guía.** Entendemos que otras organizaciones o grupos están usando nuestra Guía con fines mucho más allá de nuestra intención original. En la medida que esos grupos encuentren valor en nuestro trabajo, encontramos satisfacción en que nuestra Guía sea utilizada. Permitimos libremente que otros utilicen nuestro sistema de denominación y numeración. Sin embargo, no se deben realizar suposiciones precipitadas sobre la naturaleza de las cervezas y los estilos basándose en el uso de la Guía más allá de su intención original. También sabemos que algunas cervecerías artesanales están utilizando nuestra Guía para redescubrir estilos históricos o para elaborar estilos no oriundos de sus países. Nos emociona poder ayudar a promover la cerveza artesanal de esta manera. Solo recuerde que no es nuestra misión original hacer esto; es solo un afortunado efecto colateral.
4. **Los estilos cambian con el tiempo.** Los estilos de cerveza cambian con los años, y algunos estilos están abiertos a interpretación y debate. El simple hecho de que un nombre de estilo no haya cambiado con los años, no significa que las cervezas mismas tampoco hayan cambiado. Las cervecerías comerciales sujetas a normas gubernamentales y a fuerzas del mercado indudablemente cambian sus

- productos con el tiempo. Por ejemplo, que ahora exista una cerveza conocida como porter no significa que siempre haya sido elaborada de esa manera a lo largo de su historia. Nuestros estilos de cerveza están generalmente destinados a describir cervezas modernas disponibles actualmente, a menos que se especifique lo contrario (p. ej.: en la categoría Historical Beer).
5. **No todas las cervezas comerciales encajan en nuestros estilos.** No asuma que todas las cervezas encajan de forma precisa en una de nuestras categorías. Algunas cervecerías disfrutaban creando ejemplos que no encajan en nuestra Guía (ni en cualquier otra). Hay quienes crean cervezas llamándolas con un nombre de estilo que intencionalmente no coincide con nuestra Guía. Es perfectamente aceptable que una cerveza comercial no encaje en alguno de nuestros estilos; no hemos intentado categorizar todas las cervezas comerciales; esta no es nuestra intención ni misión.
  6. **No hemos definido todos los estilos de cerveza posibles.** Por supuesto que somos conscientes de estilos de cerveza que no están definidos en nuestra Guía. Quizá son desconocidos o poco populares, o los estilos no se están elaborando de forma casera, o existen insuficientes ejemplos o material de consulta para definirlos adecuadamente según nuestros estándares, o provienen de una parte del mundo que no hemos visitado ampliamente. Tal vez son estilos históricos que ya no se elaboran, o que creemos que son una moda pasajera. Independientemente de nuestras razones, no se incline a creer que esta Guía representa una categorización completa de cada estilo de cerveza alguna vez elaborado, pues no lo es. Sin embargo, sí describe las cervezas más comúnmente elaboradas de forma casera y por muchas cervecerías artesanales hoy en día.
  7. **Los ejemplos comerciales cambian con el tiempo.** Así como los estilos de cerveza cambian, también lo hacen los ejemplos individuales. Una cerveza que en algún momento fue un gran ejemplo de un estilo podría no serlo para siempre. Algunas veces la cerveza cambia (quizá con el cambio de propiedad) u otras veces la tendencia del estilo cambia, pero la cerveza no. Por ejemplo, Anchor Liberty ayudó a definir el estilo American IPA cuando fue creada, pero hoy se parece mucho más a una típica American Pale Ale.
  8. **Los ingredientes cambian con el tiempo.** Los lúpulos son un buen ejemplo hoy en día: nuevas variedades con características únicas están apareciendo en el mercado. Las cervecerías que buscan un factor diferenciador pueden adoptar (y abandonar) ingredientes rápidamente. Es difícil decir que el perfil de un estilo de cerveza es inalterable cuando sus ingredientes típicos están cambiando constantemente. Acepte estos cambios al evaluar una cerveza. Por ejemplo, no todos los lúpulos estadounidenses tendrán un perfil cítrico ni a pino. No evalúe de forma estricta basándose en lo que se utilizaba comúnmente al momento de este escrito; comprenda qué ingredientes son utilizados típicamente, y adapte su evaluación para ir a la par con el carácter cambiante.
  9. **La mayoría de los estilos son bastante amplios.** Algunas personas creen que nuestros estilos inhiben la creatividad de cerveceras y cerveceros mediante el establecimiento de barreras rígidas. Esa no es nuestra intención; pensamos que la creatividad conduce a la innovación, y que la interpretación de quienes elaboran se debe permitir. Sin embargo, no todas las innovaciones son una buena idea, ni resultan en una cerveza que sea reconocible en el mismo grupo que otras con el mismo nombre. Por lo tanto, los estilos deberían ser interpretados con cierta flexibilidad, pero dentro de lo razonable.
  10. **La Guía de Estilos no son Los Diez Mandamientos.** Las palabras en este documento no provienen de inspiración divina; fueron escritas por personas, realizando su mejor esfuerzo, para describir la cerveza como es percibida. No las trate como algún tipo de Escrituras Sagradas. No se enfoque tanto en el análisis sintáctico de palabras individuales como para perder de vista el propósito global. La parte más importante de cada estilo es el balance e impresión general; es decir, que la cerveza le haga recordar al estilo y que sea un producto agradable de tomar. Enfrascarse en las descripciones individuales hace que se pierda la esencia del estilo. El solo hecho de que las descripciones de estilo pueden cambiar de una edición de la Guía a la siguiente debería ser el ejemplo más claro de que las palabras en sí mismas no son sagradas.
  11. **Nuestra Guía se puede ampliar.** Entendemos que nuestra Guía va a cambiar en el futuro, y que pueden pasar años entre los ciclos de revisión. La misión principal del BJCP es llevar a cabo exámenes, y si estas referencias cambiaran constantemente, sería casi imposible estudiar para los mismos. Por tanto, hemos adoptado un arreglo: se han creado Estilos Provisionales publicados en nuestro sitio web que pueden ser utilizados de la misma forma que los estilos de esta Guía. Esto nos permite agregar cambios entre ediciones. También tenemos una lista de Sugerencias para la Inscripción de Estilos en nuestro sitio web para ayudar a interpretar dónde inscribir de la mejor manera estilos no definidos en la Guía o como Estilo Provisional. Estos elementos, además de la posibilidad de ampliar algunos estilos tales como Specialty IPA e Historical Beer, permiten que los estilos definidos por quienes producen cerveza sean utilizados en competencias. En conjunto, estos tres



procedimientos hacen posible que la Guía evolucione entre actualizaciones mayores.

12. **No somos la policía de la cerveza.** Nosotros clasificamos y describimos estilos de cerveza que vemos que existen y que son utilizados. De ninguna manera le estamos diciendo a quienes producen de manera comercial lo que pueden elaborar, ni diciéndoles que se equivocan si sus productos no encajan en nuestra Guía. Tampoco creamos estilos con la esperanza de que lleguen a ser populares. El estado global del mercado cervecero en un país determinado no es parte de nuestras responsabilidades.
13. **Existen diferentes formatos.** Nuestra Guía está publicada en muchos sitios de terceros, en múltiples plataformas móviles y es traducida a otros idiomas. Desafortunadamente, no todas estas versiones contienen el texto completo de la Guía o representan traducciones totalmente rigurosas. Tenga cuidado al utilizar un formato suministrado por alguien distinto al BJCP; en caso de duda, siempre consulte la fuente oficial.
14. **El BJCP no administra competencias.** Algunas veces las competencias utilizan software de inscripción que limita los comentarios, o que de alguna manera dificulta cumplir con las Instrucciones para la Inscripción de la Guía. Reporte estos problemas a quienes organizan competencias y a quienes proveen el software. Nuestro propósito es que toda la información permisible solicitada por la Guía sea aportada por quienes producen, aceptada por las competencias y suministrada a quienes juzgan.

## Formato de la descripción de estilo

Utilizamos un formato estándar para describir los estilos de cerveza. Las secciones en esta plantilla tienen significados específicos que deberían ser entendidos para evitar un uso incorrecto:

- **Impresión general.** Esta sección describe la esencia del estilo; aquellas características que lo distinguen de otros estilos y lo hacen único. También se puede considerar como una descripción ampliada dirigida a quienes consumen cerveza, útil para describir y diferenciar el estilo para alguien que no sea *geek* cervecero/a o juez/a. Esta sección además reconoce los variados usos más allá de la evaluación, y permite a otras personas describir una cerveza de forma simple, sin entrar en el detalle que necesitan quienes juzgan.
- **Apariencia, Aroma, Sabor, Sensación en boca.** Estas cuatro secciones son los pilares sensoriales básicos que definen el estilo, y constituyen el estándar contra el cual se juzga una cerveza en una competencia. Estas secciones se enfocan en las percepciones sensoriales derivadas

de los ingredientes, no en los ingredientes ni en los procesos mismos. Por ejemplo, decir que una Munich Helles sabe a malta Pils de Europa continental es un excelente resumen de lo percibido; excepto, por supuesto, que usted no tenga idea a qué sabe realmente la malta Pils de Europa continental. Nuestra Guía está escrita de tal manera que quien evalúa una cerveza, con un entrenamiento adecuado, pueda hacer un trabajo fiable al juzgar aunque no haya probado ejemplos de un determinado estilo, utilizando el método de evaluación estructurada y nuestra Guía como referencia.

- **Comentarios.** Esta sección contiene información interesante de cultura general o notas adicionales sobre un estilo que no afectan la evaluación sensorial. No todos los estilos tienen comentarios extensos; algunos son bastante simples.
- **Historia.** El BJCP no es una organización de investigación histórica. Dependemos de la información disponible, a menudo actualizando nuestros resúmenes a medida que se publica nueva información. Nuestras historias son breves resúmenes de algunos de los puntos más importantes del desarrollo de un estilo; por favor no considere estas notas como la historia completa y absoluta de los estilos.
- **Ingredientes característicos.** Identificamos ingredientes típicos o comunes, o procesos que determinan el carácter distintivo del estilo. Por favor no trate estas notas como recetas ni requisitos. La cerveza se puede elaborar de muchas formas diferentes.
- **Comparación de estilos.** Ya que hay quienes pueden entender mejor un estilo que no les sea familiar si este está descrito en referencia a otros estilos conocidos, hemos proporcionado notas sobre las características más importantes que distinguen un estilo de otro similar o relacionado. No se enumeran todas las comparaciones de estilos posibles.
- **Instrucciones para la inscripción.** Esta sección identifica la información obligatoria necesaria para que juezas y jueces evalúen una muestra en una competencia. Esta información siempre debería ser aportada por quienes inscriban, aceptada por el software de competencia y suministrada a aquellas personas que juzgan. Quienes participen deberían poder entregar comentarios opcionales sobre sus muestras, sujetos a la revisión de quienes organizan las competencias.
- **Estadísticas vitales.** Son las características generales del estilo, expresadas en Densidad Inicial (OG, del inglés *Original Gravity*), Densidad Final (FG, del inglés *Final Gravity*), Alcohol por Volumen (ABV, del inglés *Alcohol-by-*

*Volume*), Unidades Internacionales de Amargor (IBU, del inglés *International Bitterness Units*), y Color expresado mediante el Método de Referencia Estándar (SRM, del inglés *Standard Reference Method*) de la Sociedad Americana de Químicos Cerveceros (ASBC, del inglés *American Society of Brewing Chemists*).

Para aquellas personas de fuera de Estados Unidos que utilizan el método de color de la Convención Europea de Cervecerías (EBC, del inglés *European Brewery Convention*), tengan en cuenta que un valor EBC es aproximadamente el doble del valor SRM. Para aquellas personas familiarizadas con el sistema Lovibond, este es aproximadamente equivalente al SRM para todos los colores de cerveza excepto para los más oscuros. Para aclarar el concepto, estamos hablando sobre lo que alguien que juzgue pueda distinguir utilizando sus ojos, no de especialistas en química utilizando equipamiento analítico en un ambiente de laboratorio.

Algunas categorías de estilo incluyen múltiples estilos que representan una escala continua, como las British Bitter o las Scottish Ale. Cuando definimos una línea divisoria entre estos estilos, por lo general utilizamos un mismo número para representar el límite superior de un estilo y el límite inferior del siguiente. Esto no significa que una cerveza que tenga ese dato límite (p. ej.: ABV u OG) deba ser inscrita en ambos estilos. No existe un solapamiento intencional. En estos casos, trate el límite superior como “terminando justo antes de” y el límite inferior como “comenzando desde” los números publicados.

Tenga presente que estas estadísticas vitales siguen siendo una Guía, no valores absolutos. Desde luego que existen excepciones comerciales, pero estas estadísticas pretenden describir dónde se agrupan la mayoría de los ejemplos. Ayudan a jueces y juezas a determinar el orden de evaluación, no si un ejemplo debería ser descalificado.

- **Ejemplos comerciales.** Incluimos una selección de ejemplos comerciales vigentes que creemos que son representativos del estilo al momento de esta publicación. Puede que publiquemos ejemplos adicionales en el sitio web del BJCP en el futuro. No podemos garantizar que las cervecerías continuarán elaborando estos ejemplos, que los nombres permanecerán igual, que las recetas no cambiarán ni que estos estarán disponibles en su punto de venta local. Algunos son rotativos, de temporada, exclusivos de *pub* o de alguna manera difíciles de encontrar fuera de festivales, competencias o mercados locales.

No le asigne ningún significado adicional al orden de los ejemplos en la Guía. No asuma que todos

los ejemplos comerciales puntuarían de forma perfecta al ser evaluados frente a las descripciones de estilo. El simple hecho de que un ejemplo comercial esté enumerado como referencia de un estilo, no significa que todos los ejemplos vayan a ser de clase mundial. Algunas cervezas pueden estar mal manipuladas y algunos ejemplos cambian con el tiempo.

No use los ejemplos comerciales como el único referente de un estilo; juzgue las cervezas de una competencia en función de la Guía, no a las expectativas de un solo ejemplo comercial. Una cerveza individual rara vez define el rango completo de un estilo, así que no limite sus expectativas de esa manera tan restrictiva. Las cervecerías a menudo asignan nombres a sus cervezas que no coinciden con nuestra Guía de Estilos. Tenga cuidado al seleccionar ejemplos basándose únicamente en los nombres dados por las cervecerías.

- **Etiquetas.** Para facilitar la clasificación de estilos en grupos alternativos, hemos aplicado etiquetas para indicar atributos o información sobre un estilo. Las etiquetas no están en un orden particular y no deberían ser utilizadas para inferir un significado más profundo.

## Lenguaje para la descripción de estilo

La Guía es una colección de extensos documentos, y algunas descripciones de estilo son bastante intrincadas. Para evitar que la narrativa sea totalmente aburrida, se utilizan frecuentemente sinónimos (palabras o frases que significan exactamente lo mismo, o tienen un significado muy similar). No trate de inferir nada adicional a lo planeado en el uso de sinónimos. En el pasado, algunas personas han cuestionado la diferencia entre *ligero* y *bajo*, *medio* y *moderado*, *profundo* y *oscuro*, y muchos otros ejemplos similares: la respuesta es que no hay diferencia entre estas palabras en el presente contexto; todas sirven para referirse a lo mismo (a menudo, intensidades relativas de percepciones). Use estas palabras al pie de la letra. Si usted se descubre analizando la Guía como si estuviera tratando de encontrar un mensaje secreto en una canción reproduciéndola al revés, está perdiendo la intención de las descripciones. Cuando utilizamos múltiples palabras para referirnos a algo similar, estamos simplemente tratando de ser letrados, y de utilizar un vocabulario suficientemente culto. No queremos ser la “policía del lenguaje” diciendo que un sinónimo es siempre el correcto ni que otros están siempre equivocados. Así que no busque inconsistencias en el uso, ni intente agregar sutiles distinciones en palabras diferentes utilizadas para expresar el mismo concepto. No exija que las palabras de la Guía de Estilos sean exactamente las mismas palabras utilizadas en las hojas de evaluación ni exámenes. Preocúpese más sobre el concepto que está siendo expresado y menos sobre la palabra precisa que se usa para definirlo.

Nos ajustamos al uso de la coma de Oxford en las listas (Nota de la Traducción: coma en serie, colocada inmediatamente después del término penúltimo en una serie de tres o más términos, válido para la versión en inglés de la Guía de Estilos), que representa una construcción gramatical menos ambigua. Cuando describimos listas de características, **o** significa que *cualquiera o todos los elementos pueden estar presentes*, **todos** significa que *todos los elementos deben estar presentes*, **uno u otro** significa que *solo uno de los elementos puede estar presente*, **ni/ninguno** significa que *ninguno de los elementos puede estar presente*. El uso en el pasado de **y/o** ha sido reemplazado por **o**, ya que tiene el mismo significado lógico.

Cuando utilizamos Letras Mayúsculas en los nombres de los estilos, es con la intención de que sean una referencia cruzada a estos estilos dentro de la presente Guía. El uso de minúsculas en nombres de estilos representa una referencia más general.

Preste especial atención a los adjetivos utilizados en las descripciones de estilos. Busque orientación sobre la magnitud y cualidad de cada característica. Entiéndase que muchas características son opcionales; las cervezas que no evidencien estos elementos no obligatorios, no

deberían ser castigadas en su puntaje. Si una intensidad es utilizada junto con un indicador opcional, significa que cualquier intensidad desde nula hasta la escrita es permitida, pero que la característica no es obligatoria.

Frases como *puede tener, puede contener, podría presentar, es aceptable, es apropiado, es típico, opcionalmente*, etc. son todas indicadores de elementos **opcionales**. Los elementos **obligatorios** generalmente están escritos como frases enunciativas, o utilizan palabras como *debe o debería*. Elementos que **no** deben estar presentes a menudo usan frases como *es inapropiado, no, o no debe*. Una vez más, tome estas palabras al pie de la letra.

No se centre demasiado en las palabras o frases individuales en las descripciones de estilos hasta el punto de perder el propósito general. Entienda la impresión general del estilo, el balance global y cómo el estilo difiere de otros relacionados o similares. No les dé una ponderación desproporcionada a frases específicas si aquello podría cambiar la impresión general, balance e intención del estilo, o si podría causar que la cerveza sea descalificada o en su defecto castigada en el puntaje por problemas estilísticos.

---

## INTRODUCCIÓN A LOS ESTILOS DE CERVEZA

*Con el fin de reducir la extensión de las descripciones de estilo, utilizamos argot específico o algunas abreviaturas básicas para representar ideas más complejas, y también omitimos algunos elementos que deberían ser mencionados solo en circunstancias excepcionales. Cierta terminología puede tener significados diferentes en algunas partes del mundo, así que definimos nuestro uso para evitar confusiones. También identificamos ciertas características que se asume que no deberían estar presentes en ningún estilo de cerveza, para así no tener que repetir esas restricciones en cada uno de los estilos.*

### Categorización básica

La categorización más general de los estilos de cerveza por el tipo de levadura, es un fenómeno del movimiento cervecero artesanal moderno. Las cervecerías estadounidenses y la mayoría de quienes producen cerveza artesanal llaman a sus cervezas ales si utilizan levadura de fermentación alta (ale) y lagers si usan levadura de fermentación baja (lager). La mayoría de los sistemas de categorización aceptarán una tercera clasificación, a menudo llamada de fermentación espontánea debido al método; sin embargo, fermentación “salvaje” o mixta tal vez sean términos más ampliamente utilizados en la industria artesanal moderna, para aquellas cervezas fermentadas con bacterias o levaduras distintas a las Saccharomyces. El término “salvaje” en este contexto no debería interpretarse como referente a una fermentación espontánea; en su mayoría son inoculadas directamente con las cepas deseadas para la fermentación.

En Alemania y otros centros cerveceros del Viejo Mundo, la terminología más comúnmente utilizada para diferenciar las cervezas, es referirse a ellas como de fermentación alta o de fermentación baja. En Alemania se considera una ale como un tipo de cerveza inglesa, y lager como un método para acondicionar cerveza. Por tanto, normalmente se referirían a la Kölsch como una cerveza lager de fermentación alta, no como una ale, por poner un ejemplo.

En cambio en Inglaterra, particularmente en lo relativo a un contexto histórico, quienes producen cerveza puede que separen las ales de las porters y stouts como tipos de cerveza (aunque acto seguido, dirán que no existe diferencia entre las porters y las stouts). Pueden ir aún más lejos al describir las ales como históricamente diferentes a las cervezas, siendo estas últimas lupuladas (o más intensamente lupuladas) en comparación con una ale. Estas notas históricas son importantes para entender recetas y escritos antiguos, pero tienen poca relevancia hoy en día en los usos comunes de los términos para describir la cerveza.

Esta Guía intenta utilizar las definiciones modernas de la cerveza artesanal para ale, lager y “salvaje” como las agrupaciones principales de los estilos de cerveza, pero mencionará en lo posible cómo pueden estar descritas en contextos locales o regionales.

### Atributos comunes de todos los estilos de cerveza

Se asume que los atributos sensoriales descritos en esta sección deberían estar presentes en cada descripción de estilo de cerveza, a menos que se indique lo contrario. No es necesario repetir todas estas características para cada una de las descripciones de estilo. No asuma que si una característica, tal como el diacetilo, no está mencionada en una descripción de estilo, está de algún modo permitida.

A menos que se indique explícitamente en la descripción de un estilo individual, se asume que todos los estilos de cerveza deben estar fermentados de forma limpia y libres de defectos técnicos, incluyendo acetaldehído, astringencia, clorofenoles, diacetilo, DMS (sulfuro de dimetilo), alcoholes superiores y fenoles. Se asume que todos los estilos de cerveza deben estar libres de defectos debidos al envasado y transporte, incluyendo oxidación, golpe de luz, acidez y rasgos a humedad.

En la sensación en boca, se asume que todas las cervezas deben estar libres de astringencia y no ser cremosas ni generar alguna otra sensación al paladar, a menos que se indique lo contrario. Se asume que las cervezas con un nivel de alcohol de 6% o menos, no deben tener el sabor o la tibieza del alcohol, a menos que se indique lo contrario. Las cervezas de mayor graduación alcohólica que tengan una notoria presencia de alcohol no deberían ser ásperas, con carácter similar al solvente ni quemantes. Si el carácter a alcohol es percibido, debería ser limpio y no tener alcoholes superiores.

Las lagers suelen ser suaves, limpias y libres de ésteres. Las lagers más fuertes y más oscuras pueden tener ésteres ligeros que complementan el sabor. Las lagers pálidas, especialmente aquellas muy frescas, pueden tener unas notas sulfurosas ligeras pero agradables, derivadas de la levadura. Algunas notas sulfurosas pueden ser fugaces. Estas notas sulfurosas son aceptables, pero los aromas fétidos a base de azufre (huevos podridos, gas de alcantarilla, etc.) son un defecto.

Los estilos elaborados con una gran cantidad de malta Pilsner pueden tener ligeras notas a DMS; esto no es un defecto, pero tampoco es obligatorio a menos que se indique lo contrario. En ambos casos, que se acepten pequeñas cantidades sulfurosas o a DMS no debe interpretarse como que de algún modo niveles más prominentes son deseables, pues no lo son. Solo tome en

cuenta que el uso de algunos ingredientes tradicionales a menudo deja pequeños indicios sensoriales de su presencia, que pueden ser considerados como defectos en otros contextos; eso es perfectamente aceptable, mas no obligatorio.

A menos que se indique lo contrario, asuma que todas las lagers no deben tener un carácter afrutado (ésteres). Las ales tienden a ser menos suaves que las lagers, por lo que a menos que se indique lo contrario, asuma que todas las ales pueden tener algo de ésteres (no es obligatorio, pero tampoco es un defecto).

## Glosario

*Cierta terminología empleada en la Guía puede no ser familiar para algunos/as lectores/as. En lugar de incluir un diccionario completo, hemos destacado unos cuantos términos que pueden no ser bien entendidos o que implican significados específicos en esta Guía. Algunas veces se utilizan los nombres de los ingredientes como un atajo para describir el carácter que aportan a la cerveza. Cuando las personas que evalúan usan estos términos, no quieren decir necesariamente que se han utilizado esos ingredientes específicos, simplemente que las características percibidas coinciden con aquellas comúnmente aportadas por los ingredientes mencionados.*

### Términos para el lúpulo

**Dry hopped:** es una adición posterior a la ebullición de productos sin cocción derivados del lúpulo, que aportan a la cerveza un aroma a lúpulo fresco e intenso. Una cerveza con *dry hopping* a menudo es más robusta, potente y centrada en el lúpulo, que la misma cerveza sin esta adición. Puede cambiar el balance de la cerveza para hacerla más lupulada sin añadir amargor. No debería tener un carácter a pasto/césped, vegetales, oxidación, queso ni añejo. Debe ser fresco e intenso, no cocido.

**Jugoso:** es un término de moda utilizado para describir lúpulos que tienen una cualidad similar al jugo fresco de frutas, especialmente de frutas tropicales. Tiene otros significados como “hacer agua la boca” o “húmedo”, que no se aplican a la elaboración de cerveza.

**Lúpulos de Europa continental, lúpulos del Viejo Mundo:** son lúpulos tradicionales europeos para la elaboración de cerveza, incluyendo lúpulos autóctonos alemanes y checos, lúpulos británicos y otras variedades de Europa continental. Normalmente son descritos como florales, especiados, herbáceos o terrosos. Generalmente son menos intensos que muchos lúpulos del Nuevo Mundo.

**Lúpulos del Nuevo Mundo:** son lúpulos estadounidenses, junto con aquellos de Australia y Nueva Zelanda, y de otros lugares distintos al Viejo Mundo. Pueden tener todos los atributos de los lúpulos clásicos estadounidenses, además de fruta tropical, fruta de carozo, uva blanca y otros aromas interesantes.

**Lúpulos estadounidenses:** son lúpulos de Estados Unidos de la era de la cerveza artesanal, que por lo general tienen un carácter cítrico, resinoso, a plantas de hoja perenne o similares. Los lúpulos más modernos pueden añadir un rango más amplio de características, tales como las frutas de carozo, bayas, fruta tropical y melón.

**Lúpulos tradicionales alemanes o checos:** también llamados lúpulos nobles o autóctonos, por mucho tiempo se ha considerado que tienen un carácter más refinado y delicado para las lagers tradicionales europeas. A menudo tienen un carácter ligero y delicado con notas florales, especiadas o herbáceas. Tradicional quiere decir que estas son variedades de lúpulo clásicas, no modernas ni agresivas.

### Términos para la malta o el macerado

**A Galleta (*biscuity*):** es un sabor a grano seco y tostado, a harina o a masa, que recuerda a las galletas digestivas inglesas (Nota de la Traducción: galletas semidulces, a base de harina integral y con bicarbonato de sodio). En la elaboración de cerveza, es un sabor comúnmente asociado a la malta Biscuit y a algunas maltas tradicionales inglesas.

**Malta Múnich:** puede aportar un carácter maltoso rico y a pan, que acentúa la base de malta de una cerveza, sin añadir dulzor residual. Sin embargo, algunas personas pueden confundir maltosidad con dulzor. Las maltas Múnich más oscuras pueden añadir un carácter profundo a malta tostada, similar a la corteza de pan tostada.

**Malta Pilsner o malta Pils:** la malta Pilsner de Europa continental es bastante particular. Tiene un carácter ligeramente dulce y levemente granoso, con una cualidad suave, ligeramente tostada y similar a la miel. Al tener mayor cantidad de precursores de DMS que otras maltas, su uso puede acarrear ocasionalmente un bajo sabor a DMS o a maíz.

**Malta Viena:** puede aportar una presencia a malta con notas tostadas y a pan, pero no espere que las notas tostadas sean extremas; estas son más parecidas a la corteza de un pan recién horneado que a la de un pan tostado.

**Productos de Maillard:** son una categoría de compuestos producidos por interacciones complejas entre azúcares y aminoácidos a alta temperatura, lo que da como resultado colores marrones junto a compuestos ricos y maltosos, incluso algunas veces compuestos con un sabor similar a la carne a la parrilla. En versiones previas de la Guía se conocían como melanoidinas, que son un subconjunto de productos de Maillard responsables de los colores rojo marrones (y, según Kunze, son de “aroma intenso”). En cierta literatura cervecera, melanoidinas y productos de Maillard se usan indistintamente. Las descripciones químicas y de sabor de los productos de Maillard aún no son comprendidas por completo, por lo que quienes elaboran y juzgan

cerveza deberían evitar tener discusiones demasiado minuciosas sobre estos puntos. El mensaje principal es que nos referimos a los sabores maltosos intensos, y necesitamos una suerte de terminología práctica para hablar de ellos. Maillard es pronunciado aproximadamente como “mai-YAR”.

## **Términos para la levadura o la fermentación**

**Fruta de carozo:** fruta carnosa con una única semilla (carozo o hueso), tales como la cereza, ciruela, durazno/melocotón, damasco/albaricoque, mango, etc.

**Fruta pomácea:** manzana, pera, membrillo. La clasificación botánica contiene otras frutas, pero nos referimos a las más comunes.

**Goma de mascar:** se refiere al perfil de sabor de la goma de mascar de color rosado *Bazooka original* (Nota de la Traducción: goma masticable o chicle originaria de Estados Unidos); un sabor frutal mixto dulce, donde predominan sabores a banana/plátano y frutilla/fresa, junto con ponche (Nota de la Traducción: en Estados Unidos, el término *fruit punch* se utiliza para bebidas que contienen principalmente saborizantes artificiales a frutas).

**Kveik:** tradicionalmente, es una mezcla variada de levaduras utilizada para elaborar ales de granja (estilos *farmhouse*) en Noruega. A menudo disponible hoy en día como cepas únicas. No es un estilo de cerveza.

**Perfil de fermentación limpio:** es la característica de tener subproductos de fermentación derivados de la levadura de nulos a muy bajos en la cerveza terminada. Comúnmente significa que no hay ésteres, diacetilo, acetaldehído ni componentes similares, a menos que se mencione alguno de forma específica. Es una forma abreviada de decir que la larga lista de posibles subproductos de fermentación no está presente en cantidades significativas o apreciables (no obstante, rastros apenas identificables en el umbral de percepción son comúnmente aceptables).

## **Términos para la fermentación mixta**

**Acetato de etilo:** es un éster derivado de la levadura, formado a partir del ácido acético y el etanol, que se produce en distintos niveles dependiendo de la cepa de levadura y el estrés de la misma. A niveles bajos es afrutado, como a peras, piñas o bayas, pero a niveles altos es un defecto inaceptable y tiene el aroma del solvente o quita esmalte de uñas. Altos niveles de oxígeno y levadura salvaje pueden crear cantidades excesivas.

**Acidez limpia:** es un descriptor para el carácter de la acidez, que quiere decir que esta no tiene acentos exagerados, a vinagre o a *funk* complejo; a menudo utilizado para describir una acidez láctica punzante y de buena calidad.

**BAL:** abreviatura para bacterias ácido lácticas, incluyendo *Lactobacillus*, *Pediococcus*, y otras de la

familia *Lactobacillaceae*. Es un término amplio para identificar el origen de una acidez láctica.

**Brett:** abreviatura para *Brettanomyces*, un género de levadura atenuante que es utilizado a menudo para producir sabores afrutados (fruta pomácea, fruta tropical, fruta de carozo), florales y *funky* (cuero, sudor, establo, manta de caballo, funk, etc.) complejos en bebidas fermentadas.

Estos perfiles derivan de fenoles o ácidos grasos producidos durante la fermentación. Su significado literal es “hongo británico” y está asociado a características que se producen durante el envejecimiento en barrica.

Las especies más comunes utilizadas en la elaboración de cerveza incluyen *B. bruxellensis* y *B. anomalous*, aunque algunas veces se les conoce con otros nombres; existen diversas cepas con diferentes perfiles (así como ocurre en las *S. cerevisiae*). Aunque normalmente es utilizada para fermentación secundaria, existen unas cuantas cepas de Brett que son capaces de atenuar el mosto por completo, y pueden ser usadas para realizar la fermentación primaria.

**Carácter acético:** se refiere a una acidez que no es limpia; más bien es punzante y similar al vinagre.

**Indol:** creado por la contaminación de bacterias coliformes durante la fermentación. A menudo se asocia a la producción simultánea de DMS. Generalmente es encontrado en cervezas que tienen una fase de latencia muy prolongada, o en cervezas de fermentación espontánea. Huele a heces, granja sucia o pocilga. A niveles bajos, puede oler a jazmines o flores. Siempre es un defecto.

**Lacto:** abreviatura de *Lactobacillus*.

**Pedio:** abreviatura de *Pediococcus*.

**Sacch:** abreviatura de *Saccharomyces*.

**THP:** abreviatura de tetrahidropiridina. Normalmente producida por el Lacto o el Brett. A niveles bajos, confiere un carácter granoso, similar a los cereales de desayuno de avena tostada (piense en el cereal “Cheerios” de Estados Unidos). A niveles altos, puede ser percibida como a jaula de roedores, ratones u orina (similar al defecto en la sidra y el vino). La THP aumenta con la exposición al oxígeno, pero el Brett activo la reducirá con el paso del tiempo. Siempre es un defecto.

**Viscosidad (ropiness):** describe una sensación en boca en la que la cerveza desarrolla un incremento en la viscosidad, y al servirla es espesa, similar a un sirope.

La causa más habitual suelen ser diversas bacterias, siendo el género Pedio la más común, y ocurre por un incremento en la producción de polisacáridos. Es una etapa común en la fermentación con cultivos mixtos; la presencia de Brett reducirá esta viscosidad con el paso del tiempo.

## **Términos para la calidad o para los *off flavors***

**Áspero:** cuando se aplica a la cerveza, se refiere a una textura, sabor o retrogusto poco placentero, punzante, intenso o desagradable. Algunos sinónimos en este contexto son rasposo, tosco, abrasivo, no fino, sucio, menos refinado y menos puro. Es una definición de cualidad que indica lo opuesto a suave, limpio y placentero. Puede insinuar astringencia, pero también se puede aplicar al amargor, al alcohol y a otras sensaciones. Es un término negativo.

**Balanceado:** en relación a un estilo, balanceado se refiere a una combinación de elementos placentera, armoniosa, agradable y complementaria, no necesariamente a una misma cantidad de cada elemento. No se refiere a una cantidad absoluta, sino a una medida de la apropiada coordinación de los componentes del sabor.

**Carácter de adjunto:** es una característica del aroma, sabor y sensación en boca de la cerveza, que refleja el uso de altos porcentajes de ingredientes fermentables no malteados. Puede presentarse como un carácter a maíz, un cuerpo más ligero que en un producto “todo malta”, o una cerveza generalmente con un gusto más aguado. No implica necesariamente el uso de ningún adjunto en específico.

**Crisp:** es un cambio rápido y abrupto en la sensación en boca de una cerveza, pasando de suave a punzante, que lleva a un final seco. Normalmente es un término positivo.

**DMS:** Sulfuro de Dimetilo (del inglés *Dimethyl Sulfide*), que puede adoptar una amplia gama de características percibidas. La mayoría son inapropiadas en cualquier estilo de cerveza; sin embargo, una cualidad ligera a maíz cocido y en segundo plano puede ser percibida y es aceptable en cervezas con altos niveles de malta Pilsner. Cuando la Guía de Estilos indica que algún nivel de DMS es apropiado, es este sabor ligero a maíz cocido, no las características a otros vegetales cocidos ni otros sabores del DMS.

**Elegante:** es un carácter suave, de buen gusto, refinado y placentero, que sugiere el trato cuidadoso de ingredientes de alta calidad; que carece de asperezas, sabores punzantes y sensaciones ofensivas para el paladar.

**Funky:** es un término tanto positivo como negativo, dependiendo del contexto. Si es esperado o deseable, a menudo puede adoptar un carácter a granja, heno mojado, ligeramente terroso, manta de caballo o establo. Si es demasiado intenso, inesperado o indeseado, puede tomar un carácter a forraje, heces, pañal de bebé o caballeriza.

**Limpio:** es decir, que carece de aromas y sabores indeseados (*off flavors*); es un término positivo.

**Rústico:** es un carácter tosco, sustancioso y robusto que recuerda ingredientes tradicionales antiguos; quizá una experiencia sensorial general menos refinada.

**Seco:** tiene el mismo uso que con el vino, significa que carece de dulzor percibido. Bien atenuado. Por supuesto que en este contexto no significa “lo opuesto a mojado”.

## **Términos para la apariencia**

**Encaje belga:** es un patrón tipo celosía característico y persistente, formado por la espuma remanente en el interior del vaso a medida que se consume una cerveza. Su apariencia evoca a los finos encajes de Bélgica, donde se considera como un indicador deseable de la calidad de la cerveza.

**Piernas:** es un patrón que una bebida deja en el interior de un vaso luego de que una porción ha sido consumida. El término se refiere a las pequeñas gotas que caen lentamente formando una hilera continua, a partir de los residuos de la bebida en la pared del vaso. No es una señal de calidad, pero puede indicar un contenido más alto de alcohol, azúcar o glicerol.

## **Referencia de color**

*Tenga en cuenta que el SRM es una medida de la intensidad del color de la cerveza en lugar de un tono o sus matices. Considere esto cuando intente utilizar solo números SRM al describir cervezas. Dentro de esta Guía, los descriptores de color de cerveza generalmente se aproximan al siguiente esquema de valores SRM:*

Pajizo	2-3
Amarillo	3-4
Dorado	5-6
Ámbar	6-9
Ámbar profundo/cobrizo claro	10-14
Cobrizo	14-17
Cobrizo profundo/marrón claro	17-18
Marrón	19-22
Marrón oscuro	22-30
Marrón muy oscuro	30-35
Negro	30+
Negro, opaco	40+

No sea demasiado minucioso/a al asignar los nombres de colores percibidos a las referencias SRM, ya que a menudo las condiciones de observación influyen enormemente en esta percepción, las percepciones individuales varían, y los tonos fuera del espectro del amarillo al marrón pueden distorsionar los resultados. En caso de contradicciones evidentes, prefiera los nombres de las descripciones sobre los números.

## **Organización de estilos**

Los estilos de cerveza descritos en la Guía han sido categorizados para ayudar a llevar a cabo competencias de cervezas caseras. Las categorías (las agrupaciones mayores de estilos) son construcciones artificiales que representan una colección de subcategorías individuales

(estilos de cerveza) que pueden o no tener alguna relación histórica, geográfica o tradicional entre ellas.

No infiera que el pertenecer a una categoría de estilos relaciona de algún modo a los estilos individuales entre ellos. La única razón por la que los estilos están agrupados es para ayudar a lidiar con la escala y la complejidad de las competencias. Los nombres dados a las agrupaciones son solo para fines de competencias, y pueden no ser encontrados en contextos más amplios de la industria de la cerveza.

**Las competencias no tienen por qué evaluar cada categoría de estilos por separado;** pueden ser combinadas, divididas o en su defecto reorganizadas con fines de competencia. Quienes organicen las competencias tienen la libertad de combinar subcategorías de estilos en sus propias categorías de competencia. Siempre y cuando cada cerveza entregada sea evaluada frente a la subcategoría identificada (estilo), cualquier agrupamiento lógico está permitido.



## Referencias de etiquetas de estilo

Para ayudar con la reagrupación de estilos con otros fines, hemos añadido etiquetas informativas a cada uno. Estas etiquetas indican ciertos atributos de la cerveza que pueden ser utilizados con el fin de agruparlas. La columna “significado” explica el sentido general de la etiqueta, pero no pretende ser una definición rigurosa y formal. Las etiquetas no reemplazan de ninguna manera las descripciones de estilo.

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

<b>Categoría</b>	<b>Etiqueta</b>	<b>Significado</b>
<b>Era</b>		
	estilo-artesanal	desarrollada en la era moderna de la cerveza artesanal
	estilo-tradicional	desarrollada antes de la era moderna de la cerveza artesanal
	estilo-histórico	ya no se elabora o de producción muy limitada
<b>Sabor dominante</b>		
	maltosa	sabor predominante a malta
	amarga	sabor predominante amargo
	balanceada	intensidad similar de malta y amargor
	lupulada	sabor a lúpulo
	rostizada	granos o maltas rostizadas
	dulce	dulzor residual o sabor a azúcar evidentes
	ahumada	sabor a malta o granos ahumados
	ácida	carácter agrio o acidez intencionalmente elevada evidentes
	madera	carácter a añejamiento con madera o en barrica
	fruta	sabor o aroma a fruta evidentes
	especias	sabor o aroma a especias evidentes

# 1. STANDARD AMERICAN BEER

*Esta categoría describe las cervezas estadounidenses de consumo cotidiano que atraen a un amplio público. Las cervezas de esta categoría no suelen ser complejas, tienen sabores suaves y accesibles e incluyen a ales y lagers. Las ales suelen tener características parecidas a las lagers, o están diseñadas como cervezas de transición para atraer a consumidores de lagers de producción masiva. Las cervezas de consumo masivo pero con un atractivo u origen más internacional son descritas en la categoría International Lager.*

## 1A. American Light Lager

**Impresión general:** Una lager altamente carbonatada, de cuerpo muy ligero, casi sin sabor, diseñada para ser consumida muy fría. Muy refrescante e ideal para calmar la sed.

**Aroma:** El aroma bajo a malta es opcional, pero puede ser percibido como granoso, dulce o similar al maíz, si es que está presente. El aroma ligero a lúpulo de tipo especiado, floral o herbáceo es opcional. Aunque un perfil de fermentación limpio es deseable, un ligero carácter a levadura no es un defecto.

**Apariencia:** Color de pajizo muy pálido a amarillo pálido. Espuma blanca y esponjosa que rara vez persiste. Muy transparente.

**Sabor:** Paladar relativamente neutro con un final *crisp* y seco, con un sabor de muy bajo a bajo con perfil granoso o similar al maíz que puede ser percibido como dulzor debido al bajo amargor. El sabor bajo a lúpulo floral, especiado o herbáceo es opcional, pero rara vez es lo suficientemente intenso como para detectarlo. Amargor de muy bajo a bajo. El balance puede variar desde ligeramente maltoso a ligeramente amargo, pero por lo general está en equilibrio. La carbonatación alta puede acentuar lo chispeante del final seco. Perfil de fermentación limpio.

**Sensación en boca:** Cuerpo muy ligero, a veces aguado. Muy altamente carbonatada con un ligero picor carbónico en la lengua.

**Comentarios:** Diseñada para atraer al público más amplio posible. Los sabores fuertes son un defecto. Con poco sabor a malta o lúpulo. A menudo lo que más diferencia entre sí a las marcas es el carácter de la levadura.

**Historia:** A principios de la década de 1940, Coors elaboró una lager ligera durante un breve periodo de tiempo. Las versiones modernas fueron producidas por primera vez por Rheingold en 1967 para atraer a bebedores de cerveza preocupados por las calorías. Pero solo se popularizaron a partir de 1973, cuando Miller Brewing adquirió la receta y las promocionó fuertemente entre los fanáticos de los deportes con la campaña “sabe muy bien, llena menos”. Estas cervezas se convirtieron en las más vendidas en Estados Unidos en los años 90.

**Ingredientes característicos:** Cebada de dos o seis hileras con una cantidad de adjuntos de hasta el 40% de arroz o maíz. La adición de enzimas puede aligerar aún más el cuerpo y reducir los carbohidratos. Levadura lager. Lúpulos inapreciables.

**Comparación de estilos:** Una versión de American Lager con cuerpo más ligero, menos alcohol y menos calorías. Menos carácter de lúpulo y amargor que una German Leichtbier.

**Estadísticas vitales:**

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

**Ejemplos comerciales:** Bud Light, Coors Light, Grain Belt Premium Light American Lager, Michelob Light, Miller Lite, Old Milwaukee Light

**Etiquetas:** intensidad-baja, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, norte-américa, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, balanceada

## 1B. American Lager

**Impresión general:** Una lager muy pálida, altamente carbonatada, de cuerpo ligero y bien atenuada, con un perfil de sabor muy neutro y amargor bajo. Servida bien fría, puede ser una bebida muy refrescante e ideal para calmar la sed.

**Aroma:** El aroma bajo a malta es opcional, pero puede ser percibido como granoso, dulce o similar al maíz si es que está presente. Un ligero aroma a lúpulo especiado o floral es opcional. Aunque un perfil de fermentación limpio es deseable, un ligero carácter a levadura no es un defecto.

**Apariencia:** Color de pajizo muy pálido a amarillo medio. Espuma blanca y esponjosa que rara vez persiste. Muy transparente.

**Sabor:** Paladar relativamente neutro con un final *crisp* y seco, con un sabor de bajo a moderadamente bajo con perfil granoso o similar al maíz que puede ser percibido como dulzor debido al bajo amargor. El lúpulo moderadamente bajo es opcional con carácter floral, especiado o herbáceo, si es que es lo suficientemente fuerte para ser distinguido. Amargor de bajo a medio bajo. El balance puede variar desde ligeramente maltoso a ligeramente amargo, pero por lo general está en equilibrio. La carbonatación alta puede acentuar lo chispeante del final seco. Perfil de fermentación limpio.

**Sensación en boca:** Cuerpo de bajo a medio bajo. Muy altamente carbonatada con un ligero picor carbónico en la lengua.

**Comentarios:** Frecuentemente quienes no son consumidores de cerveza artesanal en Estados Unidos esperan recibir este estilo cuando piden “una cerveza”. Puede ser vendida como Pilsner fuera de Europa, pero no debe ser confundida con ejemplos tradicionales. Los sabores fuertes son un defecto. Con poco sabor a malta o lúpulo, a menudo lo que más diferencia entre sí a las marcas es el carácter de la levadura.

**Historia:** Evolucionaron a partir de la cerveza Pre-Prohibition Lager (ver categoría 27) en Estados Unidos después de la Prohibición y de la Segunda Guerra Mundial. Las cervecerías que lograron sobrevivir se consolidaron, expandieron su distribución y promocionaron fuertemente un estilo de cerveza que resultó muy atractivo para amplios sectores de la población. Llegó a ser el estilo de cerveza dominante por muchas décadas, causando la aparición de muchos rivales internacionales quienes desarrollarían productos insípidos similares para el mercado masivo apoyados por una fuerte publicidad.

**Ingredientes característicos:** Cebada de dos o seis hileras con una cantidad de adjuntos de hasta el 40% de arroz o maíz. Levadura lager. Ligero uso de lúpulos.

**Comparación de estilos:** Más fuerte, con más sabor y cuerpo que una American Light Lager. Menos amargor y sabor que una International Pale Lager. Significativamente menos

sabor, lúpulo y amargor que las Pilsners europeas tradicionales.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.040 – 1.050  
IBU: 8 – 18 FG: 1.004 – 1.010  
SRM: 2 – 3.5 ABV: 4.2 – 5.3%

**Ejemplos comerciales:** Budweiser, Coors Original, Grain Belt Premium American Lager, Miller High Life, Old Style, Pabst Blue Ribbon, Special Export

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, norte-américa, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, balanceada

## 1C. Cream Ale

**Impresión general:** Una cerveza estadounidense limpia, bien atenuada, altamente carbonatada y con sabor, ideal para “tarear al aire libre”. Fácil de tomar, suave y refrescante, con más carácter que las típicas lagers estadounidenses, pero aun así sutil y discreta.

**Aroma:** Notas de malta de bajas a medio bajas, con un aroma dulce similar al maíz. El DMS bajo es opcional. El lúpulo medio bajo es opcional, pudiendo ser cualquier variedad, pero las notas florales, especiadas o herbáceas son las más comunes. En general, tiene un aroma sutil y balanceado. Los ésteres afrutados bajos son opcionales.

**Apariencia:** Color de pajizo pálido a dorado claro, aunque normalmente en el lado pálido. Espuma de baja a media con una carbonatación de media a alta. Buena retención de espuma. Claridad brillante y resplandeciente. Efervescente.

**Sabor:** Amargor del lúpulo de bajo a medio bajo. Dulzor de malta de bajo a moderado, que varía con la densidad y la atenuación. La malta es generalmente neutra, posiblemente granosa o como galleta *cracker*. Por lo general, bien atenuada. Paladar balanceado, con el suficiente lúpulo como para apoyar a la malta. Es común encontrar un sabor a maíz de bajo a moderado, pero un ligero DMS es opcional. El final puede variar desde algo ligero, seco y chispeante a ligeramente dulce. Perfil de fermentación limpio, pero los ésteres afrutados bajos son opcionales. Sabor de lúpulo de bajo a medio bajo de cualquier variedad, pero típicamente floral, especiado o herbáceo. Sutil.

**Sensación en boca:** Generalmente ligera y *crisp*, aunque el cuerpo puede llegar a ser medio. Suave en boca con una atenuación de media a alta; los niveles de atenuación más altos pueden dar un carácter “ideal para calmar la sed”. Alta carbonatación.

**Comentarios:** La mayoría de los ejemplos comerciales están en el rango de densidad inicial entre 1.050–1.053, y el amargor rara vez supera los 20 IBU.

**Historia:** Una ale altamente carbonatada para ser consumida fresca y no envejecida, con origen en la segunda mitad del siglo XIX y que sobrevivió a la Prohibición. Desarrollada para competir con las lagers elaboradas en Canadá y en los estados del Noreste, el Atlántico Medio y el Medio Oeste de Estados Unidos.

**Ingredientes característicos:** Malta estadounidense de seis hileras, o una combinación de seis hileras y dos hileras estadounidenses. Hasta un 20% de maíz en el macerado y hasta un 20% de azúcar en hervor. Cualquier variedad de lúpulos, a menudo estadounidenses o de Europa continental de carácter más rústico. Levadura ale limpia, o una mezcla de levaduras ale y lager.

**Comparación de estilos:** Similar a una American Lager estándar, pero con más carácter. Con cuerpo más ligero, más

carbonatada y suave que una Blonde Ale. Puede parecerse a una Kölsch un poco más sutil.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.042 – 1.055  
IBU: 8 – 20 FG: 1.006 – 1.012  
SRM: 2 – 5 ABV: 4.2 – 5.6%

**Ejemplos comerciales:** Genesee Cream Ale, Liebotschaner Cream Ale, Kiwanda Pre-Prohibition Cream Ale, Little Kings Cream Ale, Sleeman Cream Ale, Sun King Sunlight Cream Ale

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

## 1D. American Wheat Beer

**Impresión general:** Una cerveza de trigo pálida y refrescante, con notas a grano, masa o pan, con un perfil de fermentación limpio, y carácter variable de lúpulo y amargor. Su cuerpo ligero y alta carbonatación contribuyen a que sea fácil de tomar.

**Aroma:** Carácter de trigo de bajo a moderado con notas a grano, pan o masa. El dulzor de malta de ligero a moderado es aceptable. Los ésteres moderados son opcionales, normalmente tienen un perfil neutro; notas a banana/plátano son inapropiadas. Aroma de lúpulo de bajo a moderado con notas cítricas, especiadas, florales o afrutadas. Típicamente sin *dry hopping*. Sin fenoles a clavo.

**Apariencia:** Usualmente de amarillo pálido a dorado. La claridad puede ir de brillante a turbia por la levadura, pudiendo asemejarse a una Weissbier. Espuma blanca, abundante y de larga duración.

**Sabor:** De ligero a medio alto con carácter a pan, masa o grano de trigo, que puede persistir hasta el final. Puede tener un moderado dulzor de malta o puede terminar bastante seca y *crisp*. Amargor de lúpulo de bajo a moderado, que algunas veces perdura hasta el final. El balance usualmente está en equilibrio, pero puede ser ligeramente amargo. Sabor a lúpulo cítrico, especiado, floral o afrutado de bajo a moderado. Ésteres moderados opcionales. Sin banana/plátano. Sin fenoles a clavo.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Carbonatación de media alta a alta. Una ligera cremosidad es opcional; las cervezas de trigo, en ocasiones, tienen una sensación suave y esponjosa.

**Comentarios:** Existen diferentes variantes, desde cervezas relativamente dulces y fáciles de tomar hasta otras secas y agresivamente lupuladas con un intenso sabor a trigo. Las cervezas americanas de centeno deben inscribirse como 31A Alternative Grain Beer.

**Historia:** Una adaptación del estilo Weissbier por parte de las cervecerías artesanales estadounidenses utilizando una levadura más limpia y más lúpulos, producida por primera vez por Anchor en 1984 y más adelante ampliamente popularizada por Widmer.

**Ingredientes característicos:** Levadura limpia estadounidense para ales o lagers. La levadura para Weissbier alemana es inapropiada. Malta de trigo (normalmente entre 30–50%, menor de lo habitual en una Weissbier). Lúpulos estadounidenses, alemanes o del Nuevo Mundo.

**Comparación de estilos:** Más carácter al lúpulo y menos a la levadura que una Weissbier. Nunca con el carácter a banana/plátano y clavo de una Weissbier. Generalmente tiene el mismo rango y balance que las Blonde Ale, pero con un carácter a trigo como sabor de malta primario.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.040 – 1.055  
IBU: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.013  
SRM: 3 – 6 ABV: 4.0 – 5.5%

**Ejemplos comerciales:** Bell's Oberon, Boulevard Unfiltered Wheat Beer, GoodLife Sweet As! Pacific Ale, Goose Island 312 Urban Wheat Ale, Widmer Hefeweizen

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

## 2. INTERNATIONAL LAGER

*Las International Lager son las lagers premium, industriales y de mercado masivo producidas en la mayoría de los países del mundo. Desarrolladas desde estilos estadounidenses o europeos, todas tienden a tener un carácter bastante uniforme y son muy publicitadas. Vagamente derivadas de las lagers tipo Pilsner originales, las variantes más oscuras tienen sabores a malta adicionales, pero siguen atrayendo a un público masivo. Internacionalmente, a menudo se mencionan estos estilos con el nombre local de cada país. El uso del término "internacional" no significa que alguna de estas cervezas sea etiquetada como tal, sino que es una categorización de cervezas similares producidas alrededor del mundo.*

### 2A. International Pale Lager

**Impresión general:** Una lager pálida altamente atenuada sin sabores fuertes, típicamente bien balanceada y altamente carbonatada. Servida fría, es refrescante e ideal para calmar la sed.

**Aroma:** Malta de carácter granoso o levemente a maíz dulce de bajo a medio bajo. Lúpulo especiado, floral o herbáceo de muy bajo a medio. Perfil de fermentación limpio.

**Apariencia:** Color de pajizo pálido a dorado. Espuma blanca y esponjosa que puede no ser duradera. Muy transparente.

**Sabor:** Malta de carácter granoso de intensidad baja a moderada, amargor de medio bajo a medio, con un final *crisp*, seco y bien atenuado. El carácter a grano puede ser algo neutro o mostrar una ligera cualidad a pan o galletas *cracker*. Opcionalmente puede tener un dulzor moderado a maíz o malta. Lúpulo floral, especiado o herbáceo de intensidad media es opcional. El balance puede variar desde levemente maltoso a levemente amargo, pero por lo general es relativamente equilibrado. Retrogusto neutro con sabor ligero a malta y algunas veces a lúpulo.

**Sensación en boca:** Cuerpo de ligero a medio.

Carbonatación de moderadamente alta a alta. Puede tener un ligero picor carbónico en la lengua.

**Comentarios:** Tiende a tener menos adjuntos que las American Lager. Pueden ser "todo malta", aunque los sabores fuertes siguen siendo un defecto. Una amplia categoría de lagers internacionales de consumo masivo que van desde American Lager de gama alta hasta las típicas cervezas internacionales "importadas" o de "botella verde" encontradas en Estados Unidos y muchos mercados de exportación. A menudo son rotuladas como "Pilsner" de manera confusa. Cualquier carácter a zorrillo/mofeta en cervezas comerciales es un defecto del manejo, no una característica del estilo.

**Historia:** En Estados Unidos, se desarrolló como una versión *premium* de la American Lager estándar, con una historia similar. En otros países, se desarrolló bien como una imitación de las American Lager o como una versión más accesible (y usualmente más seca y menos amarga) de la cerveza tipo Pilsner. A menudo son muy publicitadas y exportadas por cervecerías industriales grandes o multinacionales.

**Ingredientes característicos:** Cebada de dos o seis hileras. Pueden usar arroz, maíz o azúcar como adjuntos, pero son generalmente "todo malta".

**Comparación de estilos:** Generalmente más amargas y sáciantes que las American Lager. Menos lupuladas y amargas que una German Pils. Menos cuerpo, sabor a malta y carácter a

lúpulo que una Czech Premium Pale Lager. Las versiones más robustas pueden acercarse en sabor a una Munich Helles, pero con más carácter de adjuntos.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba puede especificar variaciones regionales si lo desea (lager mexicana, lager holandesa, etc.).

**Estadísticas vitales:** OG: 1.042 – 1.050  
IBU: 18 – 25 FG: 1.008 – 1.012  
SRM: 2 – 6 ABV: 4.5 – 6.0%

**Ejemplos comerciales:** Asahi Super Dry, Birra Moretti, Corona Extra, Devils Backbone Gold Leaf Lager, Full Sail Session Premium Lager, Heineken, Red Stripe, Singha

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, balanceada

### 2B. International Amber Lager

**Impresión general:** Una lager ámbar maltosa, suave y fácil de tomar con un sabroso carácter a caramelo o a tostadas. Por lo general bastante bien atenuada, a menudo con un carácter de adjunto y un discreto amargor.

**Aroma:** Malta de carácter granoso de baja a moderada, a menudo con notas tostadas o a caramelo de muy bajas a moderadas. Ocasionalmente a frutos secos o galletas, pero nunca rostizado. Lúpulo floral o especiado bajo y discreto. Perfil de fermentación limpio.

**Apariencia:** Color de ámbar dorado a cobre rojizo. Claridad brillante. Espuma de color desde blanco a blanquecino que puede no ser duradera.

**Sabor:** Malta de baja a moderada, a menudo con sabores a caramelo o tostados y a pan. Un dulzor de maíz de bajo a medio bajo es opcional. Amargor de bajo a moderado, dándole a la cerveza un balance de maltoso a bastante equilibrado. Lúpulo especiado, herbáceo o floral de bajo a moderado. Perfil de fermentación limpio. El final es moderadamente seco con un retrogusto moderadamente maltoso. La cerveza puede parecer un poco dulce si el nivel de amargor es bajo.

**Sensación en boca:** Cuerpo de liviano a medio. Carbonatación de media a alta. Textura suave. Algunos ejemplos pueden ser ligeramente cremosos.

**Comentarios:** Una amplia variedad de lagers ámbar de consumo masivo ya sea desarrolladas de forma independiente en diversos países, o representando cervezas ámbar más bien genéricas con mayor relevancia histórica, que eventualmente se convirtieron en productos prácticamente idénticos en los tiempos modernos.

**Historia:** Varía según el país, pero generalmente representa una adaptación de la International Pale Lager de consumo masivo, o una evolución de estilos autóctonos hacia productos más genéricos.

**Ingredientes característicos:** Malta base de dos o seis hileras. Maltas de color como Victory, ámbar o tostadas. Puede ser “todo malta” o usar adjuntos. Posible uso de azúcares o colorantes. Malta Caramelo. Lúpulos europeos o estadounidenses.

**Comparación de estilos:** Sabor a malta menos desarrollado que una Vienna Lager, a menudo con un sabor a adjunto. Sabor y amargor menos robustos que una Altbier.

**Estadísticas vitales:**  
OG: 1.042 – 1.055  
IBU: 8 – 25  
SRM: 6 – 14  
FG: 1.008 – 1.014  
ABV: 4.5 – 6.0%

**Ejemplos comerciales:** Abita Amber Lager, Brooklyn Lager, Capital Wisconsin Amber Lager, Dos Equis Amber, Grain Belt Nordeast, Yuengling Lager

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, estilo-tradicional, familia-lager-ámbar, maltosa

## 2C. International Dark Lager

**Impresión general:** Una versión más oscura, intensa y en cierta medida más dulce de una International Pale Lager con un poco más de cuerpo y sabor, pero igualmente discreta en amargor. El bajo amargor potencia a la malta como principal elemento de sabor, y los bajos niveles de lupulado aportan muy poco para balancear.

**Aroma:** Leve aroma a malta. Es opcional un carácter medio bajo de tipo maltoso tostado o a caramelo. También es opcional un ligero aroma a lúpulo especiado, herbáceo o floral. Perfil de fermentación limpio.

**Apariencia:** Color de ámbar profundo a marrón muy oscuro con claridad brillante y destellos rubí. La retención de espuma puede no ser muy larga y la misma es de color desde beige a canela claro.

**Sabor:** Maltosidad dulce de baja a media. Un sabor de malta a caramelo o tostado medio bajo es opcional, posiblemente con notas a café, melaza, azúcar morena o cacao. Bajo sabor a lúpulo floral, especiado o herbáceo es opcional. Amargor de bajo a medio. Puede presentar una frutuosidad muy ligera. Final moderadamente *crisp*. Típicamente, el balance es ligeramente maltoso. Sabores de malta quemados o tostados moderadamente fuertes son inapropiados.

**Sensación en boca:** Cuerpo de ligero a medio ligero. Suave, con una cremosidad liviana. Carbonatación de media a alta.

**Comentarios:** Un amplio rango de lagers internacionales que son más oscuras que pálidas, y no son intensamente amargas o tostadas.

**Historia:** Son versiones más oscuras de las International Pale Lager, a menudo creadas por las mismas cervecerías industriales grandes, y pensadas para atraer a un público masivo. A menudo son una versión más coloreada o endulzada de la lager pálida industrial estándar, o bien una versión más accesible (y más barata) de una lager oscura más tradicional.

**Ingredientes característicos:** Cebada de dos o seis hileras con adjuntos como maíz, arroz o azúcares. Uso ligero de maltas Caramelo y tostadas más oscuras. Las versiones comerciales pueden usar colorantes.

**Comparación de estilos:** Menos intensidad y sabor que una Munich Dunkel, una Schwarzbier u otras lagers oscuras. Frecuentemente usa adjuntos, como es habitual en otras International Lager.

**Estadísticas vitales:**  
OG: 1.044 – 1.056  
IBU: 8 – 20  
SRM: 14 – 30  
FG: 1.008 – 1.012  
ABV: 4.2 – 6.0%

**Ejemplos comerciales:** Baltika #4 Original, Dixie Blackened Voodoo, Heineken Dark Lager, Saint Pauli Girl Special Dark, San Miguel Dark, Shiner Bock

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-oscuro, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, estilo-tradicional, familia-lager-oscuro, maltosa

## 3. CZECH LAGER

Las lagers checas generalmente se dividen por densidad (draft, lager, especial) y por color (pálida, ámbar, oscura). Los nombres checos para estas categorías son světlé (pálida), polotmavé (ámbar) y tmavé (oscura). La clasificación por densidad es výčepní (draft, 7–10 °P, SG 1.028–1.040), ležák (lager, 11–12 °P, SG 1.044–1.048) y speciální (especial, 13 °P+, SG 1.053+). Pivo es, por supuesto, la palabra checa para cerveza. La clasificación por densidad es similar a la agrupación alemana de Schankbier, Vollbier y Starkbier, aunque con distintos rangos. A menudo, las cervezas checas dentro de esta clasificación son simplemente nombradas por su densidad. Con frecuencia hay variaciones dentro de los grupos de densidad-color, particularmente en la clase speciální. La Guía de Estilos combina algunas de estas categorías, mientras que otras cervezas del mercado checo no son descritas (como la intensa Czech Porter). Esto no quiere decir que las categorías a continuación abarquen completamente todas las cervezas checas. Esta es simplemente una manera de agrupar algunos de los estilos más comúnmente encontrados con el propósito de evaluarlos en competencias.

Las lagers checas se diferencian en general de las alemanas y otras lagers occidentales, en que las lagers alemanas casi siempre tienen una atenuación completa, mientras que las lagers checas pueden tener una ligera concentración remanente de extracto no fermentado en la cerveza terminada. Esto les aporta una densidad final ligeramente mayor (y por lo tanto una atenuación aparente ligeramente menor), un cuerpo y sensación en boca ligeramente más plenos y un perfil de sabor más sabroso y ligeramente más complejo en cervezas de similar color e intensidad de alcohol. Las lagers alemanas tienden a tener un perfil de fermentación más limpio, mientras que las lagers checas usualmente se fermentan a menor temperatura (7–10 °C) y por un período más largo, y pueden tener una concentración de diacetilo ligera, apenas detectable (casi a nivel del umbral sensorial) que frecuentemente es percibido más como un cuerpo redondo que como un aroma y sabor evidentes [concentraciones significativas de diacetilo como a mantequilla son un defecto]. Las cepas de levadura lager checas no siempre son tan limpias ni tan atenuantes como las cepas alemanas, lo que ayuda a alcanzar la mayor densidad final (junto con los métodos de macerado y fermentación más fría). Las lagers checas son elaboradas tradicionalmente con macerados por decocción (frecuentemente doble decocción), incluso con las maltas modernas, mientras que la mayoría de las lagers alemanas modernas se elaboran con un macerado por infusión simple o escalonado. Estas diferencias caracterizan la riqueza, sensación en boca y perfil de sabor que distingue a las lagers checas.

### 3A. Czech Pale Lager

**Impresión general:** Una lager checa pálida de cuerpo más ligero, sabrosa, refrescante, lupulada y amarga, que tiene los sabores familiares de la cerveza más fuerte Czech Premium Pale Lager (tipo Pilsner), pero en un formato con menos alcohol, cuerpo más ligero y levemente menos intensa.

**Aroma:** Malta con ricas notas a pan de ligero a moderado, combinado con un bouquet de lúpulo especiado o herbáceo de ligero a moderado; el balance entre las maltas y los lúpulos puede variar. Una tenue nota a caramelo es aceptable. Ligero diacetilo (pero nunca invasivo) y ligeros ésteres afrutados son opcionales. Sin sulfuros.

**Apariencia:** Color de amarillo claro a dorado profundo. De brillante a muy traslúcida, con una espuma blanca, cremosa y de larga duración.

**Sabor:** Sabor a malta con ricas notas a pan de medio bajas a medias, con un final lupulado y redondo. Perfil de lúpulo especiado o herbáceo de bajo a medio alto. El amargor es prominente pero nunca áspero. Sabrosa y refrescante. Un bajo diacetilo o ésteres afrutados son opcionales, pero nunca deberían ser dominantes.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Carbonatación moderada.

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

**Historia:** Josef Groll elaboró inicialmente dos tipos de cerveza pálida en 1842–3, una výčepní y una ležák, con la más liviana de las dos teniendo el doble de volumen de producción; Evan Rail especula que estas probablemente eran cervezas de 10 °P y 12 °P (SG 1.040 y 1.048), pero que la výčepní pudo haber sido incluso más ligera. Este es el tipo de cerveza más consumido actualmente en la República Checa.

**Ingredientes característicos:** Agua blanda con contenido bajo de sulfatos y carbonatos. Lúpulos tradicionales checos. Malta Pilsner checa. Levadura lager checa. El agua de bajo contenido iónico permite un perfil de lúpulo distintivamente suave y redondeado, a pesar de las elevadas tasas de lupulado.

**Comparación de estilos:** Una versión refrescante y de consumo diario de la Czech Premium Pale Lager con un cuerpo más ligero y menor intensidad.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.028 – 1.044  
IBU: 20 – 35 FG: 1.008 – 1.014  
SRM: 3 – 6 ABV: 3.0 – 4.1%

**Ejemplos comerciales:** Bernard světlé pivo 10, Břežňák světlé výčepní pivo, Notch Session Pils, Primátor Antonín světlé výčepní, Radegast Rázná 10, Únětické pivo 10°

**Etiquetas:** intensidad-baja, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, amarga, lupulada

### 3B. Czech Premium Pale Lager

**Impresión general:** Una lager checa pálida y refrescante, con bastante carácter a malta y a lúpulo, y con un final prolongado. Los sabores a malta son complejos para una cerveza tipo Pilsner. El amargor es intenso y limpio pero sin asperezas, lo que aporta una impresión de balance y redondez en el sabor que realza la tomabilidad.

**Aroma:** Malta con ricas notas a pan de medio a medio alto y un bouquet de lúpulo especiado, floral o herbáceo de medio bajo a medio alto; aunque el balance entre malta y lúpulo puede variar, la interacción es rica y compleja. Diacetilo bajo o ésteres afrutados muy bajos son opcionales. Los ésteres tienden a incrementar con la densidad.

**Apariencia:** Color de amarillo medio a dorado profundo. Claridad de brillante a muy traslúcida. Espuma blanca, cremosa, densa y de larga duración.

**Sabor:** Maltosidad a pan, rica y compleja, combinada con un amargor pronunciado pero suave y redondeado y un sabor a lúpulo floral y especiado. Los sabores a malta y a lúpulo son de medios a medio altos, y la malta puede contener una ligera impresión de caramelo. El amargor es prominente pero nunca áspero. El largo final puede estar balanceado hacia el lúpulo o la malta, pero nunca se inclina de manera agresiva hacia ningún lado. Diacetilo de ligero a moderadamente bajo y

ligeros ésteres derivados del lúpulo son aceptables, pero no es necesario que estén presentes.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio. Carbonatación de baja a moderada.

**Comentarios:** En términos generales un grupo de cervezas tipo Pilsner, o *pivo Plzeňského typu*. Este estilo es una combinación de los estilos checos *světlý ležák* (11–12.9 °P, SG 1.044–1.052) y *světlé speciální pivo* (13–14.9 °P, SG 1.053–1.061). En la República Checa, solo Pilsner Urquell y Gambrinus son llamadas Pilsner, a pesar de lo ampliamente reconocido de este nombre en todo el mundo. Fuera de la República Checa, se denominan algunas veces Czech Pilsner o Bohemian Pilsner para diferenciar estas cervezas de otras tipo Pilsner.

Las versiones de *Kvasnicové* (“cerveza con levadura”) son populares en la República Checa y pueden recibir una adición de *kräusenig* (Nota de la Traducción: adición de mosto en fermentación activa a otro mosto o cerveza) o recibir una nueva dosis de levadura pura después de la fermentación. Estas cervezas son a veces brumosas, con un sutil carácter a levadura y un acentuado carácter a lúpulo. Los ejemplos modernos varían en su balance de malta y lúpulo, y muchos no son tan lupulados como Pilsner Urquell.

**Historia:** Comúnmente asociada con Pilsner Urquell, la cual fue elaborada por primera vez en 1842 después de la construcción de una nueva cervecería por los ciudadanos burgueses descontentos con el estándar de la cerveza elaborada en Pilsen. Se acredita al cervecero bávaro Josef Groll como el primero en elaborar esta cerveza, aunque pudieron existir lagers pálidas más antiguas en Bohemia. El uso de las técnicas de malteado inglesas fue tan importante como la levadura lager.

**Ingredientes característicos:** Lúpulos checos tradicionales. Malta checa. Levadura lager checa. El agua baja en sulfatos y carbonatos aporta un sabor a lúpulo distintivamente suave y redondeado, a pesar de las elevadas tasas de lupulado. El nivel de amargor de algunos de los ejemplos comerciales más populares se ha reducido en los últimos años, aunque no tanto como en muchos de los ejemplos alemanes contemporáneos.

**Comparación de estilos:** Más color, riqueza de malta y cuerpo que una German Pils, con un final más pleno y una impresión más limpia y suave. Más intensa que una Czech Pale Lager.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.060  
IBU: 30 – 45 FG: 1.013 – 1.017  
SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.8%

**Ejemplos comerciales:** Bernard světlý ležák 12°, Budvar 33 světlý ležák, Pilsner Urquell, Pivovar Jihlava Ježek 11%, Primátor Premium Lager, Radegast Ryze hořká 12, Únětický pivo 12°

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-pilsner, balanceada, lupulada

### 3C. Czech Amber Lager

**Impresión general:** Una lager checa ámbar de perfil maltoso, con un carácter de lúpulo que puede variar de bajo a bastante significativo. Los sabores de la malta también pueden variar, dando lugar a diferentes interpretaciones y balances que van desde las más secas, con notas a pan y un poco a galletas, hasta las más dulces y algo acarameladas.

**Aroma:** Malta rica y de intensidad moderada, que puede ser a pan y con productos de Maillard dominantes o con un dulzor

ligeramente acaramelado. El carácter a lúpulo especiado, floral o herbáceo puede ser de nulo a moderado. Carácter lager limpio, aunque unos ligeros ésteres afrutados pueden estar presentes (frutas de carozo o bayas). Un nivel bajo de diacetilo es opcional.

**Apariencia:** Color de ámbar profundo a cobrizo. Claridad de traslúcida a brillante. Espuma voluminosa, blanquecina y persistente.

**Sabor:** Domina un complejo sabor a malta (de medio a medio alto), aunque este puede variar desde seco y dominado por los productos de Maillard hasta acaramelado y casi dulce. Algunos ejemplos tienen un carácter de malta como a caramelos o a galletas integrales dulces (tipo Graham). Sabor a lúpulo especiado de bajo a moderado. Amargor de lúpulo prominente pero limpio que proporciona un final balanceado. Ésteres sutiles a ciruelas o bayas son opcionales. Bajo diacetilo es opcional. Sin sabores a maltas rostizadas. El final puede variar de seco y lupulado hasta relativamente dulce.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio a medio pleno. Suave y redonda, a menudo con una ligera cremosidad. Carbonatación de baja a moderada.

**Comentarios:** El nombre checo del estilo es *polotmavé pivo*, que se traduce como cerveza semioscura. Este estilo es una combinación de los estilos checos *polotmavý ležák* (11–12.9 °P, SG 1.044–1.052) y *polotmavé speciální pivo* (13–14.9 °P, SG 1.053–1.061). Algunas versiones pueden ser una mezcla de cervezas lagers pálidas y oscuras.

**Historia:** Una lager estilo Vienna que se ha seguido elaborando en la República Checa. Un resurgimiento en la apertura de pequeñas cervecerías en la República Checa ha aumentado el número de ejemplos de este estilo.

**Ingredientes característicos:** Maltas Pilsner y Caramelo, pero también se pueden utilizar maltas Viena y Múnich. Agua de bajo contenido mineral. Lúpulos checos tradicionales. Levadura lager checa.

**Comparación de estilos:** El estilo puede ser similar a una Vienna Lager pero con un carácter de lúpulo checo tardío más fuerte, o acercándose a una British Bitter pero significativamente más sabrosa y con un carácter acaramelado más intenso. Las versiones de grandes cervecerías son generalmente similares a una Czech Premium Pale Lager pero con sabores a maltas ligeramente más oscuras y menos lúpulo, mientras que las cervecerías más pequeñas a menudo elaboran versiones con considerable carácter a lúpulo, complejidad de maltas o dulzor residual.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.060  
IBU: 20 – 35 FG: 1.013 – 1.017  
SRM: 10 – 16 ABV: 4.4 – 5.8%

**Ejemplos comerciales:** Bernard Jantarový ležák 12°, Gambrinus Polotmavá 12°, Kozel Semi-Dark, Lobkowicz Démon 13, Primátor 13 polotmavé, Strakonický Dudák Klostermann polotmavý ležák

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-ámbar, balanceada

### 3D. Czech Dark Lager

**Impresión general:** Una lager checa sabrosa, oscura y maltosa con un carácter rostizado que puede ir desde casi ausente a bastante elevado. Balance hacia la malta y un perfil de sabor interesante y complejo, con diferentes niveles de lupulado que proporcionan una serie de posibles interpretaciones.



**Aroma:** Maltosidad sabrosa, intensa y a veces dulce de media a media alta, con perfiles opcionales de corteza de pan, tostadas, frutos secos, bebidas de cola, frutas oscuras o caramelo. El carácter de malta rostizada similar al chocolate o al café endulzado puede variar de ausente a moderado, pero no debe sobrepasar el carácter de la malta base. Lúpulo especiado de bajo a moderado es opcional. Bajos niveles de diacetilo y ésteres afrutados (ciruelas o bayas) de bajos a moderados pueden estar presentes.

**Apariencia:** Color de cobrizo oscuro a casi negro, a menudo con tintes rojizos o granates. Claridad de traslúcida a brillante. Espuma voluminosa y persistente, con color de blanquecino a canela.

**Sabor:** Domina la maltosidad profunda y compleja de intensidad de media a media alta, típicamente con productos de Maillard de riqueza maltosa y un dulzor residual de malta de ligero a moderado. Sabores de malta a caramelo, tostadas, frutos secos, regaliz, frutas oscuras deshidratadas, chocolate o café pueden estar presentes también, con un carácter rostizado de muy bajo a moderado. Lúpulo especiado de bajo a moderado. Amargor de moderado a medio bajo, pero siempre perceptible. El balance puede variar desde maltoso, a relativamente equilibrado y hasta suavemente lupulado. Diacetilo de bajo a moderado y ligeros ésteres a ciruelas o bayas pueden estar presentes.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a medio pleno, sustancioso, sin ser pesado ni empalagoso. Textura moderadamente cremosa y suave. Carbonatación de baja a moderada. Las versiones más fuertes pueden tener una leve tibieza alcohólica.

**Comentarios:** Este estilo es una combinación de los estilos checos *tmavý ležák* (11–12.9 °P, SG 1.044–1.052) y *tmavé speciální pivo* (13–14.9 °P, SG 1.053–1.061). Los ejemplos modernos son más secos y tienen mayor amargor, mientras que las versiones tradicionales a menudo tienen un rango de IBU de 18–20 con un balance más dulce.

**Historia:** La cervecería U Fleků ha estado operando en Praga desde 1499 y produce la versión más conocida. Muchas cervecerías nuevas de pequeño tamaño están elaborando este estilo.

**Ingredientes característicos:** Maltas Pilsner y Caramelo oscuro con adición de maltas rostizadas desamargadas son los más comunes, pero las adiciones de malta Viena o Múnich también son apropiadas. Agua de bajo contenido mineral. Lúpulos checos tradicionales. Levadura lager checa.

**Comparación de estilos:** Esta cerveza es el equivalente checo de una lager oscura y puede variar en carácter desde una Munich Dunkel hasta una Schwarzbier, pero típicamente con mayor riqueza de malta y con más aroma, sabor y amargor de lúpulo.

<b>Estadísticas vitales:</b>	OG: 1.044 – 1.060
IBU: 18 – 34	FG: 1.013 – 1.017
SRM: 17 – 35	ABV: 4.4 – 5.8%

**Ejemplos comerciales:** Bernard černý ležák 12°, Budvar tmavý ležák, Herold tmavé silné pivo 13°, Kozel Dark, Krušovice černé, Primátor Dark Lager, U Fleků Flekovský tmavý ležák 13°

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-oscuro, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-oscuro, balanceada

## 4. PALE MALTY EUROPEAN LAGER

Esta categoría incluye lagers pálidas alemanas de intensidad de Vollbier a Starkbier, que resaltan el sabor de la malta Pilsner en el balance manteniéndose bien atenuadas.

### 4A. Munich Helles

**Impresión general:** Una lager alemana de color dorado con un sabor maltoso suave y final seco sin asperezas. Lúpulos sutiles de carácter especiado, floral o herbáceo y un discreto amargor que ayuda a mantener el balance maltoso pero no dulce, lo que contribuye a hacer de esta cerveza una bebida refrescante para todos los días.

**Aroma:** Malta moderada a dulzor de grano. Lúpulo de bajo a moderadamente bajo con carácter especiado, floral o herbáceo. Perfil de fermentación limpio y agradable, con la malta dominando el balance. Los ejemplos más frescos poseerán más aroma a malta dulce.

**Apariencia:** Color de amarillo pálido a dorado pálido. Transparente. Espuma blanca, cremosa y persistente.

**Sabor:** Inicio moderadamente maltoso que sugiere dulzor, con sabor de malta moderado a grano dulce y con una sensación suave y redondeada en el paladar, apoyada por un amargor de bajo a medio bajo. Final suave y seco, no tan *crisp* y sin picor carbónico. Lúpulo bajo a moderadamente bajo con perfil especiado, floral o herbáceo. La malta domina al lúpulo en el paladar, final y retrogusto, pero los lúpulos deben notarse. Sin dulzor residual, simplemente la impresión de maltosidad con un discreto amargor. Perfil de fermentación limpio.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio. Carbonatación media. Carácter sedoso por una adecuada y prolongada maduración en frío.

**Comentarios:** Los ejemplos muy frescos pueden presentar un carácter a malta y lúpulo más prominentes, que se disipa con el tiempo, como a menudo se percibe en cervezas exportadas. La Helles en Múnich tiende a ser una versión más ligera que las de fuera de la ciudad. Puede ser llamada Helles Lagerbier.

**Historia:** Creada en Múnich en 1894 para competir con las cervezas pálidas tipo Pilsner, usualmente se le atribuye a Spaten la primera versión. Más popular en el sur de Alemania.

**Ingredientes característicos:** Malta Pilsner de Europa continental. Lúpulos tradicionales alemanes. Levadura lager alemana de perfil limpio.

**Comparación de estilos:** Similar balance de malta y amargor que una Munich Dunkel, pero con menos dulzor de malta, y pálida en vez de oscura y rica. Más cuerpo y maltosidad que una German Pils, pero menos *crisp* y con menos carácter de lúpulo de principio a fin. Perfil de malta similar a una German Helles Exportbier, pero con menos lúpulos en el balance y alcohol levemente menor. Menos cuerpo y alcohol que una Festbier.

**Estadísticas vitales:**

OG:	1.044 – 1.048
IBU:	16 – 22
SRM:	3 – 5
FG:	1.006 – 1.012
ABV:	4.7 – 5.4%

**Ejemplos comerciales:** Augustiner Lagerbier Hell, Hacker-Pschorr Münchner Gold, Löwenbräu Original, Paulaner Münchner Lager, Schönramer Hell, Spaten Münchner Hell, Weihenstephaner Original Helles

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, maltosa

### 4B. Festbier

**Impresión general:** Una lager alemana pálida, suave y limpia, con sabor a malta moderadamente fuerte y un ligero carácter a lúpulo. Balancea con destreza la intensidad alcohólica y la tomabilidad, con una impresión en el paladar y un final que invitan a beber. Exhibe elegantes sabores a maltas alemanas sin llegar a ser demasiado pesada o llenar demasiado.

**Aroma:** Riqueza de malta moderada, con énfasis en aromas a tostados y a masa, y con una impresión de dulzor. Lúpulo de bajo a medio bajo floral, herbáceo o especiado. La malta no debe tener un carácter profundo tostado, a caramelo ni a galleta. Perfil limpio de fermentación lager.

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

**Sabor:** Malta de intensidad media a media alta, con una cualidad a tostado ligero y masa de pan, y una impresión de suave riqueza de malta. Amargor de medio bajo a medio, definitivamente maltosa en el balance. Bien atenuada y *crisp*, pero no seca. Lúpulo de medio bajo a medio con carácter floral, herbáceo o especiado. Perfil de fermentación limpio. El sabor es sobre todo a malta Pils, pero con toques ligeramente tostados. El amargor es de soporte, pero debe tener un final maltoso y lleno de sabor.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio, con una textura suave y algo cremosa. Carbonatación media. Intensidad alcohólica apenas perceptible como calidez.

**Comentarios:** Este estilo representa la cerveza alemana moderna servida en el Oktoberfest (aunque no está reservada exclusivamente para el Oktoberfest; puede ser encontrada en muchos otros festivales de cerveza), y algunas veces es llamada Wiesn (“El Prado”, nombre local para el festival Oktoberfest). Escogimos llamar este estilo Festbier ya que por las leyes alemanas y de la Unión Europea, *Oktoberfestbier* es una denominación protegida para la cerveza producida en las grandes cervecerías de dentro de los límites de la ciudad de Múnich, para consumo en el Oktoberfest. Otros países no están regidos por estas normas, por lo que muchas cervecerías artesanales de Estados Unidos producen una cerveza llamada Oktoberfest, pero basada en el estilo tradicional descrito en esta Guía como Märzen. Puede ser llamada Helles Märzen.

**Historia:** Desde 1990, la mayoría de la cerveza servida en el Oktoberfest de Múnich ha sido de este estilo. La cerveza de exportación elaborada específicamente para Estados Unidos sigue siendo principalmente del estilo ámbar tradicional, así como las interpretaciones elaboradas en Estados Unidos. Paulaner creó la primera versión dorada a mediados de la década de 1970 porque consideraban que el estilo Oktoberfest tradicional llenaba demasiado. Así que desarrollaron una versión más ligera, más tomable, aun así maltosa, que deseaban que fuera “más fácil de beber” (en palabras del maestro cervecero de Paulaner). Pero el estilo concreto de cerveza servido en el Oktoberfest es establecido por un comité de la ciudad de Múnich.

**Ingredientes característicos:** En su mayoría malta Pils, pero con algo de malta Viena o Múnich para aumentar la maltosidad. Las diferencias entre los ejemplos comerciales se

deben generalmente a distintos productores de maltas y levaduras, no a grandes variaciones en el listado de granos.

**Comparación de estilos:** Menos intensa y con un tostado menos profundo que una Märzen. Más robusta que una Munich Helles, con un poco más de cuerpo, sabor a lúpulo y a malta. Menos rica en intensidad de malta que una Helles Bock. La complejidad de malta es similar a una Czech Premium Pale Lager de mayor densidad, aunque sin los lúpulos esperados para el estilo.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.054 – 1.057  
IBU: 18 – 25 FG: 1.010 – 1.012  
SRM: 4 – 6 ABV: 5.8 – 6.3%

**Ejemplos comerciales:** Augustiner Oktoberfest, Hacker-Pschorr Superior Festbier, Hofbräu Oktoberfestbier, Löwenbräu Oktoberfestbier, Paulaner Oktoberfest Bier, Weißenstephaner Festbier

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, maltosa

## 4C. Helles Bock

**Impresión general:** Una lager alemana relativamente pálida, fuerte y maltosa, con un final bien atenuado que realza la tomabilidad. El carácter a lúpulo es generalmente más aparente, y la intensidad de malta es de una riqueza menos profunda que en otras Bock.

**Aroma:** Malta a grano dulce de moderada a alta intensidad, a menudo con un carácter ligeramente tostado y productos de Maillard de nivel bajo. Son opcionales los lúpulos especiados, herbáceos o florales en nivel moderadamente bajo. Perfil de fermentación limpio. Bajos ésteres frutales son opcionales. Alcohol muy ligero opcional.

**Apariencia:** Color de dorado profundo a ámbar claro. Claridad de traslúcida a brillante. Espuma blanca voluminosa, cremosa y persistente.

**Sabor:** Domina la malta a grano dulce, masa cruda, pan o tostado ligero, de intensidad moderada a moderadamente alta, con algunos productos de Maillard que aportan un interés adicional por su riqueza. Es opcional la presencia de algunos sabores a caramelo. Lúpulo especiado, herbáceo, floral o a

pimienta de bajo a moderado es opcional, pero está presente en los mejores ejemplos. Amargor de lúpulo moderado, más aparente en el balance que en otras Bock. Perfil de fermentación limpio. Bien atenuada, no empalagosa, con un final moderadamente seco que puede tener sabor tanto a malta como a lúpulo.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio. Carbonatación de moderada a moderadamente alta. Suave y limpia, sin asperezas ni astringencia, a pesar del mayor amargor de lúpulo. Ligera tibieza alcohólica opcional.

**Comentarios:** También conocida como Maibock. Comparada con cervezas Bock más oscuras, los lúpulos compensan el menor nivel de productos de Maillard en el balance.

**Historia:** Un desarrollo bastante reciente en comparación con los otros miembros de la familia Bock. La disponibilidad de Maibock es una oferta de temporada asociada a la primavera (del hemisferio norte) y al mes de mayo, y puede incluir un rango más amplio de color y lupulado que lo que se ve en productos de exportación.

**Ingredientes característicos:** Una mezcla de maltas Pils, Viena y Múnich. Sin adjuntos. Es posible un ligero uso de maltas tipo Crystal pálidas. Lúpulos tradicionales alemanes. Levadura lager limpia. El macerado por decocción es tradicional, pero el hervor es menor que en una Dunkles Bock para restringir el desarrollo de color. Agua blanda.

**Comparación de estilos:** Se puede interpretar ya sea como una versión pálida de una Dunkles Bock, o como una Munich Helles o Festbier elaborada en intensidad Bock. Aunque es bastante maltosa, esta cerveza tiene típicamente menor sabor a maltas oscuras y ricas, y puede ser más seca, lupulada y amarga que una Dunkles Bock. Menos intensa que una Doppelbock pálida, pero con sabores similares.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.064 – 1.072  
IBU: 23 – 35 FG: 1.011 – 1.018  
SRM: 6 – 9 ABV: 6.3 – 7.4%

**Ejemplos comerciales:** Altenmünster Maibock, Ayinger Maibock, Chuckanut Maibock, Einbecker Mai-Ur-Bock, Hofbräu Maibock, Mahr's Heller Bock

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-bock, maltosa

## 5. PALE BITTER EUROPEAN BEER

Esta categoría describe cervezas pálidas de origen alemán y que poseen un balance que va desde equilibrado a amargo, con un carácter lupulado de leve a moderadamente fuerte, destacando lúpulos tradicionales alemanes. En general, son de fermentación baja o tienen una prolongada maduración en frío (*lagered*) para otorgarles un perfil suave, y están bien atenuadas como la mayoría de las cervezas alemanas.

### 5A. German Leichtbier

**Impresión general:** Una lager alemana pálida, altamente atenuada y de cuerpo ligero, con menos alcohol y calorías que las cervezas de intensidad estándar. Con un amargor moderado y sabores perceptibles de malta y lúpulo, esta cerveza resulta aún interesante de tomar.

**Aroma:** Lúpulo de bajo a medio con carácter especiado, herbáceo o floral. Malta de baja a medio baja a grano dulce o levemente a galleta *cracker*. Perfil de fermentación limpio.

**Apariencia:** Color de pajizo pálido a amarillo profundo. Claridad brillante. Espuma moderada, blanca, con una retención no superior a la media.

**Sabor:** Al inicio el sabor de malta es de bajo a medio con carácter a grano dulce. Amargor de lúpulo medio. Sabor de lúpulo de bajo a medio con carácter especiado, herbáceo o floral. Carácter de fermentación limpio, con adecuada y prolongada maduración en frío (*lagered*). Final seco con un retrogusto ligeramente maltoso y lupulado.

**Sensación en boca:** Cuerpo de muy ligero a ligero. Carbonatación de media a alta. Suave, bien atenuada.

**Comentarios:** Publicitada principalmente como una cerveza para quienes estén a dieta, con menos carbohidratos, alcohol y calorías. Se pronuncia como “LAIGT-*bia*”. También puede ser conocida como Diat Pils o Helles, este estilo está en la categoría de densidad *Schankbier*. Otras variedades de cervezas de la categoría *Leicht* pueden ser elaboradas a partir de una Weissbier, Kölsch y Altbier; esas cervezas quedan mejor inscritas como 34B Mixed-Style Beer.

**Historia:** Las versiones tradicionales existieron como bebidas para los trabajadores de las industrias o el campo, pero las versiones modernas están más basadas en los productos populares de Estados Unidos de la misma clase y dirigidas a consumidores conscientes de la salud o la forma física. Reemplazadas cada vez más en el mercado actual por las cervezas sin alcohol y *radlers* (Nota de la Traducción: mezcla de cerveza con limonada originaria de Alemania).

**Ingredientes característicos:** Malta Pils de Europa continental. Levadura lager alemana. Lúpulos tradicionales alemanes.

**Comparación de estilos:** Como una German Pils o Munich Helles pero de alcohol más bajo, cuerpo más ligero y un poco menos agresiva. Más amarga y sabrosa que una American Light Lager.

**Estadísticas vitales:**

OG:	1.026 – 1.034
IBU:	15 – 28
SRM:	1.5 – 4
FG:	1.006 – 1.010
ABV:	2.4 – 3.6%

**Ejemplos comerciales:** Autenrieder Schlossbräu Leicht, Greif-Bräu Leicht, Hohenthanner Tannen Hell Leicht, Müllerbräu Heimer Leicht, Schönramer Surtaler Schankbier, Waldhaus Sommer Bier

**Etiquetas:** intensidad-baja, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, amarga, lupulada

### 5B. Kölsch

**Impresión general:** Una cerveza sutil, pálida y de claridad muy brillante, con un delicado balance entre el carácter a malta, la frutuosidad y el lúpulo, con amargor moderado y un final bien atenuado pero suave. La frescura marca una gran diferencia en esta cerveza, ya que con el tiempo el carácter delicado puede desvanecerse rápidamente.

**Aroma:** Malta de muy baja a baja a grano dulce. Un sutil aroma a fruta (manzana, pera o, a veces cereza) es opcional pero bienvenido. El aroma bajo a lúpulo floral, especiado o herbáceo es opcional. Los aromas son de intensidades bastante sutiles pero generalmente balanceados, limpios, frescos y agradables.

**Apariencia:** Color de amarillo medio a dorado claro. Claridad brillante. Espuma blanca y delicada que puede no persistir.

**Sabor:** Delicado balance entre la malta, la frutuosidad, el amargor y los lúpulos, con un final limpio y bien atenuado. Maltosidad granosa de media baja a media, que puede poseer notas muy ligeras a pan o miel. La frutuosidad puede tener un dulzor casi imperceptible. Amargor de medio bajo a medio. Lúpulo de bajo a moderadamente alto de tipo floral, especiado o herbáceo; la mayoría de las veces de medio bajo a medio. Al principio puede aportar una impresión desde grano neutro a malta ligeramente dulce. Paladar suave y redondo. Final suave, seco y levemente *crisp*, sin ser invasivo ni áspero. Sin dulzor residual perceptible. Si bien el balance entre los componentes de sabor puede variar, ninguno es demasiado fuerte.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio; la mayoría es medio ligero. Carbonatación de media a media alta. Suave y delicada, pero bien atenuada y liviana. Sin asperezas.

**Comentarios:** Una cerveza de fermentación alta y con prolongada maduración en frío (*lagered*) tradicional de Colonia, Alemania (*Köln*). Las cervecerías de Colonia se diferencian entre sí por el balance, por lo que al evaluarlas, permita un rango de variación en el estilo. Las versiones más secas pueden parecer más lupuladas o más amargas de lo que podrían sugerir los niveles de IBU. El delicado perfil de sabor no envejece bien, así es que preste atención a los defectos de oxidación. En Colonia es servida en un vaso alto y angosto de 20cl conocido como *Stange*.

**Historia:** Colonia posee una tradición cervecera de fermentación alta desde la Edad Media, pero la cerveza conocida hoy en día como Kölsch fue desarrollada a fines del siglo XIX como una alternativa a las lagers pálidas. De hecho, la fermentación baja estaba prohibida en Colonia. Kölsch es una denominación protegida por la *Kölsch Konvention* (1986), y está limitada a cervecerías dentro y alrededor de esa área. La *Konvention* define la cerveza simplemente como una “*Vollbier* de fermentación alta, ligera y transparente, altamente atenuada, en la que resalta el lúpulo”.

**Ingredientes característicos:** Lúpulos tradicionales alemanes. Malta pálida, Pils o Viena alemanas. Levadura alemana limpia y de alta atenuación. Uso ocasional de trigo malteado en pequeñas cantidades. La práctica comercial actual es fermentarla alrededor de los 15 °C, acondicionarla en frío

cerca del punto de congelación hasta por un mes, y servirla fresca.

**Comparación de estilos:** Puede confundirse con una Cream Ale o una German Pils algo sutil.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.050  
IBU: 18 – 30 FG: 1.007 – 1.011  
SRM: 3.5 – 5 ABV: 4.4 – 5.2%

**Ejemplos comerciales:** Früh Kölsch, Gaffel Kölsch, Mühlen Kölsch, Paffgen Kölsch, Reissdorf Kölsch, Sion Kölsch, Sünner Kölsch

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-ale-pálida, balanceada

## 5C. German Helles Exportbier

**Impresión general:** Una lager alemana dorada que equilibra un suave perfil de malta con un carácter lupulado y amargo, en una cerveza de cuerpo e intensidad de alcohol levemente por encima del promedio.

**Aroma:** Lúpulo floral, especiado o herbáceo de medio bajo a medio. Malta moderada a grano dulce, posiblemente con ligeras notas a tostado, pan o masa cruda. Perfil de fermentación limpio. Tanto los lúpulos como la malta son perceptibles y generalmente equilibrados.

**Apariencia:** Color de amarillo medio a dorado profundo. Transparente. Espuma blanca y persistente.

**Sabor:** Malta y lúpulos moderados y equilibrados, con amargor de apoyo. Sabores de malta y lúpulo similares al aroma (mismos descriptores e intensidades). Amargor medio y perceptible, de paladar pleno, con un final semi seco. Carácter de fermentación limpio. Retrogusto tanto a malta como a lúpulos, generalmente en equilibrio. El carácter mineral es percibido típicamente más como una redondez y plenitud de sabor, junto a una sensación de aspereza seca y con dureza en el final, en lugar de sabores minerales evidentes. Sulfato de fondo opcional.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a medio pleno. Carbonatación media. Suave y delicada en el paladar. Una calidez muy ligera puede ser percibida en versiones con mayor intensidad de alcohol.

**Comentarios:** Conocida también como Dortmund Export, Dortmund, Export o simplemente Dort. Denominada Export dentro de Alemania y a menudo Dortmund en otros lugares. Export también es un descriptor de la intensidad de alcohol de la cerveza según la tradición cervecera alemana, y podría ser aplicado a otros estilos. Representa un punto medio entre una German Pils y una Munich Helles en varios aspectos: color, equilibrio malta-lúpulo, final y amargor.

**Historia:** Desarrollada en la década de 1870 en Dortmund, en la región industrial del Ruhr, como respuesta a las cervezas pálidas tipo Pilsner. Se volvió muy popular después de la Segunda Guerra Mundial pero decayó en la década de 1970. Otras cervezas de clase Export aparecieron de forma independiente, y reflejaban versiones levemente más intensas en alcohol de cervezas de la época.

**Ingredientes característicos:** Agua mineralizada con altos niveles de sulfatos, carbonatos y cloruros. Lúpulos tradicionales alemanes o checos. Malta Pilsner. Levadura lager alemana. El macerado por decocción es tradicional.

**Comparación de estilos:** Menos lúpulos de adición tardía y más cuerpo que una German Pils. Más amarga y seca que una Munich Helles. Más intensa y seca, pero menos lupulada, que una Czech Premium Pale Lager.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.050 – 1.058  
IBU: 20 – 30 FG: 1.008 – 1.015  
SRM: 4 – 6 ABV: 5.0 – 6.0%

**Ejemplos comerciales:** Chuckanut Export Dortmunder Lager, DAB Dortmunder Export, Dortmunder Kronen, Landshuter Edel Hell, Müllerbräu Export Gold, Schönramer Gold

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-pálida, balanceada

## 5D. German Pils

**Impresión general:** Una lager alemana pálida, seca y amarga que presenta un prominente aroma a lúpulo. *Crisp*, limpia y refrescante, luciendo un color dorado brillante con excelente retención de espuma.

**Aroma:** Lúpulo floral, especiado o herbáceo de moderado a moderadamente alto. Malta de baja a media con carácter granoso, dulce o a masa cruda, a menudo con una ligera cualidad a miel y galleta *cracker* tostada. Perfil de fermentación limpio. Los lúpulos deberían estar al frente, pero no dominar totalmente a la malta en el balance.

**Apariencia:** Color de pajizo a amarillo profundo, de brillante a muy transparente, con una espuma blanca, cremosa y duradera.

**Sabor:** El sabor inicial a malta es superado rápidamente por el sabor y amargor del lúpulo, lo que conduce a un final seco y *crisp*. Sabores de malta y lúpulo similares al aroma (mismos descriptores e intensidades). Amargor de medio a alto, persistiendo en el retrogusto junto con un toque de malta y lúpulos. Perfil de fermentación limpio. La mineralización del agua puede acentuar y prolongar el final seco. Los lúpulos y la malta pueden atenuarse con el tiempo, pero la cerveza siempre debe tener un balance amargo.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio ligero. Carbonatación de media a alta. No debe sentirse pesada. Sin asperezas, pero algunos ejemplos pueden tener una dureza mineral.

**Comentarios:** Los ejemplos modernos de las Pils tienden a ser más pálidos en color, más secos y punzantes en el final, y más amargos, según nos trasladamos del sur al norte de Alemania, a menudo reflejando el incremento de sulfatos en el agua. Las Pils que se encuentran en Baviera tienden a ser un poco más suaves en amargor, con más sabor de malta y carácter a lúpulo de adición tardía, pero todavía con suficientes lúpulos y un final *crisp* que la diferencian de una Munich Helles. En Alemania el uso del término Pils es más común que Pilsner para diferenciarlo del estilo checo y (algunos dicen) para mostrar respeto.

**Historia:** Adaptada de la Pilsner checa para adecuarse a las condiciones de elaboración de cerveza en Alemania, en particular al agua con mayor contenido mineral, y a variedades de lúpulo nacionales. Elaborada por primera vez en Alemania a principios de la década de 1870. Se volvió más popular después de la Segunda Guerra Mundial cuando las escuelas cerveceras alemanas pusieron énfasis en técnicas modernas. Junto con su prima la Pilsner checa, es el ancestro de los estilos de cerveza más ampliamente producidos en la actualidad.

**Ingredientes característicos:** Malta Pilsner de Europa continental. Lúpulos tradicionales alemanes. Levadura lager alemana limpia.

**Comparación de estilos:** De color y cuerpo más ligeros, más seca, más *crisp*, más plenamente atenuada, con más amargor persistente y mayor carbonatación que una Czech Premium

Pale Lager. Más carácter a lúpulo, sabor a malta y amargor que una International Pale Lager. Más carácter a lúpulo y amargor, con un final más seco y más *crisp* que una Munich Helles; la Helles tiene mayor intensidad de malta, pero posee el mismo carácter que la German Pils.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.050  
IBU: 22 – 40 FG: 1.008 – 1.013  
SRM: 2 – 4 ABV: 4.4 – 5.2%

**Ejemplos comerciales:** ABK Pils Anno 1907, Jever Pilsener, König Pilsener, Paulaner Pils, Bierstadt Slow-Pour Pils, Rothaus Pils, Schönramer Pils, Trumer Pils

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-pilsner, amarga, lupulada

## 6. AMBER MALTY EUROPEAN LAGER

*Esta categoría agrupa cervezas lager de baja fermentación, de color ámbar y origen alemán, que tienen un balance maltoso y una intensidad alcohólica de Vollbier a Starkbier.*

### 6A. Märzen

**Impresión general:** Una lager alemana ámbar y maltosa, con un sabor a malta limpio, sabroso, tostado y similar al pan, con un discreto amargor y un final bien atenuado. La sensación general de la malta es suave, elegante y compleja, con un retrogusto sabroso y maltoso, que no es empalagoso ni pesado.

**Aroma:** Moderadamente maltoso, habitualmente rico, a pan, algo tostado, y con suaves notas a corteza de pan. Carácter limpio de fermentación lager. Un aroma muy bajo a lúpulo floral, herbáceo o especiado es opcional. Los aromas de la malta tipo caramelo dulce, galleta seca o rostizados son inapropiados. Un muy ligero alcohol puede ser detectado, pero no debería ser punzante. Una riqueza de malta limpia y elegante debería ser el aroma principal.

**Apariencia:** Color de ámbar anaranjado a un profundo rojo cobrizo; no debería ser dorada. De claridad brillante, con una persistente espuma blanquecina.

**Sabor:** El perfil rico de malta, de intensidad moderada a alta, a menudo sugiere dulzor inicialmente, pero el final es de moderadamente seco a seco. Maltosidad distintiva y compleja, que frecuentemente incluye matices con carácter tostado y a pan. El amargor del lúpulo es moderado y es opcional un bajo sabor a lúpulo de tipo floral, herbáceo o especiado. Los lúpulos aportan el balance suficiente para que el paladar y el final maltoso no se perciban dulces. El retrogusto es maltoso, con los mismos sabores persistentes a malta rica y elegante. Los sabores intensos a caramelo dulce, galleta seca o rostizados son inapropiados. Perfil de fermentación limpio.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio, con una textura suave y cremosa que a menudo sugiere un cuerpo más pleno. Carbonatación media. Completamente atenuada, sin una impresión dulce o empalagosa. Puede presentar una ligera tibieza, pero la intensidad alcohólica debería estar relativamente oculta.

**Comentarios:** Las versiones locales modernas de una Oktoberfest alemana son doradas; consulte el estilo Festbier para esta versión. Las versiones alemanas de exportación (por lo menos a Estados Unidos) son típicamente de color ámbar anaranjado, tienen un distintivo carácter maltoso tostado y son frecuentemente etiquetadas como *Oktoberfest*. Muchas versiones artesanales de la Oktoberfest se basan en este estilo. Las versiones históricas de esta cerveza tendían a ser más oscuras, llegando al rango de color marrón, pero ha habido muchos “matices” de Märzen (cuando el nombre es usado para describir la intensidad alcohólica); esta descripción de estilo se refiere específicamente a la versión lager ámbar más fuerte. Según estos términos, la Festbier moderna puede ser concebida como una Märzen pálida de cuerpo más ligero.

**Historia:** Como sugiere el nombre, era elaborada como una “cerveza de marzo” más intensa y madurada en frías cuevas de forma prolongada (*lagered*) durante el verano. Las versiones modernas trazan su origen hasta la lager desarrollada por Spaten en 1841, contemporánea al desarrollo de la Vienna Lager. Sin embargo, el nombre Märzen es mucho más antiguo que 1841; las versiones más primitivas eran de color marrón oscuro y el nombre implicaba un rango de intensidad alcohólica (14 °P, SG 1.057) en vez de un estilo. Este fue el estilo lager ámbar servido en el Oktoberfest desde 1872 hasta 1990, cuando la Festbier dorada fue adoptada como la cerveza estándar del festival.

**Ingredientes característicos:** El listado de granos varía, aunque las versiones tradicionales alemanas resaltan la malta Múnich. La noción de elegancia deriva del uso de los ingredientes de la más fina calidad, en particular las maltas base. El macerado por decocción es tradicional, y realiza el perfil sabroso de las maltas.

**Comparación de estilos:** No es tan fuerte ni sabrosa como una Dunkles Bock. Mayor profundidad y riqueza de malta que una Festbier, con un cuerpo más pesado y levemente menos lúpulo. Menos lupulada pero igual de maltosa que una Czech Amber Lager, aunque con un perfil de maltas diferente.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.054 – 1.060  
IBU: 18 – 24 FG: 1.010 – 1.014  
SRM: 8 – 17 ABV: 5.6 – 6.3%

**Ejemplos comerciales:** Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen, Hofmark Märzen, Paulaner Oktoberfest, Saalfelder Ur-Saalfelder, Weltenburger Kloster Anno 1050

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-ámbar, maltosa

### 6B. Rauchbier

**Impresión general:** Una lager alemana ámbar, maltosa y ahumada con madera de haya. El perfil esperado de una Märzen a malta tostada sabrosa, discreto amargor, fermentación limpia y un final relativamente seco, se realiza con un carácter ahumado de notorio a intenso.

**Aroma:** Una mezcla entre humo y malta, variando en balance e intensidad. El carácter a humo de madera de haya puede ir de sutil a bastante intenso, y se puede percibir como ahumado, amaderado o a tocino. El carácter a malta puede ser de bajo a moderado, con un perfil un tanto sabroso, tostado o a malta dulce. Los componentes de malta y humo generalmente son inversamente proporcionales (es decir, cuando aumenta el humo, disminuye la malta y viceversa). Un bajo aroma a lúpulo floral o especiado es opcional. Perfil de fermentación limpio.

**Apariencia:** Muy traslúcida, con una espuma voluminosa, cremosa y abundante, y color de crema a canela. Color de ámbar profundo a marrón cobrizo, generalmente un poco más oscura que el estilo Märzen de base.

**Sabor:** Generalmente es similar al perfil de aroma, con una mezcla de humo y malta que varía en balance e intensidad, pero que se complementan mutuamente. Las cualidades similares a una Märzen deberían ser evidentes, en particular una riqueza maltosa y tostada, mientras que el sabor a humo de madera de haya puede ser de bajo a alto. El paladar puede ser algo maltoso, sabroso y dulce, pero el final tiende a ir de semi seco a seco, con el carácter a humo ocasionalmente acentuando la sequedad del final. El retrogusto puede reflejar tanto la riqueza de la malta como los sabores a humo, preferentemente en una presentación balanceada. Amargor de lúpulo moderado y balanceado. Puede tener un sabor a lúpulo hasta moderado, con notas especiadas, florales o herbáceas. Carácter de fermentación lager limpio.

La calidad y el carácter del humo es importante; debería ser un ahumado limpio. En mayor intensidad, el humo puede tomar un carácter similar al jamón o tocino, el cual es aceptable mientras no se desvíe al rango grasoso. Sabores ahumados fenólicos ásperos, amargos, quemados, agrios, carbonizados, similares al caucho, sulfurosos o a alquitrán son inapropiados.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio. Carbonatación de media a media alta. Suave carácter de lager. Una aspereza significativamente astringente y fenólica es inapropiada.

**Comentarios:** En alemán literalmente significa *cerveza de humo*. El carácter e intensidad del humo varían según las malterías y cervecías, por lo que se deben permitir variaciones en el estilo cuando se juzgue; no todos los ejemplos son extremadamente ahumados. Muchos otros estilos tradicionales alemanes son ahumados; estos deberían ser inscritos en el estilo 32A Classic Style Smoked Beer. Este estilo es solo para la cerveza más común de base Märzen.

**Historia:** Una especialidad histórica de la ciudad de Bamberg, en la región de Franconia en Baviera, Alemania. Aunque en el pasado sin duda fueron elaboradas cervezas ahumadas, los orígenes de este estilo en específico no están claros, pero debe haberse desarrollado después de que la Märzen fuera creada.

**Ingredientes característicos:** Listado de granos tipo Märzen, con la adición de una cantidad considerable de *Rauchmalz* alemana (malta tipo Viena ahumada con madera de haya). Algunas cervecías ahúman su propia malta. Levadura lager alemana. Lúpulos tradicionales alemanes o checos.

**Comparación de estilos:** Como una Märzen pero con aroma y sabor ahumado, balanceado y dulce, y un tanto más oscura en color.

<b>Estadísticas vitales:</b>	OG: 1.050 – 1.057
IBU: 20 – 30	FG: 1.012 – 1.016
SRM: 12 – 22	ABV: 4.8 – 6.0%

**Ejemplos comerciales:** Cervejaria Bamberg Rauchbier, Göller Rauchbier, Rittmayer Rauchbier, Schlenkerla Rauchbier Märzen, Spezial Rauchbier Märzen

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-ámbar, maltosa, ahumada

## 6C. Dunkles Bock

**Impresión general:** Una lager alemana fuerte, oscura y maltosa, que enfatiza las cualidades de rica maltosidad y un tanto tostadas de las maltas de Europa continental, sin presentar un final dulce.

**Aroma:** Carácter de malta rico a pan de medio a medio alto, generalmente con cantidades moderadas de productos de Maillard sabrosos o acentos tostados. Virtualmente sin aroma a lúpulo. Se puede percibir algo de alcohol. Carácter lager limpio, aunque una tenue nota a frutas oscuras es aceptable.

**Apariencia:** Color de cobrizo claro a marrón, a menudo con atractivos destellos granate. Buena claridad a pesar del color oscuro. Espuma blanquecina voluminosa, cremosa y persistente.

**Sabor:** Maltosidad rica y compleja de intensidad media a media alta, dominada por sabrosos productos de Maillard tostados. Pueden estar presentes algunas notas a caramelo oscuro. El amargor de lúpulo generalmente es solo lo suficientemente elevado como para dar soporte a los sabores de la malta, permitiendo que perdure algo de dulzor de malta en el final. Bien atenuada, no empalagosa. Perfil de fermentación limpio, aunque la malta puede aportar un ligero carácter a frutas oscuras. Sin sabor a lúpulo. Sin carácter rostizado, quemado o a galleta seca.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a medio pleno. Carbonatación de moderadamente baja a moderada. Se puede encontrar algo de tibieza alcohólica, pero no debe ser quemante. Suave, sin asperezas ni astringencia.

**Comentarios:** El macerado por decocción juega un rol importante en el desarrollo del sabor, ya que realza los matices de sabor a caramelo y productos de Maillard de la malta.

**Historia:** Originada en el norte de Alemania en la ciudad de Einbeck, que fue un centro cervecero y un exportador popular en los días de la Liga Hanseática (siglos XIV al XVII). Recreada en Múnich al inicio del siglo XVII. “Bock” se traduce como “carnero” en alemán, y es el motivo por el que este animal es usualmente utilizado en logos y publicidad.

**Ingredientes característicos:** Maltas Múnich y Viena, rara vez una pequeña cantidad de maltas oscuras rostizadas para ajuste de color; nunca adjuntos distintos a malta. Se utilizan variedades de lúpulos de Europa continental. Levadura lager alemana limpia.

**Comparación de estilos:** Más oscura, con un perfil de malta más sabroso y un amargor menos aparente que una Helles Bock. Menos alcohol y menos riqueza de malta que una Doppelbock. Sabores a malta más intensos y mayor graduación alcohólica que una Märzen. Más sabrosa, menos atenuada y menos lupulada que una Czech Amber Lager.

<b>Estadísticas vitales:</b>	OG: 1.064 – 1.072
IBU: 20 – 27	FG: 1.013 – 1.019
SRM: 14 – 22	ABV: 6.3 – 7.2%

**Ejemplos comerciales:** Aass Bock, Einbecker Ur-Bock Dunkel, Kneitinger Bock, Lindeboom Bock, Schell’s Bock, Penn Brewery St. Nikolaus Bock

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-bock, maltosa

## 7. AMBER BITTER EUROPEAN BEER

Esta categoría agrupa las cervezas de color ámbar de origen alemán o austriaco, con un balance de equilibrado a amargo.

### 7A. Vienna Lager

**Impresión general:** Una lager de Europa continental, de color ámbar e intensidad moderada, con una maltosidad suave y delicada, un amargor moderado y balanceado, y un final relativamente seco. El sabor a malta es limpio, con riqueza a pan y un perfil un tanto tostado. Da una impresión elegante que proviene de las maltas base y los procesos de calidad, y no de adjuntos o maltas especiales.

**Aroma:** A malta moderadamente intenso, con notas tostadas y a riqueza maltosa. Un bajo aroma a lúpulo floral y especiado es opcional. Carácter limpio de fermentación lager. Un perfil significativo a galleta, caramelo o rostizado es inapropiado.

**Apariencia:** Color de ámbar rojizo claro a cobrizo. Claridad brillante. Espuma voluminosa y persistente de color blanquecino.

**Sabor:** En un primer plano, complejidad de malta de carácter suave y elegante, con un amargor de lúpulo lo suficientemente firme para aportar un final balanceado. El sabor de la malta tiende hacia un carácter rico y tostado sin sabores significativos a galleta, caramelo o rostizado. Bastante seca, de final suave, presenta tanto riqueza de malta como amargor de lúpulo en el retrogusto. Un bajo sabor a lúpulo floral, especiado o herbáceo es opcional. Perfil de fermentación limpio.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio, con una cremosidad agradable. Carbonatación moderada. Suave.

**Comentarios:** Es una cerveza de consumo cotidiano con intensidad estándar, no una cerveza elaborada para festivales. Muchos ejemplos tradicionales se han vuelto más dulces y con un alto carácter a adjuntos, siendo similares en la actualidad a las International Amber / Dark Lager.

**Historia:** Desarrolladas por Anton Dreher en Viena en 1841, se volvieron populares en la segunda mitad del siglo XIX. Este estilo fue llevado a México por Santiago Graf, y otros cerveceros austriacos inmigrantes, a finales del siglo XIX. En otros países se encuentra principalmente como una interpretación artesanal moderna.

**Ingredientes característicos:** Tradicionalmente, malta tipo Viena de la mejor calidad, pero también puede usar maltas tipo Pils o Múnich. Lúpulos tradicionales de Europa continental. Levadura lager alemana de perfil limpio. Puede usar una pequeña cantidad de maltas especiales para aportar color y dulzor.

**Comparación de estilos:** Sabor a malta similar al de una Märzen, pero más ligera en cuanto a cuerpo e intensidad, con un balance ligeramente más seco y amargo. Menor intensidad alcohólica que una Märzen o una Festbier. Con menos riqueza, maltosidad y lupulado que una Czech Amber Lager.

**Estadísticas vitales:**  
OG: 1.048 – 1.055  
IBU: 18 – 30  
SRM: 9 – 15  
FG: 1.010 – 1.014  
ABV: 4.7 – 5.5%

**Ejemplos comerciales:** Chuckanut Vienna Lager, Devils Backbone Vienna Lager, Figueroa Mountain Red Lager, Heavy Seas Cutlass, Ottakringer Wiener Original, Schell's Firebrick, Theresianer Vienna

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-lager-ámbar, balanceada

### 7B. Altbier

Una cerveza de fermentación alta y acondicionada en frío, proveniente de Düsseldorf, que tiene un paladar más limpio y delicado que lo habitual en la mayoría de las ales. "Alt" se refiere al "antiguo" método de elaboración de cerveza (que utilizaba levadura de fermentación alta), común antes de que la fermentación baja con levadura lager se volviera popular.

**Impresión general:** Una cerveza de un color moderado, bien atenuada y amarga, con una riqueza de maltas que balancea el fuerte amargor. Un carácter de lúpulo ligero y especiado complementa la malta. Una cerveza seca con un cuerpo firme y paladar suave.

**Aroma:** Maltosa y rica con carácter a grano como a pan horneado, corteza de pan tostado o frutos secos. No debe presentar notas a chocolate o a un rostizado más oscuro. La intensidad de maltas va de media a media alta. Una presencia de baja a moderada de lúpulo complementa pero no domina a la malta, y usualmente tiene un perfil especiado, a pimienta o floral. El carácter de fermentación es muy limpio. Ésteres de bajos a medio bajos son opcionales.

**Apariencia:** El color varía de ámbar a cobrizo profundo, pero nunca llegando a marrón; un color bronce anaranjado es el más común. Claridad brillante. Espuma blanquecina, cremosa, gruesa y duradera.

**Sabor:** Perfil de maltas similar al del aroma, con un marcado amargor de lúpulo de intensidad media a alta que balancea los sabores ricos y maltosos. La cerveza tiene un final de semi seco a seco con un retrogusto a grano, amargo y con riqueza de maltas. El sabor del final perdura un largo tiempo, a veces con una impresión semi amarga o a frutos secos. El nivel de amargor aparente puede estar enmascarado por el carácter de la malta si la cerveza no es muy seca, pero el amargor suele estar nivelado con la riqueza de la malta para mantener el balance. Sin sabores rostizados. Sin asperezas. Perfil de fermentación limpio. Puede presentar ésteres afrutados ligeros, especialmente a frutas oscuras. Sabor a lúpulo de intensidad baja a media con perfil especiado, a pimienta o floral. Puede presentar un carácter mineral opcional de baja intensidad.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio. Suave. Carbonatación de media a media alta. Astringencia de baja a nula.

**Comentarios:** Los ejemplos clásicos y tradicionales son servidos de casks en la Altstadt ("ciudad vieja") de Düsseldorf. La mayoría de los ejemplos tienen un amargor balanceado (25–35 IBU), y no el carácter agresivo a lúpulo de la muy popular Zum Uerige. Las versiones más fuertes *sticke* y *doppelsticke* deben ser inscritas en la categoría 27 Historical Beer.

**Historia:** Se desarrolló a finales del siglo XIX en Düsseldorf usando técnicas de elaboración lager para competir con cervezas de estilo lager. Existen estilos alemanes más antiguos que eran elaborados en la zona, pero no tienen conexión con las Altbier actuales.

**Ingredientes característicos:** El listado de granos puede variar, pero normalmente está formado por maltas base alemanas (generalmente Pils, a veces Múnich) con pequeños agregados de maltas tipo Crystal, chocolate u oscuras. Puede incluir algo de trigo, incluso trigo tostado. Los lúpulos Spalt son los tradicionales, pero se pueden usar otros lúpulos clásicos alemanes o checos. Levadura ale limpia y de elevada atenuación. Es tradicional realizar maceración escalonada. Se



fermenta en el rango bajo de temperatura de las ales, y luego es acondicionada en frío.

**Comparación de estilos:** Más amarga y maltosa que la International Amber Lager. De alguna manera similar a la California Common, tanto en técnicas de elaboración como en sabor y color finales, aunque los ingredientes difieren. Menos alcohol, menos riqueza de maltas y más amargor que la Dunkles Bock. Más amarga, seca y con mayor riqueza que una Vienna Lager.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.052  
IBU: 25 – 50 FG: 1.008 – 1.014  
SRM: 9 – 17 ABV: 4.3 – 5.5%

**Ejemplos comerciales:** Boltzen Alt, Diebels Alt, Füchsen Alt, Original Schlüssel Alt, Schlösser Alt, Schumacher Alt, Uerige Altbier

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-ale-ámbar, amarga

## 8. DARK EUROPEAN LAGER

*Esta categoría contiene las lagers alemanas de intensidad Vollbier, de un color más oscuro que ámbar marrón.*

### 8A. Munich Dunkel

**Impresión general:** Una lager maltosa y marrón, tradicional de Baviera. Con sabores de malta profundamente tostados y a pan, sin un carácter rostizado ni quemado. Suave y sabrosa, con un discreto amargor y un final relativamente seco, que permite su consumo en gran cantidad.

**Aroma:** Riqueza de malta de moderada a alta, como corteza de pan tostado con notas a chocolate, frutos secos, caramelo o *toffee*. Las versiones tradicionales frescas generalmente presentan niveles más elevados de chocolate. El carácter a malta es más con una riqueza maltosa que con un dulzor de azúcar o de caramelo. Perfil de fermentación limpio. Un aroma a lúpulo ligeramente especiado, floral o herbáceo es opcional.

**Apariencia:** Color de cobrizo profundo a marrón oscuro, generalmente con un tinte rojo o granate. Espuma cremosa de color canela, con tono de ligero a medio. Usualmente translúcida.

**Sabor:** Sabor a malta rico con intensidad de media a alta, similar al aroma (aplican los mismos descriptores de malta). Discreto amargor de intensidad media baja a media, que resulta en un balance general hacia la malta. Paladar maltoso y suave, sin ser demasiado dulce, con un final semi seco y un retrogusto maltoso. Sin sabores tostados, quemados o amargos provenientes de la malta. Los sabores tostados no deberían tener una sequedad granosa áspera, y los sabores a caramelo no deberían ser dulces. Un sabor a lúpulo ligeramente especiado, herbáceo o floral es opcional. Perfil de fermentación limpio.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a medio pleno, aportando una sensación suave y dextrinosa, sin ser pesada ni empalagosa. Carbonatación moderada. Suave carácter a lager. Sin astringencia áspera o punzante. Sin tibiaza alcohólica.

**Comentarios:** Estilo tradicional de Múnich, es el equivalente oscuro de la Helles. Las versiones de Franconia son más amargas que las de Múnich.

**Historia:** Creada por Spaten en la década de 1830 a raíz del desarrollo de la malta Múnich, y vista como la sucesora de las cervezas regionales oscuras de la época. Aunque se originó en Múnich, el estilo se popularizó por toda Baviera (especialmente en Franconia).

**Ingredientes característicos:** Tradicionalmente usa maltas Múnich, pero las Pils y Viena pueden ser utilizadas también. Uso ligero de maltas especiales para color y profundidad. El macerado por decocción es tradicional. Lúpulos y levaduras lager alemanas.

**Comparación de estilos:** Menos fuerte y con un perfil de malta menos intenso que una Dunkles Bock. Carente de los sabores más tostados y a menudo del amargor de lúpulo de

una Schwarzbier. Más sabrosa, más centrada en la malta y menos lupulada que una Czech Dark Lager.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.048 – 1.056  
IBU: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.016  
SRM: 17 – 28 ABV: 4.5 – 5.6%

**Ejemplos comerciales:** Ayinger Altbairisch Dunkel, Ettaler Kloster-Dunkel, Eittinger Urtyp Dunkel, Hacker-Pschorr Münchner Dunkel, Hofbräuhaus Dunkel, Weltenburger Kloster Barock-Dunkel

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-oscuro, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, maltosa, familia-lager-oscura

### 8B. Schwarzbier

**Impresión general:** Una lager alemana oscura que balancea sabores tostados pero suaves a malta, con un amargor de lúpulo moderado. El cuerpo más ligero, el final seco y la ausencia de un retrogusto áspero, quemado o pesado, la ayudan a ser bastante fácil de tomar.

**Aroma:** A malta de bajo a moderado, con un bajo dulzor de malta y notas a malta rostizada a menudo aparentes. La malta puede ser limpia y neutra, o moderadamente rica y con carácter a pan, y puede tener una nota a caramelo oscuro. El carácter tostado puede recordar a chocolate amargo o a café, pero nunca debería ser quemado. Un aroma a lúpulo especiado, floral o herbáceo moderadamente bajo es opcional. Carácter limpio de levadura lager.

**Apariencia:** Color de marrón medio a muy oscuro, generalmente con destellos de rubí profundo a granate, pero casi nunca es realmente negra. Muy translúcida. Espuma color canela, voluminosa y persistente.

**Sabor:** A malta de ligero a moderado, que puede tener desde un carácter limpio y neutro hasta una cualidad moderadamente rica y a pan. Sabores a malta tostada de ligeros a moderados, que pueden aportar un paladar a chocolate amargo sin ser quemado. Amargor de medio bajo a medio. Sabor a lúpulo especiado, floral o herbáceo de ligero a moderado. Carácter limpio de fermentación lager. Final seco. Cierta dulzor residual es aceptable pero no tradicional. Retrogusto con amargor de lúpulo, con un rostizado complementario pero sutil en segundo plano.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Carbonatación de moderada a moderadamente alta. Suave. Sin aspereza ni astringencia, a pesar del uso de maltas oscuras tostadas.

**Comentarios:** Literalmente significa *cerveza negra* en alemán. Algunas veces llamada “Pils negra”, la cerveza rara vez es tan oscura como para llegar al negro, ni tan lupulada y

amarga como una Pils. Sabores tostados fuertes, similares a una porter, son un defecto.

**Historia:** Una especialidad regional de Turingia, Sajonia y Franconia en Alemania. Sirvió de inspiración para las lagers oscuras elaboradas en Japón. Su popularidad se incrementó después de la reunificación alemana en 1990.

**Ingredientes característicos:** Maltas base alemanas Múnich y Pilsner, con maltas oscuras tostadas sin cáscara, que aportan un perfil tostado sin generar sabores quemados. Son tradicionales las variedades alemanas de lúpulos y las levaduras lager limpias.

**Comparación de estilos:** En comparación con una Munich Dunkel, es usualmente más oscura, más seca en el paladar, con un cuerpo más ligero y un perfil perceptible (pero no elevado)

de malta tostada para balancear la malta base. No debería saber como una American Porter elaborada con levadura lager. Más seca, menos maltosa y con menos carácter a lúpulo que una Czech Dark Lager.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.046 – 1.052  
IBU: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.016  
SRM: 19 – 30 ABV: 4.4 – 5.4%

**Ejemplos comerciales:** Chuckanut Schwarz Lager, Devils Backbone Schwartz Bier, Köstritzer Schwarzbier, Kulmbacher Mönchshof Schwarzbier, Neuzeller Original Badebier, pFriem Schwarzbier

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-oscura, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, balanceada, familia-lager-oscura

## 9. STRONG EUROPEAN BEER

*Esta categoría contiene cervezas lager de Alemania y la región Báltica, con un sabor más fuerte y un contenido alcohólico más alto. La mayoría son oscuras, pero se conocen algunas versiones pálidas.*

### 9A. Doppelbock

**Impresión general:** Una cerveza lager alemana, fuerte, rica y muy maltosa, que puede tener variedades pálidas y oscuras. Las versiones más oscuras presentan sabores a malta más profundos y complejos, mientras que las versiones más pálidas tienen un poco más de lúpulo y son más secas.

**Aroma:** Maltosidad muy intensa, con notas ligeras a caramelo opcionales, y un aroma a alcohol que puede llegar a ser moderado. Prácticamente sin aroma a lúpulo.

Las versiones oscuras poseen ricos y significativos productos de Maillard, malta con tostado profundo y posiblemente un ligero aroma a chocolate, que nunca debe percibirse como tostado o quemado. Se permite un aroma a fruta oscura moderadamente bajo como a ciruelas, uvas negras o *fruit leather* (Nota de la Traducción: *snack* a base de puré de fruta deshidratado, con textura que se asemeja al cuero y sabor a fruta concentrado).

Las versiones pálidas tienen una fuerte presencia de malta rica, a menudo tostada, posiblemente con una ligera presencia de lúpulo floral, especiado o herbáceo.

**Apariencia:** Buena claridad, con una espuma voluminosa, cremosa y persistente.

Las versiones oscuras son de color desde cobrizo a marrón oscuro, a menudo con reflejos rubí, y con una espuma blanquecina.

Las versiones pálidas son de color desde dorado profundo a ámbar claro, con una espuma blanca.

**Sabor:** Muy rico y maltoso. El amargor del lúpulo varía de moderadamente bajo a moderado, pero siempre permite que la malta domine el sabor. Un leve sabor a lúpulo es opcional. La mayoría de los ejemplos están bastante orientados al dulzor de malta en el paladar, pero deben tener una impresión de atenuación en el final. La impresión de dulzor proviene del bajo lupulado, no de una fermentación incompleta. Perfil de fermentación limpio.

Las versiones oscuras tienen sabores a malta y ésteres similares al aroma (mismos descriptores e intensidades).

Las versiones pálidas tienen un intenso sabor a malta con carácter tostado y a pan, un ligero sabor a lúpulo floral, especiado o herbáceo, y un final más seco.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio pleno a pleno. Carbonatación de moderadamente baja a moderada. Muy suave, sin asperezas ni astringencia. Se puede percibir una ligera tibieza alcohólica, pero nunca debe quemar.

**Comentarios:** Doppelbock significa *Bock doble*. La mayoría de las versiones son de color oscuro, y pueden mostrar caramelización y productos de Maillard debido a un macerado por decocción. También existen excelentes versiones pálidas que, a diferencia de las oscuras, no tendrán la misma riqueza y sabores a malta y frutas oscuras, y pueden ser un poco más secas, más lupuladas y más amargas. Aunque la mayoría de los ejemplos tradicionales están en el extremo inferior de los rangos citados, se puede considerar que el estilo no tiene un límite superior para la densidad y el alcohol, siempre que el balance sea el mismo.

**Historia:** Una especialidad bávara originaria de Múnich, elaborada primero por los monjes de San Francisco de Paula en el siglo XVIII. Las versiones históricas estaban menos atenuadas que las interpretaciones modernas, por lo tanto, con mayor dulzor y menor nivel de alcohol. Los monjes la llamaban “pan líquido” y se consumía durante el ayuno de la Cuaresma. Las cervecerías adoptaron nombres que terminan en “-ator” para estas cervezas luego de un fallo judicial del siglo XIX, por el que solo a Paulaner se le permitió usar el nombre de Salvator. Tradicionalmente eran de color marrón oscuro; los ejemplos más pálidos son un desarrollo más reciente.

**Ingredientes característicos:** Maltas Pils, Viena y Múnich. Ocasionalmente malta oscura para ajuste de color. Lúpulos alemanes tradicionales. Levadura lager alemana limpia. El macerado por decocción es tradicional.

**Comparación de estilos:** Una versión más fuerte, más rica y con más cuerpo de una Dunkles Bock o una Helles Bock. Las versiones pálidas mostrarán una mayor atenuación y un menor carácter a frutas oscuras que las versiones más oscuras.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba especificará si la cerveza es una variedad **pálida** u **oscura**.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.072 – 1.112  
IBU: 16 – 26 FG: 1.016 – 1.024  
SRM: 6 – 25 ABV: 7.0 – 10.0%

**Ejemplos comerciales:** **Versiones oscuras** – Andechs Doppelbock Dunkel, Ayinger Celebrator, Paulaner Salvator, Spaten Optimator, Tröegs Troegenator, Weihenstephaner Korbinian; **Versiones pálidas** – Eggenberg Urbock 23°, Meinel Doppelbock Hell, Plank Bavarian Heller Doppelbock, Riegele Auris 19, Schönbuch Doppelbock Hell, Staffenberg-Bräu Zwergator

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-ámbar, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-bock, maltosa

## 9B. Eisbock

**Impresión general:** Una lager alemana de color oscuro, fuerte, de cuerpo pleno, rica y maltosa, a menudo con un carácter viscoso y sabores intensos. Aunque los sabores están concentrados, el alcohol debe ser suave y cálido, no quemante.

**Aroma:** Dominado por una rica e intensa maltosidad, y una evidente presencia de alcohol. La malta puede tener cualidades tostadas y a pan, con un poco de caramelo o un leve chocolate, a menudo con notas a frutas oscuras, como ciruelas o uvas. Sin aroma a lúpulo. Los aromas del alcohol no deben ser ásperos ni similares al solvente. Perfil de fermentación limpio.

**Apariencia:** Color de cobrizo profundo a marrón oscuro, a menudo con atractivos reflejos rubí. Buena claridad. La retención de espuma puede ser de pobre a moderada. Espuma de color desde blanquecino a marfil intenso. Unas piernas pronunciadas, a menudo, son evidentes.

**Sabor:** Maltosidad rica y dulce, balanceada por una presencia de alcohol significativa. La malta puede aportar productos de Maillard, un carácter tostado, algo de caramelo, y de vez en cuando, un ligero sabor a chocolate. Puede tener importante presencia de ésteres de frutas oscuras derivados de la malta. El amargor de lúpulo solo compensa el dulzor de la malta, lo suficiente como para evitar un carácter empalagoso. Sin sabor a lúpulo. El alcohol ayuda a balancear la intensa presencia de malta. El final debe ser a malta rica, pero con una cierta sequedad proveniente del alcohol. No debe tener un dulzor pegajoso, almibarado o empalagoso. Perfil de fermentación limpio.

**Sensación en boca:** Cuerpo de pleno a muy pleno. Baja carbonatación. Calidez significativa del alcohol sin un calor áspero. Muy suave y sedosa, sin asperezas de alcohol, amargor, alcoholes superiores u otros sabores concentrados.

**Comentarios:** A menudo es necesaria una maduración en frío prolongada, posterior a la congelación, para suavizar el alcohol y realzar el balance entre este y la malta. Se pronuncia "AIS-bock".

**Historia:** Es originaria de Kulmbach, Franconia, a finales del siglo XIX, aunque no se conoce su origen exacto. Las fábulas la describen como si viniera de una cerveza que se congeló accidentalmente en una cervecería.

**Ingredientes característicos:** Similar al estilo Doppelbock. Producida al congelar una cerveza tipo Doppelbock y quitar el hielo ("destilación por congelación"), concentrando de esta manera el sabor y el alcohol, así como cualquier defecto presente. Las Eisbock comerciales generalmente tienen una concentración de entre un 7% y 33% de su volumen.

**Comparación de estilos:** Las Eisbock no son simplemente Doppelbock más fuertes; el nombre hace referencia al proceso de congelar y concentrar la cerveza, y no es una declaración sobre el alcohol; algunas Doppelbock son más fuertes que las Eisbock. No tan espesas, ricas o dulces como un Wheatwine.

**Estadísticas vitales:**  
IBU: 25 – 35  
SRM: 17 – 30  
OG: 1.078 – 1.120  
FG: 1.020 – 1.035  
ABV: 9.0 – 14.0%

**Ejemplos comerciales:** Kulmbacher Eisbock

**Etiquetas:** intensidad-muy-alta, color-ámbar, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, europa-central, estilo-tradicional, familia-bock, maltosa

## 9C. Baltic Porter

**Impresión general:** Una cerveza fuerte, oscura y maltosa con diferentes interpretaciones dentro de la región Báltica. Suave, cálida y ricamente maltosa, con complejos sabores a frutas oscuras y un sabor rostizado sin notas quemadas.

**Aroma:** Maltosidad rica que a menudo contiene notas a caramelo, *toffee*, frutos secos, profundas a tostadas o regaliz. Perfil complejo de alcohol y ésteres de intensidad moderada, que recuerdan a ciruelas, ciruelas pasas, uvas pasas, cerezas o grosellas, ocasionalmente con una cualidad vinosa similar a la del oporto. Profundos toques de malta a chocolate amargo, café o melaza, pero nunca quemados. Sin lúpulo. Sin acidez. Con una impresión suave y sin asperezas.

**Apariencia:** Color de rojizo oscuro o cobrizo a marrón oscuro opaco, pero no negro. Espuma de color canela espesa y persistente. Traslúcida, aunque las versiones más oscuras pueden ser opacas.

**Sabor:** Al igual que en el aroma, tiene una rica maltosidad con una compleja mezcla de maltas intensas, ésteres a frutos deshidratados y alcohol. La malta puede tener una complejidad a caramelo, *toffee*, frutos secos, melaza o regaliz. Sabor rostizado prominente pero suave, similar al estilo Schwarzbier, a punto de percibirse quemado. Ligeros toques a grosellas negras y frutas oscuras deshidratadas. Paladar suave y final pleno. Comienza con una maltosidad dulce, pero los sabores de las maltas más oscuras dominan rápidamente y persisten hasta un final algo seco, dejando un toque a café rostizado o regaliz y frutas deshidratadas en el retrogusto. Amargor de medio bajo a medio, solo para proporcionar balance y evitar que se perciba empalagosa. El sabor a lúpulo ligeramente especiado varía de nulo a medio bajo. Perfil de fermentación limpio.

**Sensación en boca:** En general con bastante cuerpo y suave, con una tibieza alcohólica correctamente envejecida que puede resultar engañosa. Carbonatación de media a media alta, lo que la hace parecer aún más plena. No es pesada en la lengua debido al nivel de carbonatación.

**Comentarios:** La mayoría de las versiones comerciales están en el rango de 7–8.5% ABV. Los mejores ejemplos tienen una intensidad engañosa, que las hace peligrosamente fáciles de tomar. El carácter de estas cervezas varía según el país de origen, así que tenga cuidado en generalizar basándose en un solo ejemplo. Algunas cervezas son más fieles a sus raíces inglesas, mientras que otras son más del estilo inicialmente popularizado en Polonia.

**Historia:** Desarrollada de forma autóctona (e independiente) en varios países que bordean el Mar Báltico, después de que la importación de las populares porter y stout inglesas se interrumpiera a principios del siglo XIX. Históricamente de fermentación alta, muchas cervecerías adaptaron las recetas para levaduras de fermentación baja, junto con el resto de sus productos. El nombre *Baltic Porter* es reciente (desde la década de 1990) y describe la colección moderna de cervezas de estos países con un perfil de alguna manera similar, no las versiones históricas.

**Ingredientes característicos:** Generalmente levadura lager (fermentada en frío si se utiliza levadura ale, como se requiere cuando se elabora en Rusia). Malta oscura desamargada. Malta base Múnich o Viena. Lúpulos de Europa continental. Puede contener maltas tipo Crystal o adjuntos. En recetas históricas, es común la malta marrón o ámbar. Ya que es una colección de cervezas regionales, se esperan recetas diversas.

**Comparación de estilos:** Combina el cuerpo, maltosidad, riqueza y suavidad de una Doppelbock, el carácter a maltas más oscuras de una English Porter, los sabores rostizados de

una Schwarzbier, y el alcohol y la frutuosidad de una Old Ale. Mucho menos rostizada y a menudo más baja en alcohol que una Imperial Stout.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.060 – 1.090  
IBU: 20 – 40 FG: 1.016 – 1.024  
SRM: 17 – 30 ABV: 6.5 – 9.5%

**Ejemplos comerciales:** Aldaris Mežpils Porteris, Baltika 6 Porter, Devils Backbone Danzig, Okocim Mistrzowski Porter, Sinebrychoff Porter, Zywiec Porter

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-oscuro, cualquier fermentación, acondicionada-en-frío, europa-oriental, estilo-tradicional, familia-porter, maltosa

## 10. GERMAN WHEAT BEER

*Esta categoría contiene cervezas de trigo alemanas de intensidad Vollbier y Starkbier sin acidez, de colores claros y oscuros.*

### 10A. Weissbier

**Impresión general:** Una cerveza de trigo alemana pálida, refrescante, ligeramente lupulada, con alta carbonatación, final seco, sensación en boca esponjosa, y con un perfil de fermentación único que aporta un carácter a banana/plátano y clavo de olor.

**Aroma:** Ésteres y fenoles de moderados a fuertes, típicamente banana/plátano y clavo de olor, a menudo bien balanceados y comúnmente más intensos que la malta. Aroma a malta de ligero a moderado con notas a pan, masa o a granos de trigo. Un ligero aroma a vainilla es opcional. Un carácter ligero a lúpulo floral, especiado o herbáceo es opcional. Un carácter a goma de mascar (frutilla/fresa con banana/plátano), acidez o ahumado son defectos.

**Apariencia:** Color de pajizo pálido a dorado. Espuma blanca muy gruesa, como *mousse*, y de larga duración. Puede ser turbia y con brillo por el trigo y la levadura, aunque puede sedimentar en las botellas.

**Sabor:** Banana/plátano y clavo de olor de bajos a moderadamente fuertes, a menudo bien balanceados. Sabor del trigo suave, algo similar al pan, a masa o granos de intensidad baja a moderada, apoyado por un ligero carácter a grano dulce de la malta Pils. Amargor de muy bajo a moderadamente bajo. Paladar redondo y lleno de sabor, con un final relativamente seco. Un ligero carácter a vainilla es opcional. Un sabor muy bajo a lúpulo floral, especiado o herbáceo es opcional. Cualquier impresión de dulzor se debe más al bajo amargor que al azúcar residual; un final dulce o pesado afecta la tomabilidad. Sabor a goma de mascar, acidez o ahumado son defectos. Si bien el perfil a banana/plátano y a clavo de olor es importante, no debería ser tan intenso como para percibirse extremo y desequilibrado.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio; nunca pesado. Sensación plena esponjosa y cremosa, que evoluciona hacia un final ligero y burbujeante, reforzado por una carbonatación de alta a muy alta. Efervescente.

**Comentarios:** También conocida como *Hefeweizen* o *Weizenbier*, particularmente fuera de Baviera. Estas cervezas se disfrutaban mejor jóvenes y frescas, ya que a menudo no envejecen bien. En Alemania las versiones ligeras de menos alcohol (*leicht*) y sin alcohol son populares. Las versiones Kristall se filtran para obtener una claridad brillante.

**Historia:** Aunque Baviera tiene una tradición de cervezas de trigo que se remonta a antes del siglo XVI, la elaboración de cervezas de trigo solía ser un monopolio reservado a la realeza bávara. Las Weissbier modernas datan de 1872, cuando Schneider comenzó la producción de su versión ámbar. Sin embargo, las Weissbier pálidas solo se hicieron populares a

partir de la década de 1960 (aunque históricamente el nombre podía usarse en Alemania para describir cervezas elaboradas con malta secada al aire, una tradición diferente). Hoy en día es muy popular, sobre todo en el sur de Alemania.

**Ingredientes característicos:** El trigo malteado es al menos la mitad del listado de granos. Malta Pilsner. El macerado por decocción es tradicional. Levadura Weizen y temperaturas de fermentación bajas.

**Comparación de estilos:** Comparado con la American Wheat, tiene un carácter de levadura a banana/plátano y clavo de olor, y menos amargor. Comparado con una Dunkles Weissbier, tiene un color más pálido, y menos sabor y riqueza de malta.

**Inscripciones para la inscripción:** Quien inscriba puede especificar si la levadura debe agitarse antes de servir.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.053  
IBU: 8 – 15 FG: 1.008 – 1.014  
SRM: 2 – 6 ABV: 4.3 – 5.6%

**Ejemplos comerciales:** Ayinger Bräuweisse, Distelhäuser Hell Weizen, Hacker-Pschorr Hefeweissbier, Hofbräuhaus Münchner Weisse, Schneider Weisse Original Weissbier, Weihestephaner Hefeweissbier

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

### 10B. Dunkles Weissbier

**Impresión general:** Una cerveza de trigo alemana moderadamente oscura con un distintivo carácter de levadura a banana/plátano y clavo de olor, sostenido por sabores de malta a pan tostado o caramelo. Altamente carbonatada y refrescante, con una textura cremosa y esponjosa, y un final ligero.

**Aroma:** Ésteres y fenoles moderados, comúnmente a banana/plátano y clavo de olor, a menudo bien balanceados entre sí y con la malta. Aroma del trigo a pan, masa o granos de trigo a moderado, a menudo acompañado de notas a caramelo, corteza de pan o maltas sabrosas. Un carácter a vainilla de bajo a moderado es opcional. Un ligero aroma a lúpulo floral, especiado o herbáceo es opcional. Un carácter a goma de mascar (frutilla/fresa con banana/plátano), acidez o ahumado son defectos.

**Apariencia:** Color de cobrizo claro a marrón caoba oscuro. Espuma blanquecina muy gruesa, como *mousse*, y de larga duración. Puede ser turbia y con brillo por el trigo y la levadura, aunque puede sedimentar en las botellas.

**Sabor:** Banana/plátano y clavo de olor de bajos a moderadamente fuertes, a menudo bien balanceados entre sí y

con la malta, aunque la malta a veces puede ocultar la impresión a clavo de olor. Sabor a trigo suave, algo similar al pan, masa o granos de bajo a medio alto, con sabores más intensos a caramelo, tostadas o corteza de pan. Sin sabores intensamente tostados, pero se permite un toque de sequedad rostizada. Amargor de muy bajo a bajo. Paladar redondo y lleno de sabor, a menudo algo maltoso, con un final relativamente seco. Un carácter a vainilla de muy ligero a moderado es opcional. Un sabor bajo a lúpulo especiado, herbáceo o floral es opcional. Sabor a goma de mascar, acidez o ahumado son defectos.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio pleno. Sensación plena esponjosa y cremosa, que evoluciona hacia un final ligero, reforzado por una carbonatación de moderada a alta. Efervescente.

**Comentarios:** A menudo conocida como *Dunkelweizen*, particularmente en Estados Unidos. Es cada vez más difícil encontrar y a menudo es reemplazada por versiones Kristall y sin alcohol en Alemania.

**Historia:** Baviera tiene una tradición de cientos de años en la elaboración de cervezas de trigo, pero los derechos de elaboración estuvieron reservados para la realeza bávara hasta fines del siglo XVIII. La antigua cerveza de trigo bávara era a menudo oscura, al igual que la mayoría de las cervezas de esa época. La Weissbier pálida comenzó a hacerse popular en la década de 1960, pero la cerveza de trigo oscura tradicional se mantuvo como una bebida consumida por la gente mayor.

**Ingredientes característicos:** El trigo malteado es al menos la mitad del listado de granos. Maltas Múnich, Viena o Pilsner. Maltas de trigo oscuro, de trigo caramelizado o de color. El macerado por decocción es tradicional. Levadura Weizen y temperaturas de fermentación bajas.

**Comparación de estilos:** Combina el carácter de la levadura y el trigo de una Weissbier con la rica maltosidad de una Munich Dunkel. El carácter a banana/plátano y clavo de olor a menudo es menos evidente que en una Weissbier, debido al aumento en la maltosidad. Tiene un carácter a levadura similar a una Roggenbier, pero sin el sabor a centeno y el mayor cuerpo.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.057  
IBU: 10 – 18 FG: 1.008 – 1.014  
SRM: 14 – 23 ABV: 4.3 – 5.6%

**Ejemplos comerciales:** Ejinger Urweisse, Ettaler Benediktiner Weißbier Dunkel, Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel, Hirsch Dunkel Weisse, Tucher Dunkles Hefe Weizen, Weißenstephaner Hefeweißbier Dunkel

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

## 10C. Weizenbock

**Impresión general:** Una cerveza de trigo alemana fuerte y maltosa, que combina los mejores sabores del trigo y la levadura de una Weissbier, con la rica maltosidad, intensidad y cuerpo de una Bock. El rango del estilo incluye intensidades del tipo Bock y Doppelbock, con variantes de color pálido y oscuro.

**Aroma:** Riqueza de malta de media alta a alta, con un significativo carácter a pan y granos de trigo. Carácter de levadura Weizen de medio bajo a medio alto, típicamente a banana/plátano y clavo de olor. Las notas a vainilla son opcionales. Sin lúpulo. Aroma a alcohol de bajo a moderado, sin ser quemante ni similar al solvente. La malta, la levadura y el alcohol están bien balanceados, son atractivos y con

complejidad. Un carácter a goma de mascar (frutilla/fresa con banana/plátano), acidez o ahumado son defectos.

Las versiones oscuras tienen una riqueza de malta más profunda, con carácter altamente tostado y a pan, junto a significativos productos de Maillard, similar a una Dunkles Bock o una Doppelbock oscura. También pueden tener caramelo y ésteres de frutas oscuras como ciruelas, ciruelas pasas, uvas oscuras, *fruit leather* (Nota de la Traducción: *snack* a base de puré de fruta deshidratado, con textura que se asemeja al cuero y sabor a fruta concentrado) y uvas pasas, especialmente a medida que envejecen.

Las versiones pálidas tienen una riqueza de malta a grano dulce, con carácter tostado y a pan, similar a una Helles Bock o Doppelbock pálida.

**Apariencia:** Espuma muy gruesa, como *mousse*, y de larga duración. Puede ser turbia y con brillo por el trigo y la levadura, aunque se puede sedimentar con el tiempo.

Las versiones oscuras son de color desde ámbar oscuro a marrón rubí oscuro, con una espuma de color canela claro.

Las versiones pálidas son de color desde dorado a ámbar, con una espuma desde muy blanca a blanquecina.

**Sabor:** Riqueza de malta de media alta a alta, con significativo sabor a pan y granos de trigo. Carácter de levadura a banana/plátano y especias (clavo de olor, vainilla) de bajo a moderado. Sin sabor a lúpulo. Un amargor de bajo a medio bajo puede dar una impresión de paladar ligeramente dulce, pero normalmente la cerveza tiene un final seco. Un ligero alcohol puede acentuar este carácter. La interacción entre la malta, la levadura y el alcohol añade complejidad e interés, que a menudo se acentúa con el tiempo. Sabor a goma de mascar, acidez o ahumado son defectos.

Las versiones oscuras tienen sabores a malta más ricos y profundos, a tostado o a pan, con productos de Maillard significativos, opcionalmente a caramelo o chocolate ligero, pero no rostizados. Puede tener algunos ésteres de frutas oscuras como ciruelas, ciruelas pasas, uvas oscuras, *fruit leather* o uvas pasas, especialmente a medida que envejecen.

Las versiones pálidas tienen una riqueza de malta a pan, con carácter tostado y a grano dulce.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio pleno a pleno. Textura suave, delicada, esponjosa o cremosa. Leve tibieza alcohólica. Carbonatación de moderada a alta.

**Comentarios:** Una Weissbier elaborada con la intensidad de una Bock o una Doppelbock, aunque Schneider también produce una versión Eisbock. Existen versiones pálidas y oscuras, pero la oscura es la más común. Los productos de Maillard levemente oxidados pueden producir ciertos sabores y aromas ricos e intensos, que son usualmente percibidos en productos comerciales envejecidos de importación; las versiones más frescas no tendrán este carácter. Las versiones correctamente añejadas también pueden adquirir una complejidad similar al jerez. Las versiones pálidas, al igual que sus primas Doppelbock, tienen una complejidad de malta menos rica y a menudo son más lupuladas. Sin embargo, las versiones que tengan adiciones significativas de lúpulos tardíos o *dry hopping*, deben inscribirse en la categoría 34B Mixed-Style Beer.

**Historia:** La cerveza Aventinus, de intensidad Doppelbock, fue creada en 1907 por la Schneider Weisse Bräuhaus de Múnich. Las versiones pálidas son un invento mucho más reciente.

**Ingredientes característicos:** El trigo malteado es al menos la mitad del listado de granos. Maltas Múnich, Viena o Pilsner.

Pueden ser utilizadas maltas de color con moderación. El macerado por decocción es tradicional. Levadura Weizen y temperaturas de fermentación bajas.

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

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba indicará si es una versión **pálida** (SRM 6-9) u **oscura** (SRM 10-25).

**Estadísticas vitales:** OG: 1.064 – 1.090  
IBU: 15 – 30 FG: 1.015 – 1.022  
SRM: 6 – 25 ABV: 6.5 – 9.0%

**Ejemplos comerciales:** **Oscuras:** Plank Bavarian Dunkler Weizenbock, Penn Weizenbock, Schallchener Weisser Bock, Schneider Weisse Aventinus; **Pálidas:** Ayinger Weizenbock, Distelhäuser Weizen Bock, Ladenburger Weizenbock Hell, Weihenstephaner Vitus

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

---

## 11. BRITISH BITTER

La familia de las British Bitter surgió de las Pale Ale inglesas como un producto para servirlo tirado (draft), hacia finales del siglo XIX. El uso de maltas Crystal en las bitters se volvió masivo después de la Primera Guerra Mundial. Tradicionalmente servida muy fresca y sin aplicar presión (solo por gravedad o desde bomba manual) y a temperatura de bodega (es decir, “real ale”). La mayoría de las bitters en botella o barril elaboradas en el Reino Unido son a menudo versiones más alcohólicas y más altamente carbonatadas de los productos en cask, están pensadas para la exportación, y tienen un carácter y balance diferente a sus equivalentes en Gran Bretaña que se sirven tiradas (siendo a menudo más dulces y menos lupuladas que las versiones de cask).

Existen distintas variaciones regionales de bitters, que van desde las más oscuras y dulces servidas casi sin espuma, a las más claras, brillantes, lupuladas y con abundante espuma, más todas las interpretaciones intermedias.

Al juzgar, no se debe poner demasiado énfasis en el componente a caramelo de estos estilos. Las bitters exportadas pueden estar oxidadas, lo cual aumenta los sabores a caramelo (al igual que otros sabores negativos). No asuma que los sabores derivados de la oxidación son tradicionales u obligatorios para el estilo.

### 11A. Ordinary Bitter

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

**Aroma:** A malta de bajo a moderado, a menudo (pero no siempre) con una ligera cualidad a caramelo. Es común una complejidad de malta a pan, galleta o tostado ligero. Frutosidad de leve a moderada. El aroma a lúpulo varía de nulo a moderado, típicamente con carácter floral, terroso, resinoso o afrutado. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a niveles muy bajos.

**Apariencia:** Color de ámbar pálido a cobrizo claro. Claridad de buena a brillante. Espuma de baja a moderada, con color de blanco a blanquecino. Puede tener muy poca espuma debido a su baja carbonatación.

**Sabor:** Amargor de medio a moderadamente alto. Ésteres afrutados de moderadamente bajos a moderadamente altos. Sabor a lúpulo de bajo a moderado, típicamente con carácter terroso, resinoso, afrutado o floral. Maltosidad de baja a media, con un final seco. El perfil a malta es típicamente a pan, galleta o ligeramente tostado. Sabores a caramelo o *toffee* de bajos a moderados son opcionales. El balance es a menudo decididamente amargo, aunque el amargor no debe sobreponerse completamente al sabor de la malta, los ésteres y el lúpulo. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a niveles muy bajos.

**Sensación en boca:** Cuerpo de ligero a medio ligero. Baja carbonatación, aunque los ejemplos embotellados pueden tener carbonatación moderada.

**Comentarios:** Esta categoría agrupa los ejemplos con la menor densidad de la familia de British Bitter. Es conocida típicamente por quienes la consumen simplemente como “Bitter” (aunque quienes la elaboran tienden a referirse a ella

como Ordinary Bitter, para distinguirla de los otros ejemplos de esta familia).

**Historia:** Consulte los comentarios en la introducción a la categoría.

**Ingredientes característicos:** Maltas Pale Ale, ámbar o Crystal. Puede llevar un toque de malta oscura para ajustar el color. Puede usar adjuntos de azúcar, maíz o trigo. Lúpulos ingleses de adición tardía son los más tradicionales, pero cualquier variedad podría ser utilizada; si se usan lúpulos estadounidenses, solo se necesita un ligero toque. Levadura inglesa expresiva.

**Comparación de estilos:** Algunas versiones modernas son elaboradas exclusivamente con maltas pálidas, y son conocidas como Golden Ale, Summer Ale o Golden Bitter. El énfasis está en la adición de lúpulo de amargor, a diferencia de las ales estadounidenses, con adiciones agresivas de lúpulo a mitad y final del hervor.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.030 – 1.039  
IBU: 25 – 35 FG: 1.007 – 1.011  
SRM: 8 – 14 ABV: 3.2 – 3.8%

**Ejemplos comerciales:** Bateman’s XB, Brains Bitter, Brakspear Gravity, Fuller’s Chiswick Bitter, Greene King IPA, Tetley’s Original Bitter

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

### 11B. Best Bitter

**Impresión general:** Una cerveza de sesión sabrosa y refrescante. Algunos ejemplos pueden estar más balanceados a la malta, pero esta no debe opacar la impresión de amargor general. La tomabilidad es un componente crítico de este estilo.

**Aroma:** A malta de bajo a moderado, a menudo (pero no siempre) con una cualidad a caramelo de baja a medio baja. Es común una complejidad de malta a pan, galleta o tostado ligero. Frutosidad de leve a moderada. El aroma a lúpulo varía de nulo a moderado, típicamente con carácter floral, terroso,

resinoso o afrutado. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a niveles muy bajos.

**Apariencia:** Color de ámbar pálido a cobrizo medio. Claridad de buena a brillante. Espuma de baja a moderada, con color de blanco a blanquecino. Puede tener muy poca espuma debido a su baja carbonatación.

**Sabor:** Amargor de medio a moderadamente alto. Ésteres afrutados de moderadamente bajos a moderadamente altos. Sabor a lúpulo de bajo a moderado, típicamente con carácter terroso, resinoso, afrutado o floral. Maltosidad de baja a media, con un final seco. El perfil a malta es típicamente a pan, galleta o ligeramente tostado. Sabores a caramelo o *toffee* de bajos a moderados son opcionales. El balance es a menudo decididamente amargo, aunque el amargor no debe sobreponerse completamente al sabor de la malta, los ésteres y el lúpulo. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a niveles muy bajos.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Baja carbonatación, aunque los ejemplos embotellados pueden tener carbonatación moderada.

**Comentarios:** Sabor a malta más evidente que en una Ordinary Bitter; esta es una ale de bajo alcohol más intensa.

**Historia:** Consulte los comentarios en la introducción a la categoría.

**Ingredientes característicos:** Maltas Pale Ale, ámbar o Crystal. La mayoría contiene azúcar. Puede usar un toque de malta Caramelo u oscura para ajustar el color. Puede usar maíz o trigo. Lúpulos ingleses de adición tardía son los más tradicionales, pero cualquier variedad podría ser utilizada; si se usan lúpulos estadounidenses, solo se necesita un ligero toque. Levadura inglesa expresiva.

**Comparación de estilos:** Más alcohol que una Ordinary Bitter y a menudo utilizando ingredientes de mayor calidad. Menos alcohol que una Strong Bitter. Más carácter a malta base o Caramelo, y más color que una British Golden Ale. El énfasis está en la adición de lúpulo de amargor, a diferencia de las ales estadounidenses, con adiciones agresivas de lúpulo a mitad y final del hervor.

**Estadísticas vitales:**  
OG: 1.040 – 1.048  
IBU: 25 – 40  
SRM: 8 – 16  
FG: 1.008 – 1.012  
ABV: 3.8 – 4.6%

**Ejemplos comerciales:** Adnams Southwold Bitter, Fuller's London Pride, Harvey's Sussex Best Bitter, Salopian Darwin's Origin, Surrey Hills Shere Drop, Timothy Taylor Landlord

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

## 11C. Strong Bitter

**Impresión general:** Una ale británica amarga con una intensidad de promedio a moderadamente fuerte. El balance puede variar desde bastante parejo entre malta y lúpulos a algo amargo. La tomabilidad es un componente crítico de este estilo. Es un estilo un tanto extenso que permite una interpretación amplia por quien elabora la cerveza.

**Aroma:** Lúpulo de moderadamente bajo a moderadamente alto, típicamente con un carácter floral, terroso, resinoso o afrutado. Malta de media a media alta, opcionalmente con un carácter a caramelo de bajo a moderado. Ésteres afrutados de medio bajos a medio altos. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a niveles muy bajos.

**Apariencia:** Color de ámbar pálido a cobrizo profundo. Claridad de buena a brillante. Espuma de baja a moderada, con

color de blanco a blanquecino. Una espuma baja es aceptable cuando la carbonatación también sea baja.

**Sabor:** Amargor de medio a medio alto con sabor evidente a malta como apoyo. El perfil de malta es típicamente a pan, galleta, frutos secos o ligeramente tostado, y opcionalmente tiene un sabor a caramelo o *toffee* de moderadamente bajo a moderado. Lúpulo de moderado a moderadamente alto, típicamente con un carácter floral, terroso, resinoso o afrutado. El amargor y sabor del lúpulo deberían ser perceptibles, pero no deberían dominar totalmente a los sabores de la malta. Ésteres afrutados de moderadamente bajos a altos. Un bajo sabor a alcohol es opcional. Final de seco a semi seco. Generalmente sin diacetilo, aunque está permitido a niveles muy bajos.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio pleno. Carbonatación de baja a moderada, aunque en las versiones embotelladas será mayor. Las versiones más fuertes pueden tener una ligera tibieza alcohólica, pero este carácter no debería ser demasiado alto.

**Comentarios:** Actualmente en Inglaterra, "ESB" es una marca registrada de Fuller's, y nadie piensa en ella como una clase genérica de cerveza. Es una cerveza única (pero muy bien conocida) que posee un perfil de malta muy intenso y complejo que no se encuentra en otros ejemplos, a menudo llevando a quienes juzgan a penalizar excesivamente las Strong Bitter inglesas tradicionales. En Estados Unidos, el término ESB ha sido adoptado para describir una ale de tipo británica maltosa, amarga, rojiza y de intensidad de alcohol estándar (para Estados Unidos), y es un estilo popular de cerveza artesanal. Esto puede causar que algunas de las personas al juzgarlas, piensen en las ESB de los *pubs* cerveceros de Estados Unidos como representativas de este estilo.

**Historia:** Consulte los comentarios en la introducción a la categoría. Las Strong Bitter pueden ser consideradas como versiones de Best Bitter de mayor densidad (aunque no necesariamente "de mejor calidad", ya que las Best Bitter son tradicionalmente el mejor producto de la cervecería). Las Pale Ale británicas son generalmente consideradas como una cerveza pálida, amarga, de intensidad de alcohol para exportación y de alta calidad, que se aproxima a grandes rasgos a una Strong Bitter, aunque reformulada para el embotellado (incluyendo un mayor nivel de carbonatación). Aunque la Pale Ale británica moderna es considerada una bitter embotellada, históricamente los estilos eran diferentes.

**Ingredientes característicos:** Maltas Pale Ale, ámbar o Crystal, puede usar un toque de malta negra para ajustar el color. Puede usar adjuntos de azúcar, maíz o trigo. Lúpulos ingleses de adición tardía son los más tradicionales, pero cualquier variedad podría ser utilizada; si se usan lúpulos estadounidenses, solo se necesita un ligero toque. Levadura inglesa expresiva. Las versiones de Burton usan agua con sulfatos de medios a altos, lo que puede incrementar la percepción de sequedad, además de añadir un aroma y sabor mineral o sulfuroso.

**Comparación de estilos:** Sabor a malta y lúpulo más evidente que en una Special o Best Bitter, así como también más alcohol. Las versiones más fuertes pueden solaparse un poco con las British Strong Ale, aunque las Strong Bitter tenderán a ser más pálidas y amargas. Más sabor a malta (particularmente caramelo) y ésteres que una American Pale Ale, con un carácter diferente de lúpulos de adición tardía.

**Estadísticas vitales:**  
OG: 1.048 – 1.060  
IBU: 30 – 50  
SRM: 8 – 18  
FG: 1.010 – 1.016  
ABV: 4.6 – 6.2%

**Ejemplos comerciales:** Bass Ale, Bateman's Triple XB, Robinsons Trooper, Samuel Smith's Organic Pale Ale, Shepherd Neame Bishop's Finger, Summit Extra Pale Ale

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

## 12. PALE COMMONWEALTH BEER

*Esta categoría contiene ales pálidas, moderadamente fuertes, amargas y balanceadas al lúpulo, de países pertenecientes al antiguo Imperio Británico.*

### 12A. British Golden Ale

**Impresión general:** Cerveza pálida, amarga, balanceada hacia el lúpulo y de intensidad de media a moderadamente fuerte. La tomabilidad y una cualidad refrescante son componentes críticos del estilo, ya que inicialmente era una cerveza para la temporada de verano.

**Aroma:** El aroma a lúpulo va de moderadamente bajo a moderadamente alto, y se puede usar cualquier variedad: los más comunes son los florales, herbáceos o terrosos de origen inglés, y los lúpulos estadounidenses cítricos. Con frecuencia se destacará una sola variedad de lúpulo. Bajo aroma a malta con carácter a pan, sin caramelo. Aroma afrutado de bajo a medio bajo por el lúpulo más que por ésteres. Es opcional un ligero diacetilo.

**Apariencia:** Color de pajizo a dorado. Claridad de buena a brillante. Espuma blanca de baja a moderada. Cuando la carbonatación sea baja, también es aceptable que la espuma lo sea.

**Sabor:** Amargor de medio a medio alto. El sabor del lúpulo va de moderado a moderadamente alto, de cualquier variedad, aunque los sabores cítricos son cada vez más comunes. El carácter de la malta va de bajo a medio bajo, generalmente con carácter a pan con quizá un ligero sabor a galleta. Los sabores a caramelo suelen estar ausentes. El amargor y el sabor del lúpulo deben ser pronunciados. Ésteres de bajos a moderadamente bajos. Final de seco a semi seco. El amargor aumenta con el nivel de alcohol, pero debe estar siempre balanceado. Es opcional un ligero diacetilo.

**Sensación en boca:** Cuerpo de ligero a medio. Carbonatación de baja a moderada al servirla tirada (*draft*), aunque en las versiones comerciales embotelladas será más alta. Las versiones más fuertes pueden tener una ligera tibieza alcohólica, pero este carácter no debe ser demasiado alto.

**Comentarios:** Cerveza bien lupulada y refrescante que hace hincapié en los lúpulos. Servida más fría que las bitters tradicionales, este estilo se posicionó originalmente como una cerveza refrescante de verano pero ahora, a menudo, se produce durante todo el año. Antes se elaboraba con lúpulos ingleses, pero cada vez se utilizan más lúpulos estadounidenses con sabores cítricos. Las Golden Ale también se denominan Golden Bitter, Summer Ale o British Blonde Ale. Se pueden encontrar en *cask*, barril y botella.

**Historia:** Las Golden Ale modernas se desarrollaron en Inglaterra para competir con las lagers fuertemente publicitadas. Aunque es difícil identificar cuál fue la primera, muchos creen que la cerveza Summer Lightning de Hop Back, elaborada por primera vez en 1986, fue la que potenció el estilo.

**Ingredientes característicos:** Malta pálida de color ligero o malta Lager, que actúan como lienzo en blanco para el carácter del lúpulo. Puede utilizar adjuntos como azúcar, maíz o trigo. Se utilizan con frecuencia lúpulos ingleses, aunque las variedades estadounidenses cítricas son cada vez más comunes. Levadura británica de fermentación un tanto limpia.

**Comparación de estilos:** Más parecida a una American Pale Ale que a cualquier otra cerveza, aunque suele tener menos alcohol e incluir ingredientes británicos. No tiene caramelo y tiene menos ésteres en comparación con las British Bitter y Pale Ale. Igual de secas que las British Bitter, pero con menos carácter de malta para apoyar el lúpulo, lo que resulta en un balance diferente. A menudo utiliza (y destaca) lúpulos estadounidenses, más que la mayoría de los otros estilos británicos modernos. Balance de lúpulo entre una Blonde Ale y una American Pale Ale.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.038 – 1.053  
IBU: 20 – 45 FG: 1.006 – 1.012  
SRM: 2 – 5 ABV: 3,8 – 5,0%

**Ejemplos comerciales:** Adnams Explorer, Crouch Vale Brewers Gold, Golden Hill Exmoor Gold, Hop Back Summer Lightning, Oakham JHB, Spitfire Golden Ale

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

### 12B. Australian Sparkling Ale

**Impresión general:** Una ale pálida, bien balanceada, muy carbonatada y refrescante, adecuada para tomar en climas cálidos. Bastante amarga, con un perfil moderado de lúpulo herbáceo y especiado, y ésteres a frutas pomáceas. Sabores de malta suaves y neutros, con un cuerpo más pleno pero un final *crisp* y muy atenuado.

**Aroma:** Bastante suave y limpio con una mezcla balanceada de ésteres, lúpulo, malta y levadura, todo en intensidad de baja a moderada. Los ésteres son frecuentemente a peras y manzanas, opcionalmente con un toque muy ligero a banana/plátano. Los lúpulos son terrosos, herbáceos o pueden mostrar el característico aroma a hierro de la variedad Pride of Ringwood. La malta puede variar desde un grano neutro hasta un dulce moderado o un ligero pan; no debe ser evidente el caramelo. Los ejemplos más frescos pueden tener un leve aroma sulfuroso y a levadura.

**Apariencia:** Color de amarillo profundo a ámbar claro, a menudo dorado medio. Espuma blanca, alta, esponjosa y persistente, con burbujas muy pequeñas. Eferescencia notable debido a una alta carbonatación. Claridad brillante si se decanta, pero normalmente se sirve con levadura para darle una apariencia brumosa.

**Sabor:** Sabor a malta redondo de bajo a medio, entre grano y pan. Al principio presenta un sabor suave y con dulzor de malta, que evoluciona en el paladar hacia un amargor de medio a medio alto, que balancea la maltosidad inicial. Los sabores a caramelo suelen estar ausentes. Muy atenuada, dando un final seco y *crisp* con un amargor persistente, aunque el cuerpo aporta una impresión de plenitud. Sabor a lúpulo de medio a medio alto que perdura en el retrogusto, algo terroso y posiblemente herbáceo, resinoso, a pimienta o hierro, pero no floral. Ésteres de medio bajos a medio altos, a menudo a peras y manzanas. La banana/plátano es opcional, pero nunca debe



dominar. Puede ser ligeramente mineral o sulfurosa, especialmente si la levadura está presente. No debe ser insípida.

**Sensación en boca:** Carbonatación de alta a muy alta, con burbujas que llenan la boca, y un picor carbónico *crisp* y burbujeante. Cuerpo de medio a medio pleno, inclinándose al lado más pleno si se sirve con levadura. Suave pero gaseosa. Las versiones más fuertes pueden tener una ligera tibieza alcohólica, pero las versiones de menor alcohol no. Muy bien atenuada; no debería tener ningún dulzor residual.

**Comentarios:** Coopers ha estado elaborando su emblemática Sparkling Ale desde 1862, aunque la fórmula ha cambiado a lo largo de los años. En la actualidad, la cerveza tiene una claridad brillante si se decanta, pero quien la sirve en el bar suele verter la mayor parte de la cerveza en un vaso, luego girar la botella y vaciar toda la levadura también en el vaso. En algunos bares, la botella se hace rodar por la barra. Cuando se sirve tirada (*draft*), la cervecería le indica a quienes la sirven que inviertan el barril para mezclar la levadura. La apariencia brumosa del estilo parece ser una preferencia del consumidor moderno. Siempre está naturalmente carbonatada, incluso en el barril. Es una cerveza de consumo inmediato, que se disfruta mejor fresca.

**Historia:** Los registros cerveceros muestran que la mayor parte de la cerveza australiana elaborada en el siglo XIX eran XXX (mild) y porter tiradas. La ale en botella se desarrolló originalmente para competir con las Pale Ale embotelladas importadas de las cervecías británicas, como Bass y Wm Younger's Monk. A principios del siglo XX, las Pale Ale embotelladas pasaron de moda y se pusieron en boga las cervezas lager "más ligeras". Muchas Sparkling y Pale Ale australianas se etiquetaban como ales, pero en realidad eran lagers de fermentación baja con un listado de granos muy similar a las ales que reemplazaron. Coopers de Adelaida, Australia Meridional, es la única cervecía que queda produciendo el estilo Sparkling Ale.

**Ingredientes característicos:** Malta australiana pálida de 2 hileras, con un horneado ligero. Pueden utilizarse variedades de malta Lager. Pequeñas cantidades de malta Crystal solo para ajuste de color. Los ejemplos modernos no utilizan adjuntos, el azúcar de caña solo se usa para la carbonatación en botella. Los ejemplos históricos utilizaban un 45% de malta de 2 hileras y un 30% de malta con más proteínas (6 hileras), completando con alrededor de un 25% de azúcar para diluir el contenido de nitrógeno. Tradicionalmente se utilizaban lúpulos australianos, Cluster y Goldings, hasta que fueron sustituidos por Pride of Ringwood a mediados de la década de 1960. Levadura de tipo Burton altamente atenuante (típica cepa tipo australiana). Perfil de agua variable, normalmente bajo en carbonatos y moderados sulfatos.

**Comparación de estilos:** Superficialmente similar a las Pale Ale inglesas, aunque mucho más carbonatada, con menos caramelo, menos lúpulos de adición tardía, y destacando la cepa de levadura y la variedad de lúpulos característicos. Más amarga de lo que podrían sugerir los IBU debido a la alta atenuación, baja densidad final y lúpulos algo ásperos.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.038 – 1.050  
IBU: 20 – 35 FG: 1.004 – 1.006  
SRM: 4 – 7 ABV: 4.5 – 6.0%

**Ejemplos comerciales:** Coopers Sparkling Ale

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

## 12C. English IPA

**Impresión general:** Una ale pálida británica, amarga, moderadamente fuerte, muy bien atenuada, con un final seco, y con aroma y sabor a lúpulo. Los ingredientes británicos clásicos proporcionan el perfil de sabor más auténtico.

**Aroma:** A lúpulo de moderado a moderadamente alto, con carácter típicamente floral, especiado a pimienta, o cítrico a naranja. Un ligero aroma a lúpulo agregado como *dry hop* es aceptable, pero no obligatorio. Malta de media baja a media con carácter a pan o galleta, opcionalmente con una presencia de malta a caramelo o tostado moderadamente baja. Se acepta una frutuosidad de baja a moderada. Una ligera nota sulfurosa es opcional.

**Apariencia:** El color oscila entre el dorado y el ámbar profundo, pero la mayoría son bastante pálidas. Debería ser traslúcida, aunque las versiones con *dry hop* sin filtrar pueden ser un poco turbias. La espuma es de tamaño moderado y persistente, con un color blanquecino.

**Sabor:** El lúpulo es de medio a alto en sabor, con un amargor de moderado a fuerte. El sabor del lúpulo debe ser similar al aroma (floral, especiado a pimienta o cítrico a naranja). El sabor de la malta debe estar entre medio bajo y medio, y en cierta medida con carácter a pan, opcionalmente con matices a galleta, tostadas, *toffee* o caramelo de ligeros a medio ligeros. Frutuosidad de media baja a media. El final es de muy seco a semi seco, y el amargor puede persistir en el retrogusto, pero no debe ser áspero. El balance se inclina hacia el lúpulo, pero la malta debe seguir siendo un apoyo evidente. Si se utiliza agua con alto contenido de sulfato, suele tener un final seco y claramente mineral, un cierto sabor sulfuroso y un amargor persistente. En las versiones más fuertes, se puede notar un cierto sabor a alcohol limpio.

**Sensación en boca:** Suave, con cuerpo de medio ligero a medio, sin astringencia derivada del lúpulo. Una carbonatación de media a media alta puede aportar una sensación general de sequedad, a pesar de la presencia de malta de apoyo. En las versiones más fuertes, se puede percibir una tibieza alcohólica baja y suave.

**Comentarios:** Los atributos de la IPA que eran importantes para su llegada en buenas condiciones a la India, fueron que estaba muy bien atenuada y fuertemente lupulada. El simple hecho de que la IPA se enviara así, no significa que otras cervezas, como la porter, no se enviaran también a la India, o que la IPA se haya inventado para ser enviada a la India, o que la IPA tuviera más lúpulo que otras cervezas de guarda o que el nivel de alcohol fuera inusual para la época.

Muchos ejemplos modernos etiquetados como IPA son bastante débiles en intensidad. Según CAMRA (Campaign for Real Ale), "las supuestas IPA con graduaciones de alrededor del 3.5% no son fieles al estilo". El historiador de la cerveza inglesa Martyn Cornell ha comentado que las cervezas de este tipo "no se distinguen realmente de una Ordinary Bitter". Así que optamos por estar de acuerdo con estas fuentes para nuestra Guía, en lugar de lo que algunas cervecías británicas modernas están llamando IPA; solo hay que ser conscientes de que estos dos tipos principales de IPA existen en el mercado británico actual.

Las cervezas eran enviadas en *casks* de roble con uso previo, por lo que el estilo no debería tener ningún carácter a roble o a Brett.

**Historia:** Originalmente era una ale pálida de guarda (*stock ale*) de Londres, que se envió por primera vez a la India a finales del siglo XVIII. George Hodgson de Bow Brewery no creó el estilo, pero fue el primer cervecero conocido en dominar

el mercado. Tras una disputa comercial, la Compañía Británica de las Indias Orientales le encargó a Samuel Allsopp que recreara (y reformulara) la cerveza en 1823 utilizando el agua de Burton rica en sulfatos. El nombre India Pale Ale no se utilizó hasta alrededor de 1830.

La intensidad y la popularidad disminuyeron con el tiempo, y el estilo prácticamente desapareció en la segunda mitad del siglo XX. Aunque se mantuvo la IPA más fuerte del tipo Burton, el nombre también se aplicó a productos lupulados, de menor densidad y a menudo embotellados (una tendencia que continúa en algunos ejemplos británicos modernos). El estilo experimentó un redescubrimiento por parte de la cerveza artesanal en la década de 1980, y es lo que se describe en esta Guía.

Los ejemplos modernos se inspiran en las versiones clásicas, pero no debe suponerse que tienen un linaje ininterrumpido con exactamente el mismo perfil. White Shield es probablemente el ejemplo con el linaje más largo, que se remonta a las Burton IPA fuertes de antaño y fue elaborada por primera vez en 1829.

**Ingredientes característicos:** Malta Pale Ale. Lúpulo inglés, especialmente en adiciones tardías. Levadura ale británica de alta atenuación. En algunas versiones puede utilizarse azúcar refinado. Es opcional un carácter a sulfatos del agua tipo Burton.

**Comparación de estilos:** Generalmente tendrá más lúpulos de adición tardía, y menor frutuosidad y caramelo que las British Bitter y Pale Ale. Tiene menos intensidad de lúpulo y un sabor a malta más pronunciado que las típicas American IPA.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.050 – 1.070  
IBU: 40 – 60 FG: 1.010 – 1.015  
SRM: 6 – 14 ABV: 5.0 – 7.5%

**Ejemplos comerciales:** Berkshire Lost Sailor IPA, Fuller's Bengal Lancer, Marston's Old Empire IPA, Meantime London IPA, Thornbridge Jaipur, Worthington White Shield

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

---

## 13. BROWN BRITISH BEER

*Si bien las Dark Mild, Brown Ale e English Porter puede que tengan historias largas y bastante adornadas, esta Guía describe las versiones modernas. Se han agrupado con fines de evaluación solamente porque a menudo tienen sabores y balance similares, no porque tengan algún antepasado común implícito. Las características similares son una intensidad de baja a moderada, color oscuro, balance generalmente maltoso y ascendencia británica. Estos estilos no tienen una relación histórica entre sí; en concreto, ninguno de estos estilos se convirtió en ninguno de los otros, o fue un componente de otro. El nombre de la categoría nunca se usó para describir históricamente esta agrupación de cervezas, sino que es nuestro nombre para la categoría de evaluación. La "Brown Beer" fue un producto histórico distinto e importante, y no está relacionado con el nombre de esta categoría.*

### 13A. Dark Mild

**Impresión general:** Una ale británica de sesión, oscura, de baja densidad, centrada en la malta, muy apropiada para tomar en cantidad. Refrescante, aunque sabrosa a pesar de su intensidad, con una amplia expresión de malta oscura o azúcar morena.

**Aroma:** A malta de bajo a moderado, y puede tener algo de frutuosidad. La expresión de la malta puede adoptar un amplio rango de caracteres, que puede incluir caramelo, *toffee*, granoso, tostado, a frutos secos, a chocolate o ligeramente rostizado. Un aroma bajo a lúpulo terroso o floral es opcional. Un muy ligero diacetilo es opcional.

**Apariencia:** Color de cobrizo a marrón oscuro o caoba. Generalmente traslúcida, aunque tradicionalmente no se filtra. Espuma de baja a moderada, con color de blanquecino a canela; la retención puede ser pobre.

**Sabor:** Generalmente una cerveza maltosa, aunque puede tener una muy amplia variedad de sabores a base de malta y levadura (p. ej.: maltoso, dulce, caramelo, *toffee*, tostadas, frutos secos, chocolate, café, rostizado, fruta, regaliz, ciruela, uvas pasas) sobre una base a pan, galletas o tostado. Puede terminar entre dulce y seco. Las versiones con maltas más oscuras pueden tener un final seco y rostizado. Amargor de bajo a moderado, suficiente para proporcionar algo de balance, pero no como para dominar a la malta. Ésteres afrutados moderados son opcionales. Es opcional un bajo sabor a lúpulo. Un ligero diacetilo es opcional.

**Sensación en boca:** Cuerpo de ligero a medio. Carbonatación generalmente de baja a media baja. Las versiones con base rostizada pueden tener una ligera astringencia. Las versiones más dulces pueden aparentar una

sensación en boca bastante plena para su densidad. No debe ser sin gas, aguada ni delgada.

**Comentarios:** La mayoría son cervezas de sesión, de baja densidad y en torno al 3.2%, aunque algunas versiones se pueden elaborar en el rango más fuerte (4%+) para exportación, festivales, ocasiones especiales o de temporada. Generalmente se sirve desde un *cask*; las versiones embotelladas de bajo alcohol a menudo no soportan bien el transporte. Es posible una amplia gama de interpretaciones. Existen versiones pálidas (de ámbar medio a marrón claro), pero son aún más escasas que las Dark Mild; esta Guía solo describe la versión oscura moderna.

**Historia:** Históricamente, la "mild" era simplemente una cerveza no envejecida, y podía usarse como un adjetivo para distinguirla de cervezas de guarda envejecidas o más altamente lupuladas. Las mild modernas tienen sus orígenes en las ales tipo X más débiles del siglo XIX, que comenzaron a ser más oscuras en la década de 1880, pero que solo después de la Primera Guerra Mundial se volvieron de color marrón oscuro. En su uso actual, el término implica una cerveza de menor intensidad y con menos amargor de lúpulo que las bitters. La Guía describe la versión británica moderna. Actualmente, el término "mild" ha perdido popularidad entre quienes consumen cerveza, y muchas cervecerías ya no lo usan. Es cada vez más escasa. *No existe una conexión o relación histórica entre la mild y la porter.*

**Comparación de estilos:** Algunas versiones pueden parecerse a una English Porter moderna de baja densidad. Mucho menos dulce que la London Brown Ale.

**Ingredientes característicos:** Maltas base británicas pálidas (a menudo con bastantes dextrinas), malta Crystal, maltas oscuras o azúcar morena como adjuntos, también puede

incluir adjuntos tales como hojuelas de maíz, y se puede colorear con caramelo cervecero. Levadura ale inglesa expresiva. Cualquier tipo de lúpulo, ya que su carácter es tenue y rara vez se percibe.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.030 – 1.038  
IBU: 10 – 25 FG: 1.008 – 1.013  
SRM: 14 – 25 ABV: 3.0 – 3.8%

**Ejemplos comerciales:** Brain's Dark, Greene King XX Mild, Hobson's Champion Mild, Mighty Oak Oscar Wilde, Moorhouse Black Cat, Theakston Traditional Mild

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

### 13B. British Brown Ale

**Impresión general:** Una ale británica marrón, maltosa y acaramelada, sin los sabores rostizados de una porter. Balanceada y llena de sabor, pero por lo general un poco más fuerte que la mayoría de las cervezas promedio del Reino Unido.

**Aroma:** Ligero aroma a malta dulce con notas a *toffee*, frutos secos o chocolate ligero, y una cualidad a caramelo de ligera a fuerte. También se puede percibir un ligero pero atractivo aroma a lúpulo floral o terroso. Un ligero aroma afrutado puede ser evidente, pero no debe dominar.

**Apariencia:** Color de ámbar oscuro a marrón rojizo oscuro. Traslúcida. Espuma de baja a moderada, con color de blanquecino a canela claro.

**Sabor:** Dulzor de malta de suave a moderado, con un carácter a caramelo de ligero a fuerte, y un final de seco a medio. La malta también puede tener un carácter a frutos secos, tostado, a galleta, *toffee* o chocolate ligero. Amargor de medio bajo a medio. El balance del lúpulo y la malta varía de equilibrado a maltoso. Un bajo sabor a lúpulo floral o terroso es opcional. Ésteres afrutados de bajos a moderados son opcionales.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Carbonatación de media a media alta.

**Comentarios:** Una categoría amplia con diferentes interpretaciones posibles, que van desde cervezas de colores más claros a lupuladas o a más profundas, más oscuras y centradas en el caramelo; sin embargo, ninguna de las versiones tiene sabores fuertemente rostizados. Las Double Brown Ale más fuertes fueron más populares en el pasado, pero son muy difíciles de encontrar hoy en día. Aunque las London Brown Ale se comercializan utilizando el nombre Brown Ale, las incluimos como un estilo de evaluación distinto debido a diferencias significativas en el balance (especialmente el dulzor) y la graduación alcohólica; sin embargo, eso no quiere decir que no estén en la misma familia.

**Historia:** La Brown Ale tiene una larga historia en Gran Bretaña, aunque diferentes productos han usado ese nombre en diversos períodos. La Brown Ale moderna es una creación del siglo XX, y no es igual a los productos históricos con el mismo nombre. Han sido elaboradas en una amplia gama de densidades, pero las Brown Ale modernas son generalmente las interpretaciones más fuertes (según los estándares actuales del Reino Unido). Este estilo se basa en las Brown Ale británicas modernas más fuertes, no en las versiones históricas, ni en la London Brown Ale más dulce descrita en la categoría Historical Beer. En la actualidad, es un producto principalmente embotellado, pero no de forma exclusiva.

**Ingredientes característicos:** Malta base Mild Ale o Pale Ale británicas, junto a maltas Caramelo. También puede tener pequeñas cantidades de maltas más oscuras (p. ej.: chocolate)

para proporcionar color y el carácter a frutos secos. Las variedades de lúpulo inglés son las más auténticas.

**Comparación de estilos:** Balance más maltoso que las British Bitter, con más sabores a malta de los granos más oscuros. Más fuerte que una Dark Mild. Menos rostizada que una English Porter. Más fuerte y mucho menos dulce que la London Brown Ale.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.040 – 1.052  
IBU: 20 – 30 FG: 1.008 – 1.013  
SRM: 12 – 22 ABV: 4.2 – 5.9%

**Ejemplos comerciales:** AleSmith Nut Brown Ale, Cigar City Maduro Brown Ale, Maxim Double Maxim, Newcastle Brown Ale, Riggwelter Yorkshire Ale, Samuel Smith's Nut Brown Ale

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

### 13C. English Porter

*Llamada simplemente "Porter" en Gran Bretaña, el nombre "English Porter" es utilizado para diferenciarla de otras porters derivadas de esta, y descritas en esta Guía.*

**Impresión general:** Una ale inglesa marrón oscuro, de intensidad moderada, con un discreto carácter rostizado y amargo. Puede tener una gama de sabores rostizados, generalmente sin carácter quemado, y a menudo tiene un perfil maltoso a chocolate y caramelo.

**Aroma:** A malta de moderadamente bajo a moderado, con carácter tostado, a pan y galleta, con un rostizado suave, a menudo como chocolate. Una complejidad de maltas adicional puede estar presente como caramelo, frutos secos o dulzor de *toffee*. Puede tener hasta un nivel moderado de lúpulo floral o terroso. Ésteres afrutados moderados son opcionales, pero deseables. Un ligero diacetilo es opcional.

**Apariencia:** Color de marrón a marrón oscuro, a menudo con destellos rubí. Buena claridad, aunque puede ser opaca. Espuma moderada con color de blanquecino a canela claro, y con retención de regular a buena.

**Sabor:** Sabor maltoso moderado a pan, galleta y tostado, con un rostizado de chocolate de leve a moderado, y a menudo un significativo carácter a caramelo, frutos secos o *toffee*, posiblemente con niveles más bajos de sabores más oscuros como café o regaliz. No debe tener un carácter quemado o un rostizado áspero, aunque pequeñas cantidades pueden aportar una complejidad a chocolate amargo. Es opcional un sabor a lúpulo, hasta moderado, terroso o floral. Ésteres afrutados de bajos a moderados. Un amargor de medio bajo a medio varía el balance de ligeramente maltoso a ligeramente amargo, con un final de bastante seco a ligeramente dulce. Es opcional un diacetilo moderadamente bajo.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Carbonatación de media baja a media alta. Textura cremosa de ligera a moderada.

**Comentarios:** Esta descripción de estilo hace referencia a la versión moderna de la English Porter, y no a todas las posibles variaciones históricas de cada región donde existió. Las recreaciones históricas se deberían inscribir en la categoría 27 Historical Beer, con una descripción apropiada que detalle el perfil de la cerveza. Los ejemplos artesanales modernos en el Reino Unido son más intensos y lupulados.

**Historia:** La porter se originó en Londres a principios del siglo XVIII, y se desarrolló como una versión más altamente lupulada y envejecida (de guarda) de la Brown Beer popular en esa época. Evolucionó muchas veces a partir de varios

desarrollos tecnológicos y de ingredientes (como la invención de la malta negra tipo Black Patent en 1817 y la elaboración de cerveza industrial a gran escala), así como de las preferencias de los consumidores, las guerras y la política fiscal. Se convirtió en un estilo muy popular y ampliamente exportado a principios del siglo XIX, antes de declinar en la década de 1870 cuando cambió a una cerveza de baja densidad y sin añejamiento. A medida que las densidades continuaron disminuyendo en todas las cervezas del Reino Unido en la primera mitad del siglo XX, muchos estilos dejaron de ser elaborados (incluyendo la porter, que desapareció en la década de 1950). La era de la cerveza artesanal condujo a su reintroducción en 1978.

Se dice que el nombre se deriva de su popularidad entre la clase obrera de Londres, que realizaba varios trabajos de transporte de carga de esa época. Predecesora de varias interpretaciones regionales a lo largo del tiempo, así como de todas las stout (que originalmente fueron llamadas “stout porter”). *No existe una conexión o relación histórica entre mild y porter.*

**Ingredientes característicos:** El listado de granos varía, pero siempre hay algo involucrado para producir el color

oscuro. Son comunes las maltas chocolate u otras maltas tostadas, malta Caramelo, azúcares cerveceros y similares. Las porter tipo londinense suelen utilizar malta marrón como sabor característico.

**Comparación de estilos:** Difiere de la American Porter en que generalmente tiene sabores más suaves, más dulces y más acaramelados, menor densidad, y a menudo menos alcohol; las American Porter también suelen tener más carácter a lúpulo. Más sustanciosa y tostada que una British Brown Ale. Densidad más alta que una Dark Mild.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.040 – 1.052  
IBU: 18 – 35 FG: 1.008 – 1.014  
SRM: 20 – 30 ABV: 4.0 – 5.4%

**Ejemplos comerciales:** Bateman’s Salem Porter, Burton Bridge Burton Porter, Fuller’s London Porter, Nethergate Old Growler Porter, RCH Old Slug Porter, Samuel Smith Taddy Porter

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

---

## 14. SCOTTISH ALE

*En realidad, solo hay tres estilos de cerveza tradicional ampliamente disponibles hoy en Escocia: la 70/- Scottish Heavy, la 80/- Scottish Export y la Strong Scotch Ale (Wee Heavy, estilo 17C). La 60/- Scottish Light es poco común y a menudo solo disponible en cask, pero parece estar teniendo un renacimiento en la actualidad. Todos estos estilos adquirieron su perfil moderno después de la Segunda Guerra Mundial, sin considerar el uso previo de los mismos nombres. Actualmente, la 60/- es similar a una Dark Mild, la 70/- se parece a una Ordinary Bitter y la 80/- es comparable a una Best Bitter o a una Strong Bitter. Las cervezas escocesas tienen un balance y perfil de sabor diferentes, pero ocupan una posición en el mercado similar a las cervezas inglesas mencionadas.*

*Las cervezas Light, Heavy y Export tienen perfiles de sabor similares, y a menudo son elaboradas a través del proceso de parti-gyling (Nota de la Traducción: múltiples mostos obtenidos de un mismo macerado). A medida que aumenta la densidad, lo hace también el carácter de la cerveza. Los ingredientes tradicionales eran malta Pale Ale rica en dextrinas, maíz, azúcares cerveceros oscuros y caramelos cerveceros para ajustar el color. Las recetas modernas (posteriores a la Segunda Guerra Mundial) a menudo incluyen una pequeña cantidad de malta oscura y porcentajes menores de malta tipo Crystal, junto a otros ingredientes como malta ámbar y trigo. Los cerveceros escoceses tradicionalmente empleaban maceración por infusión simple, con frecuencia utilizando la técnica de underletting (Nota de la Traducción: adición de agua al macerador por la parte inferior) y múltiples lavados del grano.*

*En general, estas cervezas escocesas son menos intensas, más dulces, más oscuras, con menor atenuación y menos lupuladas en comparación con las cervezas inglesas modernas equivalentes. Son elaboradas utilizando temperaturas de fermentación ligeramente más frías que sus homólogas inglesas. Muchas de estas diferencias han sido exageradas por la creencia popular; son perceptibles pero no descomunales, y aun así suficientes para afectar el balance de la cerveza, y quizá para indicar una preferencia nacional de sabor. El balance sigue siendo maltoso y un tanto dulce debido a densidades finales más altas, menor alcohol y menor uso de lúpulo. Muchas de estas divergencias con la cerveza inglesa ocurrieron entre finales del siglo XIX y mediados del siglo XX.*

*Los métodos de elaboración impulsados por quienes producen cerveza casera, tales como la caramelización en la olla de hervor o un listado de granos cargado con una gran cantidad de diversas maltas tipo Crystal, no son empleados comúnmente en productos tradicionales, pero pueden aproximar esos sabores cuando no hay disponibilidad de ingredientes tradicionales. El uso de malta ahumada con turba no es auténtico en absoluto y produce un sabor fenólico y sucio inapropiado en cualquiera de estos estilos. Las versiones ahumadas (utilizando cualquier tipo de humo) deberían ser inscritas en el estilo 32A Classic Style Smoked Beer.*

*El uso de la denominación “shilling” (-) es una curiosidad escocesa. En sus orígenes hacía referencia al precio de la cerveza en casks tipo hogshead (Nota de la Traducción: barril de 225 a 250 litros de capacidad), lo que de ninguna manera podía ser permanente en el tiempo. Los shillings (chelines) ni siquiera son utilizados como moneda hoy en Escocia. Sin embargo, el nombre quedó arraigado como una abreviatura para un tipo de cerveza, a pesar de que el significado original dejó de ser equivalente al precio real durante la Primera Guerra Mundial. Sobre todas las cosas, su significado actual es que los números más grandes se refieren a cervezas más fuertes, al menos dentro de la misma cervecería. En el período de entreguerras mundiales, algunas cervecerías utilizaban el precio por pinta en lugar de los shillings (p. ej.: Maclay 6d para la 60/-, 7d para la 70/-, 8d para la 80/-). Confusamente, durante este período una 90/- Pale Ale era una cerveza embotellada de baja densidad. Ciertamente curioso.*

### 14A. Scottish Light

**Impresión general:** Una cerveza maltosa y de bajo alcohol, con sabores ligeros a caramelo, tostadas, *toffee* y frutas. Una leve sequedad tostada compensa el dulzor residual en el final, con el amargor percibido solo para evitar que la cerveza sea empalagosa.

**Aroma:** Maltosidad con notas a caramelo y *toffee* de intensidad baja a media, y toques tostados y azucarados que pueden recordar a migas de pan tostadas, galletas inglesas, galletas integrales dulces (tipo Graham), *butterscotch* o a bizcochos de soletilla (Nota de la Traducción: *ladyfingers*, bizcocho de forma alargada, dulce y esponjoso que se suele

usar en la elaboración del tiramisú). Se permite una ligera frutuosidad a frutas pomáceas y un leve aroma a lúpulos ingleses (terroso, floral, cítrico a naranja, especiado, etc.).

**Apariencia:** Color de cobrizo profundo a marrón oscuro. Traslúcida. Espuma cremosa, blanquecina, de baja a moderada retención.

**Sabor:** Malta con carácter tostado y a pan en intensidad media, con notas a caramelo y *toffee*, terminando con una ligera sequedad rostizada. Es posible encontrar un amplio rango de sabores a azúcar caramelizada y a pan tostado, con descriptores similares a los utilizados en el aroma. Maltosidad y perfil de fermentación limpios. Son apropiados ligeros ésteres y sabores a lúpulos (descriptores similares a los del aroma). Amargor suficiente para evitar ser empalagosa, pero con un final y retrogusto maltosos.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio bajo a medio. Carbonatación de baja a moderada. Puede ser moderadamente cremosa.

**Comentarios:** Consulte la introducción a la categoría para comentarios detallados. Puede no parecer tan amarga como indican las especificaciones debido a la mayor densidad final y el dulzor residual. Es un producto típicamente de barril, pero en cierto modo poco común. No malinterprete la ligera sequedad rostizada como humo; este no debe estar presente en estas cervezas.

**Historia:** Consulte la introducción a la categoría. Los nombres con *Shilling* de estas ales fueron utilizados para cervezas *mild* (no envejecidas) antes de la Primera Guerra Mundial, pero los estilos adquirieron su perfil moderno solo después de la Segunda Guerra Mundial.

**Ingredientes característicos:** La versión más simple es con malta Pale Ale, pero también se pueden utilizar maltas para color, azúcares, maíz, trigo, maltas tipo Crystal, colorantes y una variedad de otros granos. Levadura limpia. Agua blanda. *Sin malta ahumada con turba.*

**Comparación de estilos:** Consulte la introducción a la categoría. Similar a otras ales escocesas pero con menos alcohol y de color más oscuro. Similar en intensidad de alcohol a la parte baja del rango de las Dark Mild, pero con un perfil de sabor y balance diferentes.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.030 – 1.035  
IBU: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.013  
SRM: 17 – 25 ABV: 2.5 – 3.3%

**Ejemplos comerciales:** Belhaven Best, McEwan's 60/-

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

## 14B. Scottish Heavy

**Impresión general:** Una cerveza maltosa y de bajo alcohol, con sabores ligeros a caramelo, tostadas, *toffee* y frutas. Una leve sequedad rostizada compensa el dulzor residual en el final, con el amargor percibido solo para evitar que la cerveza sea empalagosa.

**Aroma:** Maltosidad con notas a caramelo y *toffee* de intensidad media baja a media, y toques tostados y azucarados que pueden recordar a migas de pan tostadas, galletas inglesas, galletas integrales dulces (tipo Graham), *butterscotch* o a bizcochos de soletilla (Nota de la Traducción: *ladyfingers*, bizcocho de forma alargada, dulce y esponjoso que se suele usar en la elaboración del tiramisú). Se permite una ligera frutuosidad a frutas pomáceas y un leve aroma a lúpulos ingleses (terroso, floral, cítrico a naranja, especiado, etc.).

**Apariencia:** Color de cobrizo pálido a marrón. Traslúcida. Espuma cremosa, blanquecina, de baja a moderada retención.

**Sabor:** Malta con carácter tostado y a pan en intensidad media, con notas a caramelo y *toffee*, terminando con una ligera sequedad rostizada. Es posible encontrar un amplio rango de sabores a azúcar caramelizada y pan tostado, con descriptores similares a los utilizados en el aroma. Maltosidad y perfil de fermentación limpios. Son apropiados ligeros ésteres y sabores a lúpulos (descriptores similares a los del aroma). Amargor suficiente para evitar ser empalagosa, pero con un final y retrogusto maltosos.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio bajo a medio. Carbonatación de baja a moderada. Puede ser moderadamente cremosa.

**Comentarios:** Consulte la introducción a la categoría para comentarios detallados. Puede no parecer tan amarga como indican las especificaciones debido a la mayor densidad final y el dulzor residual. No malinterprete la ligera sequedad rostizada como humo; este no debe estar presente en estas cervezas.

**Historia:** Consulte la introducción a la categoría. Los nombres con *Shilling* de estas ales fueron utilizados para cervezas *mild* (no envejecidas) antes de la Primera Guerra Mundial, pero los estilos adquirieron su perfil moderno solo después de la Segunda Guerra Mundial.

**Ingredientes característicos:** La versión más simple es con malta Pale Ale y malta para color, pero también se pueden utilizar azúcares, maíz, trigo, maltas tipo Crystal, colorantes y una variedad de otros granos. Levadura limpia. Agua blanda. *Sin malta ahumada con turba.*

**Comparación de estilos:** Consulte la introducción a la categoría. Similar a otras ales escocesas en el perfil de sabor, de color más ligero y más intensa que una Scottish Light. Similar en intensidad de alcohol a la Ordinary Bitter, pero con un perfil de sabor y balance diferentes.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.035 – 1.040  
IBU: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.015  
SRM: 12 – 20 ABV: 3.3 – 3.9%

**Ejemplos comerciales:** McEwan's 70/-, Orkney Raven Ale

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

## 14C. Scottish Export

**Impresión general:** Una cerveza maltosa y de moderado alcohol, con sabores ligeros a caramelo, tostadas, *toffee* y frutas. Una leve sequedad rostizada compensa el dulzor residual en el final, con el amargor percibido solo para evitar que la cerveza sea empalagosa.

**Aroma:** Maltosidad con notas a caramelo y *toffee* de intensidad media, y toques tostados y azucarados que pueden recordar a migas de pan tostadas, galletas inglesas, galletas integrales dulces (tipo Graham), *butterscotch* o a bizcochos de soletilla (Nota de la Traducción: *ladyfingers*, bizcocho de forma alargada, dulce y esponjoso que se suele usar en la elaboración del tiramisú). Se permite una ligera frutuosidad a frutas pomáceas y un leve aroma a lúpulos ingleses (terroso, floral, cítrico a naranja, especiado, etc.).

**Apariencia:** Color de cobrizo pálido a marrón. Traslúcida. Espuma cremosa, blanquecina, de baja a moderada retención.

**Sabor:** Malta con carácter tostado y a pan en intensidad media, con notas a caramelo y *toffee*, terminando con una ligera sequedad rostizada. Es posible encontrar un amplio rango de sabores a azúcar caramelizada y pan tostado, con

descriptores similares a los utilizados en el aroma. Maltosidad y perfil de fermentación limpios. Son apropiados ligeros ésteres y sabores a lúpulos (descriptores similares a los del aroma). Amargor suficiente para evitar ser empalagosa, pero con un final y retrogusto maltosos.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio. Carbonatación de moderadamente baja a moderada. Puede ser moderadamente cremosa.

**Comentarios:** Consulte la introducción a la categoría para comentarios detallados. Puede no parecer tan amarga como indican las especificaciones debido a la mayor densidad final y el dulzor residual. No malinterprete la ligera sequedad rostizada como humo; este no debe estar presente en estas cervezas. Las versiones al estilo estadounidense son a menudo de mayor intensidad de alcohol (similar al enfoque estadounidense de las Irish Red Ale).

**Historia:** Consulte la introducción a la categoría. Los nombres con *Shilling* de estas ales fueron utilizados para cervezas *mild* (no envejecidas) antes de la Primera Guerra Mundial, pero los estilos adquirieron su perfil moderno solo después de la Segunda Guerra Mundial.

---

## 15. IRISH BEER

*Las cervezas tradicionales de Irlanda incluidas en esta categoría son cervezas de fermentación alta, de color desde ámbar a oscuro, de intensidad moderada a ligeramente fuerte, y a menudo son malinterpretadas debido a las diferencias en las versiones de exportación, o al centrarse demasiado en los atributos específicos de las cervezas elaboradas por cervecerías conocidas y de gran volumen de producción. Cada uno de los estilos de este grupo tiene una gama más amplia de lo que comúnmente se cree.*

### 15A. Irish Red Ale

**Impresión general:** Una pinta fácil de tomar, a menudo con sabores sutiles. Ligeramente maltosa en el balance, a veces con un dulzor inicial suave a *toffee* o caramelo, un paladar ligeramente granoso y a galleta, y un toque de sequedad rostizada en el final. Algunas versiones pueden enfatizar más el caramelo y el dulzor, mientras que otras favorecen el paladar granoso y la sequedad rostizada.

**Aroma:** A malta de bajo a moderado, ya sea a grano neutro o con un ligero carácter a caramelo, tostadas o *toffee*. Un muy bajo carácter a mantequilla es opcional. Un ligero aroma a lúpulo terroso o floral es opcional. Bastante limpia.

**Apariencia:** Color de ámbar medio a cobre rojizo medio. Traslúcida. Espuma baja con color de blanquecino a canela, con persistencia media.

**Sabor:** A malta de muy bajo a moderado con carácter a caramelo y dulzor, rara vez con una cualidad ligera a tostadas con mantequilla, o similar al *toffee*. El paladar a menudo es bastante neutro y granoso, o puede tomar una ligera nota tostada o a galleta al final, con un ligero sabor a grano rostizado, lo que le da una sequedad final característica. Un ligero sabor a lúpulo terroso o floral es opcional. Amargor de medio bajo a medio. Final de seco a semi seco. Limpia y suave. Ésteres bajos son opcionales. El balance tiende a ir levemente hacia la malta, aunque un ligero uso de granos rostizados puede aumentar levemente la percepción de amargor.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio, aunque los ejemplos que contienen niveles bajos de diacetilo pueden tener una sensación en boca ligeramente untuosa (no requerida). Carbonatación moderada. Suave.

**Comentarios:** El estilo es bastante amplio para permitir ejemplos más allá de los tradicionales de Irlanda. Los ejemplos irlandeses tienden a ser más bajos en alcohol, más granosos y

**Ingredientes característicos:** La versión más simple es con malta Pale Ale y malta para color, pero también se pueden utilizar azúcares, maíz, trigo, maltas tipo Crystal, colorantes y una variedad de otros granos. Levadura limpia. Agua blanda. *Sin malta ahumada con turba.*

**Comparación de estilos:** Consulte la introducción a la categoría. Más intensa que otras ales escocesas, pero con un perfil de sabor parecido. Similar en intensidad de alcohol a la Best Bitter y a la Strong Bitter, pero con un perfil de sabor y balance diferentes.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.040 – 1.060  
IBU: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.016  
SRM: 12 – 20 ABV: 3.9 – 6.0%

**Ejemplos comerciales:** Belhaven Scottish Ale, Broughton Wee Jock 80 Shilling, Caledonian Edinburgh Castle, McEwan's 80/-, McEwan's Export, Traquair Bear Ale

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

con un final más seco, mientras que las versiones no irlandesas suelen ser más altas en alcohol, más dulces, quizá más acarameladas y esterosas, y a menudo son cervezas de temporada.

**Historia:** Si bien Irlanda tiene una larga tradición en elaboración de ales, el estilo moderno Irish Red Ale es esencialmente una adaptación o interpretación del popular estilo English Bitter, con menos lúpulo y un poco de rostizado para agregar color y sequedad, aunque hay quienes proponen una historia más larga. Redescubierta como un estilo de cerveza artesanal en Irlanda, hoy en día es una parte esencial en la mayoría de las cartas de las cervecerías, junto con una pale ale y una stout.

**Ingredientes característicos:** Generalmente tiene un poco de cebada rostizada o malta negra para darle un color rojizo y un final rostizado seco. Malta base pálida. Históricamente, las maltas Caramelo se importaban y eran más caras, por lo que no todas las cervecerías las utilizaban.

**Comparación de estilos:** Una equivalente irlandesa de la English Bitter, menos amarga y lupulada, con un final algo seco debido a la cebada rostizada. Más atenuada, con menos sabor a caramelo y cuerpo que las Scottish Ale de intensidad equivalente.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.036 – 1.046  
IBU: 18 – 28 FG: 1.010 – 1.014  
SRM: 9 – 14 ABV: 3.8 – 5.0%

**Ejemplos comerciales:** Franciscan Well Rebel Red, Kilkenny Irish Beer, Murphy's Irish Red, O'Hara's Irish Red Ale, Porterhouse Nitro Red Ale, Smithwick's Irish Ale

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

## 15B. Irish Stout

**Impresión general:** Una cerveza negra con un pronunciado sabor tostado, a menudo similar al café. El balance puede variar de bastante equilibrado a bastante amargo; las versiones más equilibradas tienen un ligero dulzor de malta y las versiones amargas son bastante secas. Las versiones tiradas (*draft*) suelen ser cremosas al ser servidas con nitrógeno, pero las versiones embotelladas no tendrán este carácter derivado del servicio. El sabor tostado puede variar desde seco y similar al café hasta algo similar al chocolate.

**Aroma:** Por lo general, domina un aroma moderado similar al del café; puede tener ligeras notas secundarias a chocolate amargo, cacao o granos tostados. Ésteres medio bajos son opcionales. Un bajo aroma a lúpulo terroso o floral es opcional.

**Apariencia:** Color de marrón oscuro a negro azabache con reflejos granate. Según Guinness, "la cerveza Guinness puede parecer negra, pero en realidad es un tono muy oscuro de rubí". Opaca. Al servirla con nitrógeno, es característica una espuma espesa, cremosa, de larga duración, con color de canela a marrón, pero no espere una espuma compacta y cremosa de una cerveza embotellada.

**Sabor:** A grano o a malta tostados de intensidad moderada, con un amargor de medio a alto. El final puede ir de seco y similar al café a moderadamente balanceado, con un toque de caramelo o dulzor de malta. Por lo general tiene sabores similares al café, pero también puede tener un carácter semi amargo o a chocolate sin azúcar en el paladar, que perdura hasta el final. El balance puede incluir factores como algo de cremosidad, frutalidad media baja o sabor a lúpulo terroso de intensidad media. El nivel de amargor es algo variable, al igual que el carácter tostado y la sequedad del final; permita la interpretación por parte de quien la elabora.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio bajo a medio pleno, con un carácter algo cremoso, especialmente cuando se sirve con nitrógeno. Carbonatación de baja a moderada. Esta cerveza es notablemente suave a pesar de un alto amargor de lúpulos y una proporción significativa de granos oscuros presentes. Puede tener una ligera astringencia de los granos tostados, aunque la aspereza no es deseable.

**Comentarios:** Tradicionalmente un producto para servicio tirado (*draft*). Los ejemplos modernos casi siempre se asocian con un servicio utilizando nitrógeno. No espere que las cervezas embotelladas tengan la textura plena y cremosa, o la espuma duradera asociada con el servicio mediante mezcla de gases. Existen diferencias regionales en Irlanda, similares a la variabilidad en las English Bitter. Las stout tipo Dublín emplean cebada tostada, son más amargas y más secas. Las stout tipo Cork son más dulces, menos amargas y tienen sabores a chocolate y maltas especiales.

**Historia:** El estilo evolucionó a partir de las porter de Londres, pero exhibiendo un cuerpo e intensidad más plenos, cremosos y más "fuertes" (*stout*). Guinness comenzó a elaborar únicamente porter en 1799, y un "tipo de porter más fuerte" alrededor de 1810. La Irish Stout se separó de la London Single Stout (o simplemente porter) a fines del siglo XIX, con énfasis en las maltas más oscuras y la cebada tostada. Guinness comenzó a usar cebada en hojuelas después de la Segunda Guerra Mundial, y Guinness Draught se lanzó como marca en 1959. Las latas y botellas Draught ("widjet") se desarrollaron a finales de las décadas de 1980 y 1990 (Nota de la Traducción: un *widjet* es una pieza plástica, que va en el interior del envase de cerveza, y se encarga de liberar nitrógeno al abrir la lata o botella).

**Ingredientes característicos:** Maltas o granos tostados oscuros, suficientes para que la cerveza adquiriera un color negro. Malta pálida. Puede utilizar granos sin maltear para el cuerpo.

**Comparación de estilos:** Menos intensidad que una Irish Extra Stout. De color más oscuro (negro) que una English Porter (marrón).

**Estadísticas vitales:** OG: 1.036 – 1.044  
IBU: 25 – 45 FG: 1.007 – 1.011  
SRM: 25 – 40 ABV: 3.8 – 5.0%

**Ejemplos comerciales:** Beamish Irish Stout, Belhaven Black Stout, Guinness Draught, Murphy's Irish Stout, O'Hara's Irish Stout, Porterhouse Irish Stout

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

## 15C. Irish Extra Stout

**Impresión general:** Una cerveza negra de cuerpo más pleno, con un pronunciado sabor tostado, a menudo similar al café y al chocolate amargo, con cierta complejidad de malta. El balance puede variar de moderadamente semi amargo a amargo; las versiones más balanceadas tienen una riqueza de malta de intensidad hasta moderada, y las versiones amargas son bastante secas.

**Aroma:** De moderado a moderadamente alto similar al café, a menudo con ligeras notas secundarias a chocolate amargo, cacao, galleta, vainilla o granos tostados. Ésteres medio bajos son opcionales. El aroma a lúpulo es de bajo a nulo, puede ser ligeramente terroso o especiado, pero por lo general está ausente. La malta y un perfil tostado dominan el aroma.

**Apariencia:** Color negro azabache. Opaca. Es característica una espuma espesa, cremosa y persistente de color canela.

**Sabor:** De intensidad media a media alta a maltas o granos oscuros tostados, con un amargor de medio a medio alto. El final puede ir de seco y similar al café a moderadamente balanceado con un dulzor hasta moderado a caramelo o malta. Por lo general, tiene sabores tostados similares al café, pero a menudo también tiene un carácter a chocolate amargo en el paladar, que perdura hasta el final. A menudo están presentes sabores en segundo plano a moca (café con chocolate) o a galleta que agregan complejidad. Una frutalidad media baja es opcional. Lúpulo medio terroso o especiado es opcional. El nivel de amargor es variable en cierta medida, al igual que el carácter tostado y la sequedad del final; permita la interpretación por parte de quien la elabora.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio pleno a pleno, con un carácter algo cremoso. Carbonatación moderada. Muy suave. Puede tener una ligera astringencia de los granos tostados, aunque la aspereza no es deseable. Se puede detectar un carácter ligeramente cálido.

**Comentarios:** Tradicionalmente, es un producto embotellado más fuerte y con una gama de posibles interpretaciones igualmente válidas, variando con mayor frecuencia en el sabor tostado y el dulzor. La mayoría de los ejemplos comerciales irlandeses tradicionales están en el rango de 5.6 a 6.0% ABV.

**Historia:** Tiene el mismo origen que la Irish Stout, pero como un producto más fuerte. La Guinness Extra Stout (Extra Superior Porter, posteriormente Double Stout) se elaboró por primera vez en 1821, y era principalmente un producto embotellado.

**Ingredientes característicos:** Similar a la Irish Stout. Puede tener adicionalmente maltas Crystal oscuras o azúcares morenas.

**Comparación de estilos:** A medio camino entre una Irish Stout y una Foreign Extra Stout en intensidad de alcohol y de sabor, aunque con un balance similar. Más cuerpo, riqueza y, a menudo, complejidad de malta que una Irish Stout. De color negro, no marrón como una English Porter.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.052 – 1.062  
IBU: 35 – 50 FG: 1.010 – 1.014  
SRM: 30 – 40 ABV: 5.0 – 6.5%

**Ejemplos comerciales:** Guinness Extra Stout, O’Hara’s Leann Folláin, Porterhouse XXXX, Sheaf Stout

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

## 16. DARK BRITISH BEER

*Esta categoría contiene stout modernas británicas e irlandesas de medias a fuertes, de amargas a dulces, que se originaron en Inglaterra, incluso si algunas de ellas son más ampliamente asociadas con Irlanda hoy en día. En este caso, “británicas” se refiere, de manera amplia, a las Islas Británicas y no a Gran Bretaña.*

### 16A. Sweet Stout

**Impresión general:** Una stout muy oscura, dulce, de cuerpo pleno, ligeramente rostizada que recuerda a café con crema o espresso endulzado.

**Aroma:** Leve aroma a grano tostado, a veces con notas a café o chocolate. A menudo está presente una impresión de dulzor que recuerda a la crema. Puede estar presente un aroma a frutas de bajo a moderadamente alto. Diacetilo bajo es opcional. Un bajo aroma a lúpulo floral o terroso es opcional.

**Apariencia:** Color de marrón muy oscuro a negro. Traslúcida, si no es opaca. Espuma cremosa de canela a marrón.

**Sabor:** Dominan en el paladar sabores oscuros, rostizados, a café o chocolate. Ésteres afrutados de bajos a moderados. Amargor moderado. Dulzor de medio a alto, que proporciona un contrapunto al carácter tostado y al amargor, y que permanece hasta el final. El balance entre los granos o maltas oscuras y el dulzor puede variar de bastante dulce a moderadamente seco y algo tostado. Diacetilo bajo es opcional. Un bajo sabor a lúpulo floral o terroso es opcional.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio pleno a pleno y cremoso. Carbonatación de baja a moderada. Un alto dulzor residual proveniente de azúcares no fermentados realza la sensación plena en boca.

**Comentarios:** Las densidades son bajas en Gran Bretaña (a veces más bajas que las estadísticas aquí indicadas), y son mayores en los productos exportados y estadounidenses. Existen variantes, siendo las variables más sujetas a interpretación: los niveles de dulzor residual, la intensidad del carácter tostado y el balance entre ambos.

**Historia:** Estilo inglés de stout desarrollado a principios del siglo XX. Históricamente conocida como “Milk” o “Cream” Stout, esta denominación ya no está permitida legalmente en Inglaterra, pero puede ser aceptable en otros lugares. El nombre “milk” deriva del uso de lactosa (azúcar de leche) como endulzante. Originalmente comercializada como un tónico para personas con discapacidad física y madres lactantes.

**Ingredientes característicos:** Base de malta pálida, junto a maltas o granos oscuros. Puede llevar adjuntos de grano o azúcar. La lactosa es agregada con frecuencia para proporcionar dulzor residual adicional.

**Comparación de estilos:** Más dulce y menos amarga que otras stout, excepto la intensa Tropical Stout. El carácter tostado es leve, no tan quemado como en otras stout. Puede tener un balance similar al de una Oatmeal Stout, pero con mayor dulzor.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.060  
IBU: 20 – 40 FG: 1.012 – 1.024

SRM: 30 – 40 ABV: 4.0 – 6.0%

**Ejemplos comerciales:** Bristol Beer Factory Milk Stout, Firestone Nitro Merlin Milk Stout, Left Hand Milk Stout, Lancaster Milk Stout, Mackeson’s XXX Stout, Marston’s Pearl Jet Stout

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

### 16B. Oatmeal Stout

**Impresión general:** Una stout oscura, rostizada, de cuerpo pleno con suficiente dulzor como para dar soporte a la base de avena. El dulzor, balance y sensación de la avena pueden variar considerablemente.

**Aroma:** Ligero carácter granoso, tostado y similar al café, con un leve dulzor de malta que puede dar una impresión de café con crema. Frutosidad de baja a media alta. Es opcional un aroma medio bajo a lúpulo terroso o floral. Un ligero aroma granoso y a frutos secos producto de la avena es opcional. Diacetilo medio bajo es opcional pero típicamente ausente.

**Apariencia:** Color de marrón a negro. Espuma densa, cremosa, persistente, con color de canela a marrón. Traslúcida, si no es opaca.

**Sabor:** Similar al aroma, con un leve sabor a café tostado, chocolate con leche o café con crema, junto a una frutosidad de baja a moderadamente alta. La avena puede agregar un sabor a frutos secos tostados, granoso o terroso. Amargor medio. Final de semi seco a semi dulce, que afecta la percepción del balance. Retrogusto maltoso, tostado y a frutos secos. Lúpulo medio bajo floral o terroso es opcional. Diacetilo medio bajo es opcional pero típicamente ausente.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio pleno a pleno, con una untuosidad proveniente de la avena suave, sedosa, aterciopelada y a veces casi oleosa. Cremosa. Carbonatación de media a media alta. Las versiones más fuertes pueden tener una ligera tibieza alcohólica.

**Comentarios:** Al evaluar, tenga en cuenta las diferencias en balance e interpretación. Las versiones estadounidenses tienden a ser más lupuladas, menos dulces y afrutadas que los ejemplos ingleses. El amargor, el dulzor y la sensación de la avena pueden ser variables. El uso ligero de la avena puede dar cierta sedosidad al cuerpo y riqueza al sabor, mientras que su uso excesivo puede aportar un sabor bastante intenso, con una sensación en boca casi oleosa y un final algo seco.

**Historia:** Creada alrededor del 1900, como una variante de stout nutritiva o para personas con una discapacidad física, que usaba avena en el listado de granos, de manera similar pero



independiente, al desarrollo de la Sweet Stout que usaba lactosa. Una versión original escocesa usaba una cantidad significativa de avena malteada. Más tarde pasó por una fase “turbia” cuando algunas cervecías inglesas arrojaban un puñado de avena en sus stout elaboradas a través del proceso de *parti-gyling* (Nota de la Traducción: múltiples mostos obtenidos de un mismo macerado), para justificar legalmente la producción de una Oatmeal Stout “saludable” con fines publicitarios. Su mayor popularidad fue en Inglaterra en el periodo de entreguerras mundiales, y revivió en la era de la cerveza artesanal para la exportación, lo que ayudó a que se adoptara como un estilo de cerveza artesanal estadounidense moderno y popular, que usa una cantidad significativa (no simbólica) de avena.

**Ingredientes característicos:** Maltas pálidas, maltas Caramelo, junto a maltas y granos tostados oscuros (a menudo tipo chocolate). Avena o avena malteada (del 5 al 20% o más). Lúpulos principalmente para el amargor. Puede usar azúcar cervecero o siropes. Levadura ale inglesa.

**Comparación de estilos:** La mayoría son como un cruce entre una Irish Extra Stout y una Sweet Stout, con una adición de avena. Existen diversas variantes, con las versiones más dulces siendo similares a una Sweet Stout con avena en lugar de lactosa, y las versiones más secas similares a una Irish Extra Stout más sabrosa y con carácter a frutos secos. Ambas tienden a resaltar el cuerpo y la sensación en boca.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.045 – 1.065  
IBU: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.018  
SRM: 22 – 40 ABV: 4.2 – 5.9%

**Ejemplos comerciales:** Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout, Broughton Stout Jock, St-Ambroise Oatmeal Stout, Samuel Smith Oatmeal Stout, Summit Oatmeal Stout, Young’s London Stout

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-oscurito, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-stout, balanceada, rostizada

## 16C. Tropical Stout

**Impresión general:** Una stout muy oscura, dulce, afrutada y moderadamente intensa, con suaves sabores tostados, pero sin la aspereza de sabores quemados.

**Aroma:** Destaca un dulzor de moderado a alto. Aroma tostado a café o chocolate de moderado a alto, pero no quemado. Frutosidad de media a alta. Puede tener aroma a melaza, regaliz, azúcar quemada, frutas deshidratadas o similares al vino. Las versiones más intensas pueden tener un aroma sutil y limpio a alcohol. Un bajo aroma a lúpulo es opcional. Diacetilo bajo es opcional.

**Apariencia:** Color de marrón muy oscuro a negro. Claridad usualmente oscurecida por su color profundo. Traslúcida, si no es opaca. Espuma de color desde canela a marrón, voluminosa y con buena retención.

**Sabor:** Bastante dulce, con sabores suaves a grano oscuro y un discreto amargor de medio bajo a medio. Sabor tostado suave, a menudo similar al café o chocolate, pero moderado en el balance por el final dulce. Sin sabor a malta quemada o aspereza en el final. Ésteres afrutados de moderados a altos. Puede tener una cualidad dulce, como a ron añejo, melaza o azúcar quemada. Un bajo sabor a lúpulo es opcional. Diacetilo medio bajo es opcional.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio pleno a pleno, a menudo con un carácter suave y cremoso. Puede percibirse una

tibieza alcohólica, pero sin ser quemante. Carbonatación de moderada a moderadamente alta.

**Comentarios:** Sorprendentemente refrescante en climas cálidos. El nivel de dulzor puede variar significativamente. El término *Tropical* implica que la cerveza se originó, y es popular, en zonas tropicales, no que tenga características de frutas tropicales aportadas por lúpulos o frutas.

**Historia:** Una adaptación local de la Foreign Extra Stout elaborada con ingredientes y métodos autóctonos del Caribe y otros mercados de la zona tropical. Amargor más bajo que una stout de exportación, ya que estas cervezas no necesitan ser enviadas al extranjero y para ajustarse al paladar local de quienes la consumen.

**Ingredientes característicos:** Similar a una Sweet Stout, pero con mayor densidad. Maltas pálidas, junto a maltas y granos tostados oscuros. Lúpulo principalmente para el amargor. Puede usar adjuntos y azúcares para aumentar su densidad. Se elabora típicamente con levadura lager fermentada a temperatura cálida.

**Comparación de estilos:** Sabor similar a una Sweet Stout más intensa, con una mayor frutuosidad. Similar a algunas Imperial Stout sin el alto amargor, el tostado intenso o quemado ni los lúpulos de adición tardía, y con menor alcohol. Mucho más dulce y menos lupulada que las American Stout. Mucho más dulce y menos amarga que una Foreign Extra Stout de densidad similar.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.056 – 1.075  
IBU: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.018  
SRM: 30 – 40 ABV: 5.5 – 8.0%

**Ejemplos comerciales:** ABC Extra Stout, Bahamian Strong Back Stout, Dragon Stout, Jamaica Stout, Lion Stout, Royal Extra Stout

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-oscurito, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-tradicional, familia-stout, maltosa, rostizada, dulce

## 16D. Foreign Extra Stout

**Impresión general:** Una stout muy oscura, sabrosa, moderadamente intensa, bastante seca y con sabores tostados prominentes.

**Aroma:** Rostizado de moderado a alto, similar al café, chocolate amargo o a grano ligeramente quemado. Frutosidad de baja a media. Puede tener un aroma dulce o a melaza, regaliz, frutas deshidratadas o similares al vino. Las versiones más intensas pueden tener un aroma sutil y limpio a alcohol. Un bajo aroma a lúpulo terroso, herbáceo o floral es opcional. Diacetilo bajo es opcional.

**Apariencia:** Color de marrón muy oscuro a negro. Claridad usualmente oscurecida por su color profundo. Traslúcida, si no es opaca. Espuma de color desde canela a marrón, voluminosa y con buena retención.

**Sabor:** Rostizado de moderado a alto, similar al café, chocolate amargo o a grano ligeramente quemado, pero sin aspereza. Ésteres de bajos a medios. Amargor de medio a alto. Final moderadamente seco. Un moderado sabor a lúpulo terroso, herbáceo o floral es opcional. Diacetilo medio bajo es opcional.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio pleno a pleno, a menudo con un carácter suave y a veces cremoso. Puede percibirse una tibieza alcohólica, pero sin ser quemante. Carbonatación de moderada a moderadamente alta.

**Comentarios:** Conocida también como Foreign Stout, Export Stout y Foreign Export Stout. Las versiones históricas (al

menos las anteriores a la Primera Guerra Mundial) tenían la misma densidad inicial que las versiones domésticas de Extra Stout, pero dependiendo de la cervecería podían tener un ABV más alto, debido a una larga fermentación secundaria con Brett. La diferencia entre las versiones domésticas y de exportación eran el lupulado y el tiempo de maduración.

**Historia:** Hoy en día, es una stout más intensa que se elabora para el mercado de exportación, pero con una historia que se remonta a los siglos XVIII y XIX, cuando eran versiones más intensamente lupuladas de las stout de exportación más fuertes. Originalmente era almacenada en cubas de madera (*vats*), pero Guinness cesó esta práctica en la década de 1950. Guinness Foreign Extra Stout (originalmente West India Porter, posteriormente Foreign Extra Double Stout) fue elaborada por primera vez en 1801 de acuerdo a Guinness con “lúpulos adicionales para darle un sabor distintivo y una mayor durabilidad en el clima cálido”.

**Ingredientes característicos:** Maltas pálidas, junto a maltas y granos tostados oscuros, históricamente también pudieron usarse maltas marrón y ámbar. Lúpulo

principalmente para amargor, de variedades típicamente inglesas. Puede usar adjuntos y azúcares para aumentar la densidad.

**Comparación de estilos:** Similar en balance a una Irish Extra Stout, pero con más alcohol. No tan corpulenta o intensa como una Imperial Stout. Carece del intenso amargor y de la gran cantidad de lúpulos de adición tardía de una American Stout. Densidad similar a una Tropical Stout, pero con un final más seco y un mayor amargor.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.056 – 1.075  
IBU: 50 – 70 FG: 1.010 – 1.018  
SRM: 30 – 40 ABV: 6.3 – 8.0%

**Ejemplos comerciales:** Coopers Best Extra Stout, Guinness Foreign Extra Stout, The Kernel Export Stout London 1890, La Cumbre Malpais Stout, Pelican Tsunami Export Stout, Ridgeway Foreign Export Stout

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

---

## 17. STRONG BRITISH ALE

*Esta categoría incluye ales de las islas británicas más fuertes y sin un carácter tostado. Abarca el espacio de estilos por encima de las bitter, mild y brown ales, excluyendo porter y stout.*

### 17A. British Strong Ale

**Impresión general:** Una ale de respetable intensidad alcohólica, tradicionalmente acondicionada en botella y de guarda. Puede tener una amplia gama de interpretaciones, pero la mayoría tendrá diferentes niveles de riqueza de maltas, lúpulos de adición tardía y amargor, ésteres afrutados y tibiaza alcohólica. Los sabores e intensidad de malta y adjuntos pueden variar ampliamente, pero cualquier combinación debe resultar en una experiencia agradable al paladar.

**Aroma:** A dulzor de malta con ésteres afrutados, a menudo con una compleja mezcla de frutas deshidratadas, caramelo, frutos secos, *toffee* u otros aromas de maltas especiales. Algunas notas a alcohol son aceptables, pero no deberían percibirse quemantes o similares al solvente. Los aromas a lúpulo pueden variar ampliamente, pero por lo general tienen notas terrosas, resinosas, afrutadas o florales. El balance puede variar ampliamente, pero la mayoría de los ejemplos tendrá una combinación de malta, fruta, lúpulo y alcohol en diferentes intensidades.

**Apariencia:** Color de ámbar a marrón rojizo oscuro; muchas son bastante oscuras. Generalmente traslúcida, aunque las versiones más oscuras pueden ser casi opacas. Espuma de baja a moderada, con color de crema a canela claro y de retención media.

**Sabor:** Carácter a malta de medio a alto, a menudo rico con sabores a frutos secos, *toffee* o caramelo. Ligeras notas a chocolate se encuentran a veces en las cervezas más oscuras. Puede tener una interesante complejidad de sabor por el uso de azúcares cerveceros. El balance es a menudo maltoso, pero puede estar bien lupulada, lo que afecta la impresión de maltosidad. Los ésteres afrutados moderados son comunes, a menudo con carácter a fruta oscura o fruta deshidratada. El final puede variar de semi seco a algo dulce. La intensidad alcohólica debe ser evidente, pero no abrumadora. Un bajo nivel de diacetilo es opcional, pero generalmente no deseable.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a pleno y “masticable”. La tibiaza alcohólica es a menudo evidente y siempre bienvenida. Carbonatación de baja a moderada. Textura suave.

**Comentarios:** Una categoría para inscripción en competencias más que un estilo; la intensidad y el carácter de los ejemplos pueden variar ampliamente. Se ajusta al espacio de estilos entre cervezas de densidad normal y las Barley Wine. Puede incluir cervezas pálidas maltosas-lupuladas de mayor intensidad, cervezas de invierno inglesas (Winter Warmer), Dark Mild fuertes, Burton Ale más ligeras y otras cervezas únicas con un rango de densidad general que no les permite encajar en otras categorías. Quienes juzguen deben permitir un significativo rango en el carácter. Siempre y cuando la cerveza esté dentro del rango de graduación alcohólica y tenga un interesante carácter “británico”, probablemente se ajuste al estilo.

**Historia:** Una colección de estilos menores no relacionados, cada uno de los cuales tiene su propia tradición. No utilice la agrupación de esta categoría para inferir una relación histórica entre los ejemplos: no es ese el objetivo. Esta es una categoría para juzgar especialidades británicas modernas, en las que el atributo “especial” es el nivel de alcohol.

**Ingredientes característicos:** El listado de granos varía, a menudo con maltas pálidas de base, junto a maltas Caramelo y especiales. Algunos ejemplos más oscuros sugieren un uso ligero de maltas oscuras (p. ej.: chocolate, malta negra). Son comunes adjuntos azucarados y almidonados (p. ej.: maíz, cebada en hojuelas, trigo). Los lúpulos de adición tardía son tradicionalmente ingleses.

**Comparación de estilos:** Tiene un solapamiento significativo en densidad con las Old Ale, pero sin un carácter envejecido. Es posible una amplia gama de interpretaciones. No debe ser tan rica o intensa como una English Barley Wine. Más fuerte que una Strong Bitter potente de consumo diario, que una British Brown Ale y que una English Porter. Más carácter a maltas especiales o a azúcares que la American Strong Ale.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.055 – 1.080  
IBU: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022  
SRM: 8 – 22 ABV: 5.5 – 8.0%

**Ejemplos comerciales:** Fuller's 1845, Harvey's Elizabethan Ale, J.W. Lees Moonraker, McEwan's Champion, Samuel Smith's Winter Welcome, Shepherd Neame 1698

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

## 17B. Old Ale

**Impresión general:** Una ale inglesa usualmente maltosa y más fuerte que el promedio, aunque por lo general no es tan fuerte o rica como una British Barley Wine. Presenta tibieza alcohólica. Cuando está correctamente envejecida y bien cuidada, muestra los efectos positivos de la maduración.

**Aroma:** A dulzor de malta con ésteres afrutados, a menudo con una compleja mezcla de frutas deshidratadas, carácter vinoso, caramelo, melaza, *toffee*, sirope dorado (*treacle*) u otros aromas de maltas especiales. Son aceptables algunas notas a alcohol y oxidativas a frutos secos, similares a las encontradas en el jerez, oporto o madeira. El aroma a lúpulo no suele estar presente.

**Apariencia:** Color de ámbar profundo a marrón rojizo muy oscuro, pero la mayoría son bastante oscuras. La edad y la oxidación pueden oscurecer la cerveza aún más. Traslúcida, pero puede ser casi opaca. Espuma de baja a moderada, con color de crema a canela claro; retención de baja a promedio.

**Sabor:** Carácter a malta de medio a alto con una maltosidad de exquisita complejidad, a menudo con sabores a frutos secos, caramelo o similares a la melaza. Los sabores a chocolate ligero o a malta rostizada son opcionales, pero nunca deben ser prominentes. El balance suele ser maltoso dulce, pero puede estar bien lupulada; la impresión de amargor a menudo depende del tiempo de envejecimiento. Son comunes los ésteres afrutados de moderados a altos, y pueden tomar un carácter a frutas deshidratadas o vinoso. El final puede variar de seco a algo dulce. Un envejecimiento prolongado puede aportar sabores oxidativos similares a un fino jerez, oporto o madeira añejos. La intensidad alcohólica debe ser evidente, aunque no abrumadora. Un bajo diacetilo es opcional.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a pleno y "masticable", aunque los ejemplos de más edad pueden tener un cuerpo más ligero debido a una continua atenuación durante el acondicionamiento. La tibieza alcohólica es a menudo evidente y siempre bienvenida. Carbonatación de baja a moderada, dependiendo de la edad y acondicionamiento. Puede haber una ligera acidez, así como algo de taninos si está envejecida en madera; ambos son opcionales.

**Comentarios:** La intensidad y el carácter varían ampliamente. La cualidad predominante que caracteriza a este estilo es la impresión de envejecimiento, que puede manifestarse de diferentes formas (complejidad, oxidación, cuero, cualidades vinosas, etc.). Muchas de estas cualidades son defectos en otros casos, pero si el carácter resultante de la cerveza es complejo y agradablemente tomable, entonces estas características son aceptables. De ninguna manera se debe interpretar que estas características permisibles hagan que una cerveza imbebible y con *off flavors*, esté de alguna forma en el estilo. Old Peculier es una cerveza bien conocida pero bastante única, muy diferente a otras Old Ale.

**Historia:** Históricamente, una ale envejecida utilizada como cerveza de guarda (*stock ale*) para mezclar con otras o ser disfrutada con toda su intensidad (los términos "añeja" [*stale*] o "de guarda" [*stock*], se refieren a cervezas que fueron envejecidas o almacenadas durante un período de tiempo

significativo). Hay al menos dos tipos bien definidos en Gran Bretaña hoy en día: las más débiles, sin envejecer, servidas tiradas (*draft*) y que son similares a las mild de alrededor de 4.5%, y las más fuertes, envejecidas, y que a menudo tienen 6-8% o más.

**Ingredientes característicos:** La composición varía, aunque generalmente es similar a las British Strong Ale. La clave más importante en el perfil final del estilo es el carácter del envejecimiento, que es producto más del manejo de almacenamiento que de la elaboración.

**Comparación de estilos:** Tiene cierto solapamiento con las British Strong Ale y con el extremo inferior de las English Barley Wine, pero presentando siempre una cualidad de envejecimiento. La distinción entre una Old Ale y una Barley Wine es algo arbitraria por encima del 7% ABV, y generalmente significa tener una cualidad de envejecimiento más notoria.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.055 – 1.088  
IBU: 30 – 60 FG: 1.015 – 1.022  
SRM: 10 – 22 ABV: 5.5 – 9.0%

**Ejemplos comerciales:** Avery Old Jubilation, Berlina Old Ale, Greene King Strong Suffolk Ale, Marston Owd Roger, Theakston Old Peculier

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

## 17C. Wee Heavy

*Consulte la introducción a la categoría 14 Scottish Ale para las características generales de las cervezas escocesas.*

**Impresión general:** Profundidad de malta rica y dulce con sabores a caramelo, *toffee* y frutas. De cuerpo pleno y "masticable", con un alcohol que aporta tibieza. Amargor discreto, pero ni empalagosa ni almidarada.

**Aroma:** Intenso a malta con carácter a pan y tostado, con un carácter alto a caramelo y *toffee*. Es posible un amplio rango de aromas de soporte a azúcares caramelizadas y similares al pan tostado (migas de pan tostadas, bizcochos de soletilla [*ladyfingers*], galletas inglesas, galletas integrales dulces [tipo Graham], turrón, *butterscotch*, etc.). Algunas veces se percibe un leve toque rostizado. Notas de bajas a moderadas a alcohol y ésteres a frutas oscuras o deshidratadas. Es opcional un muy bajo carácter a lúpulo terroso, floral, cítrico a naranja o especiado.

**Apariencia:** Color de cobrizo claro a marrón oscuro, a menudo con reflejos rubí oscuro. Traslúcida. Por lo general, tiene una espuma color canela voluminosa, que puede que no persista. Las piernas pueden ser evidentes en las versiones más fuertes.

**Sabor:** Malta rica y con sabores a pan y tostados, que a menudo es plena y dulce en el paladar, con sabores a caramelo y *toffee*, pero balanceada por el alcohol y un toque a granos rostizados en el final. La malta a menudo tiene sabores tostados y a azúcares caramelizadas del mismo tipo a los descritos en el aroma. Alcohol y ésteres (ciruelas, uvas pasas, frutas deshidratadas, etc.) de bajos a medios. Bajo amargor en el balance, dando un final de semi seco a dulce. Es opcional un sabor a lúpulo medio bajo, con descriptores similares a los del aroma.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio pleno a pleno, en ocasiones con una viscosidad espesa, "masticable", a veces cremosa. Una tibieza alcohólica suave suele estar presente y es deseable ya que balancea el dulzor de la malta. Carbonatación moderada.

**Comentarios:** Se permite un rango de intensidades; no todas las versiones son muy fuertes. También es conocida como “Strong Scotch Ale”, el término “Wee Heavy” significa “pequeña fuerte” y tiene su origen en la cerveza que hizo famoso el término, Fowler’s Wee Heavy, una ale de 12 guineas.

**Historia:** Descendiente de la Edinburgh Ale, una cerveza maltosa más fuerte elaborada en un rango de intensidades, similar a las Burton Ale (aunque utilizando la mitad de lúpulo). Las versiones modernas tienen dos variantes principales, una cerveza más modesta de 5% ABV y la más ampliamente conocida de 8-9% ABV. Dado que las densidades disminuyeron con el paso del tiempo, algunas de las variantes dejaron de producirse.

**Ingredientes característicos:** Malta Pale Ale escocesa, una amplia gama de otros ingredientes es posible, incluyendo adjuntos. Algunos pueden usar malta Crystal o granos más oscuros para el color. *Sin malta ahumada con turba.*

**Comparación de estilos:** En cierta medida similar a una English Barley Wine, pero a menudo más oscura y con más caramelo.

**Estadísticas vitales:**

OG:	1.070 – 1.130
IBU:	17 – 35
SRM:	14 – 25
FG:	1.018 – 1.040
ABV:	6.5 – 10.0%

**Ejemplos comerciales:** Belhaven Wee Heavy, Broughton Old Jock, McEwan’s Scotch Ale, Orkney Skull Splitter, Traquair House Ale, The Duck-Rabbit Wee Heavy Scotch-Style Ale

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

## 17D. English Barley Wine

**Impresión general:** Una ale fuerte y ricamente maltosa, con una agradable profundidad afrutada o lupulada. Una cerveza de invierno para tomar a sorbos con tibieza alcohólica y un cuerpo pleno y “masticable”.

**Aroma:** Muy rico, intensamente maltoso, a menudo con aroma a caramelo en las versiones más oscuras o un ligero carácter a *toffee* en las versiones más pálidas. Puede tener un carácter rico a pan, tostado o notas a *toffee*. Puede tener una frutuosidad de moderada a fuerte, a menudo con un carácter a frutas oscuras o deshidratadas, particularmente en las versiones oscuras. El aroma a lúpulo puede variar de suave a intenso, y es típicamente floral, terroso, similar al té o a la mermelada. El alcohol puede ser de bajo a moderado, pero es suave y redondo. La intensidad aromática disminuye con el tiempo, y puede desarrollar una cualidad como a jerez, vino u oporto.

**Apariencia:** Color que va de ámbar dorado a marrón oscuro, a menudo con reflejos rubí y una profundidad significativa de color. No debe ser negra u opaca. Espuma blanquecina de baja a moderada. Puede tener baja retención de espuma. Claridad brillante, particularmente cuando está envejecida, aunque las versiones más jóvenes pueden ser ligeramente turbias. El alto contenido de alcohol y la viscosidad pueden ser visibles como piernas.

**Sabor:** Dulzor a malta rico de medio a alto, a menudo complejo y con múltiples capas, con sabores de malta a pan, galletas y caramelo (más similar al *toffee* en las versiones más pálidas) y con una frutuosidad de media a alta (a menudo con matices a frutas oscuras o deshidratadas). Cuando está envejecida, estos componentes afrutados irán aumentando,

teniendo las versiones más oscuras un nivel más alto que las más pálidas. El aroma, sabor y amargor del lúpulo pueden variar enormemente. Son comunes los lúpulos con un carácter inglés (florales, terrosos, similares al té o a la mermelada) de ligeros a intensos. El amargor puede ser de ligero a bastante fuerte, desvaneciéndose con el tiempo, por lo que el balance puede ir de maltoso hasta algo amargo. Las versiones más fuertes tendrán un leve carácter a alcohol. El final y el retrogusto pueden ser de moderadamente secos a moderadamente dulces, a menudo dependiendo del envejecimiento.

Las versiones envejecidas pueden desarrollar sabores oxidativos complejos o vinosos, en un nivel notorio pero no prominente. Las versiones pálidas por lo general se perciben más amargas, mejor atenuadas y con mayor presencia de lúpulo que las versiones más oscuras.

**Sensación en boca:** Tienen un cuerpo pleno y “masticable”, con una textura aterciopelada y exquisita, que disminuye con el envejecimiento. Una suave tibieza del alcohol envejecido debe estar presente, pero no debe ser quemante. La carbonatación puede ser de baja a moderada, dependiendo del envejecimiento y acondicionamiento.

**Comentarios:** La más rica y fuerte de las ales inglesas modernas. Su carácter puede cambiar significativamente con el tiempo; tanto las versiones jóvenes como las maduras deben ser apreciadas por lo que son. El perfil de la malta puede variar ampliamente; no todos los ejemplos tendrán todos los sabores o aromas posibles. Las variedades más pálidas no tendrán los sabores a caramelo y a malta más ricos y, en general, tampoco tendrán los frutos deshidratados más oscuros; no espere sabores y aromas que son imposibles en una cerveza de ese color. Comúnmente escrito como “Barley Wine” en el Reino Unido y como “Barleywine” en Estados Unidos.

**Historia:** Una descendiente moderna de las Burton Ale más fuertes. La cerveza Bass No. 1 fue la primera en ser llamada Barley Wine en 1872. Tradicionalmente era una cerveza oscura hasta que Tennant (hoy en día Whitbread) produjo por primera vez Gold Label, una versión dorada en 1951. Es el estilo original que inspiró variedades derivadas en Bélgica, Estados Unidos y en el resto del mundo.

**Ingredientes característicos:** Maltas Pale Ale y Crystal británicas. Uso limitado de maltas oscuras. A menudo se utilizan azúcares cerveceros. Lúpulos ingleses. Levadura británica.

**Comparación de estilos:** Menos lupulada y amarga, más maltosa y más afrutada que la American Barleywine. Puede solaparse con la Old Ale en el extremo inferior del rango, pero sin los intensos signos del envejecimiento. No tan acaramelada y, a menudo, no tan dulce como una Wee Heavy.

**Estadísticas vitales:**

OG:	1.080 – 1.120
IBU:	35 – 70
SRM:	8 – 22
FG:	1.018 – 1.030
ABV:	8.0 – 12.0%

**Ejemplos comerciales:** Burton Bridge Thomas Sykes Old Ale, Coniston No. 9 Barley Wine, Fuller’s Golden Pride, Hogs Back A over T, J.W. Lee’s Vintage Harvest Ale, Robinson’s Old Tom

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

## 18. PALE AMERICAN ALE

Esta categoría agrupa ales estadounidenses modernas de intensidad estándar y color pálido, con un balance de moderadamente maltoso a moderadamente amargo.

### 18A. Blonde Ale

**Impresión general:** Una cerveza artesanal estadounidense orientada a la malta, accesible a todos los paladares y con buena tomabilidad. A menudo con interesantes notas afrutadas, a lúpulo o a maltas especiales. Limpia y bien balanceada, es una bebida refrescante sin sabores agresivos.

**Aroma:** Malta de baja a moderada, generalmente neutra o granosa, puede tener una ligera nota a pan o a caramelo. Una frutuosidad de baja a moderada es opcional pero aceptable. Puede tener un aroma a lúpulo de bajo a medio, reflejando un amplio rango de variedades, aunque son más comunes las que aportan notas cítricas, florales, afrutadas o especiadas. Perfil de fermentación limpio.

**Apariencia:** Color de amarillo claro a dorado intenso. De transparente a brillante. Espuma blanca de baja a media, con una retención de moderada a buena.

**Sabor:** Maltosidad inicial suave, pero también puede tener un ligero sabor a malta especial (p. ej.: pan, tostadas, galleta o trigo). Sabores a caramelo usualmente ausentes; si estuvieran, son típicamente notas a caramelo claro o miel. Ésteres afrutados de bajos a medios son opcionales, pero bienvenidos. Sabor a lúpulo de ligero a moderado (de cualquier variedad), pero no debería ser demasiado agresivo. Amargor de medio bajo a medio, pero el balance es normalmente hacia la malta o equilibrado entre malta y lúpulo. Final de semi seco a ligeramente maltoso; una sensación de dulzor es a menudo más una expresión del bajo amargor que de un dulzor residual real. Perfil de fermentación limpio.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Carbonatación de media a alta. Suave sin resultar pesada.

**Comentarios:** Los ejemplos oxidados pueden desarrollar notas a miel o a caramelo, que no se deben confundir con los sabores similares derivados de la malta. Se conoce también, a veces, como Golden Ale o simplemente Gold.

**Historia:** Un estilo de cerveza artesanal estadounidense elaborado como una alternativa más rápida de producir que las American Lager estándar. Se cree que fue producida por primera vez por Catamount en 1987. A menudo cumple una función como ale de la casa de nivel introductorio.

**Ingredientes característicos:** Generalmente “todo malta”, pero puede incluir trigo malteado o algún azúcar como adjunto. Cualquier variedad de lúpulo puede ser usada. Levadura estadounidense limpia, levadura inglesa ligeramente afrutada o levadura Kölsch. También puede ser elaborada con levadura lager, o ser acondicionada en frío.

**Comparación de estilos:** Típicamente con más sabor que una American Lager o una Cream Ale. Menos amargor que una American Pale Ale. Probablemente similar a los ejemplos más maltosos de Kölsch.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.038 – 1.054  
IBU: 15 – 28 FG: 1.008 – 1.013  
SRM: 3 – 6 ABV: 3.8 – 5.5%

**Ejemplos comerciales:** Firestone Walker 805, Kona Big Wave Golden Ale, Real Ale Firemans #4 Blonde Ale, Russian River Aud Blonde, Victory Summer Love, Widmer Citra Summer Blonde Brew

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, cualquier fermentación, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ale-pálida, balanceada

### 18B. American Pale Ale

**Impresión general:** Una cerveza artesanal estadounidense pálida, de intensidad estándar y orientada hacia el lúpulo, pero con suficiente malta de apoyo para que sea balanceada y fácil de tomar. La presencia limpia de los lúpulos puede reflejar variedades estadounidenses o del Nuevo Mundo, bien sean clásicas o modernas, con un amplio rango de características.

**Aroma:** Lúpulo de moderado a moderadamente alto proveniente de variedades estadounidenses o del Nuevo Mundo, con un amplio rango de posibles características, incluyendo perfiles cítricos, florales, a pino, resinosos, especiados, frutas tropicales, frutas de carozo, bayas o melón. Ninguna de estas características particulares es obligatoria, pero el aroma lupulado debe ser evidente. Esta presentación de lúpulos es apoyada por una maltosidad de intensidad de baja a moderada, con carácter neutro o a grano, y que puede aportar un bajo carácter a maltas especiales (p. ej.: pan, tostadas, galleta o caramelo). Los ésteres afrutados son opcionales, nunca sobrepasando una intensidad moderada. El aroma fresco a lúpulo agregado como *dry hop* es opcional.

**Apariencia:** Color de dorado pálido a ámbar. Espuma moderadamente voluminosa, con color de blanco a blanquecino, con buena retención. Por lo general bastante traslúcida.

**Sabor:** Carácter de lúpulos y maltas similares a los del aroma (aplican los mismos descriptores e intensidades). Los sabores a caramelo a menudo están ausentes o son bastante discretos, siendo aceptables siempre y cuando no entren en conflicto con los lúpulos. Amargor de moderado a alto. Perfil de fermentación limpio. Los ésteres afrutados de la levadura pueden ser de nulos a moderados, no obstante, muchas de las variedades de lúpulos pueden ser bastante afrutadas. Final de seco a medio. El balance es típicamente hacia el amargor y los lúpulos de adición tardía; la presencia de malta debe ser de apoyo y no una distracción. El sabor a lúpulo y el amargor a menudo permanecen hasta el final, pero el retrogusto debe ser generalmente limpio y sin asperezas. El sabor fresco a lúpulo agregado como *dry hop* es opcional.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Carbonatación de moderada a alta. En general, con un final suave sin astringencia ni asperezas.

**Comentarios:** Las versiones estadounidenses modernas son, a menudo, solamente una IPA de menor densidad. Tradicionalmente era un estilo que permitía experimentar con variedades de lúpulo y métodos de utilización, lo cual a menudo se puede observar hoy en día en las adaptaciones internacionales de países con un mercado emergente de cerveza artesanal. Al juzgar esta cerveza, permita las características de los lúpulos modernos estadounidenses o del Nuevo Mundo, según sean desarrollados y lanzados al mercado.

**Historia:** Una adaptación de la English Pale Ale en la era moderna de la cerveza artesanal estadounidense, reflejando ingredientes autóctonos. Sierra Nevada Pale Ale fue elaborada

por primera vez en 1980 y ayudó a popularizar el estilo. Antes de la explosión de fama de las IPA, este estilo era el más conocido y popular entre las cervezas artesanales estadounidenses.

**Ingredientes característicos:** Malta pálida neutra. Lúpulos estadounidenses o del Nuevo Mundo. Levadura ale, neutra o ligeramente afrutada, de origen estadounidense o inglés. Pequeñas cantidades de diversas maltas especiales.

**Comparación de estilos:** Típicamente de color más claro, con un perfil de fermentación más limpio, y con menos sabores a caramelo que sus equivalentes ingleses. Puede existir cierto solapamiento en el color entre la American Pale Ale y la American Amber Ale. La American Pale Ale será generalmente más limpia, con un perfil de maltas Caramelo más ligero, cuerpo más liviano y a menudo más lúpulos de adición tardía.

Menos amargor en el balance y menos intensidad alcohólica que una American IPA. Más maltosa, más balanceada y fácil de tomar, y menos intensamente amarga y centrada en los lúpulos que una American IPA de bajo alcohol (conocidas como Session IPA). Más amarga y lupulada que una Blonde Ale.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.045 – 1.060  
IBU: 30 – 50 FG: 1.010 – 1.015  
SRM: 5 – 10 ABV: 4.5 – 6.2%

**Ejemplos comerciales:** Deschutes Mirror Pond Pale Ale, Half Acre Daisy Cutter Pale Ale, Great Lakes Burning River, La Cumbre Acclimated APA, Sierra Nevada Pale Ale, Stone Pale Ale 2.0

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ale-pálida, amarga, lupulada

---

## 19. AMBER AND BROWN AMERICAN BEER

*Esta categoría contiene ales de fermentación alta y lagers fermentadas a temperatura cálida, modernas y de origen estadounidense, de colores ámbar y marrón, de intensidad alcohólica estándar, que pueden ser de balanceadas a amargas.*

### 19A. American Amber Ale

**Impresión general:** Una cerveza artesanal estadounidense ámbar, lupulada, de moderada intensidad y con un sabor a caramelo derivado de la malta. El balance puede variar bastante, con algunas versiones siendo muy maltosas y otras agresivamente lupuladas. Las versiones lupuladas y amargas no deberían tener sabores que choquen con el perfil a caramelo de la malta.

**Aroma:** Aroma a lúpulo de bajo a moderado que refleja variedades de lúpulos estadounidenses o del Nuevo Mundo (cítrico, floral, a pino, resinoso, especiado, fruta tropical, fruta de carozo, baya o melón). Un carácter a lúpulo cítrico es común, pero no obligatorio. Maltosidad de moderadamente baja a moderadamente alta, usualmente con un carácter moderado a caramelo, que puede aportar soporte, balance, o a veces, enmascarar la presencia del lúpulo. Los ésteres varían de nulos a moderados.

**Apariencia:** Color de ámbar profundo a marrón cobrizo, algunas veces con tonos rojizos. Espuma blanquecina moderadamente voluminosa, con buena retención. Por lo general bastante traslúcida.

**Sabor:** Lúpulo de moderado a alto con características similares a las del aroma. Los sabores a malta son de moderados a altos, y usualmente presentan un dulzor de malta inicial seguido de un sabor moderado a caramelo y, a veces, sabores tostados o a galleta en cantidades menores. Están ausentes sabores de maltas oscuras o rostizadas. Amargor de moderado a moderadamente alto. El balance puede variar desde algo maltoso a algo amargo. Los ésteres afrutados pueden ser de nulos a moderados. Final de medio a pleno, aunque seco, con el dulzor del caramelo, el sabor a lúpulo y el amargor pudiendo persistir ligeramente.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a medio pleno. Carbonatación de media a alta. Generalmente con un final suave y sin astringencia. Las versiones más fuertes pueden tener cierta tibieza alcohólica.

**Comentarios:** Puede solaparse en color con versiones más oscuras de las American Pale Ale, pero con un sabor a malta y un balance diferentes. Existe un rango de balances en este estilo, desde equilibrado y maltoso hasta agresivamente lupulado.

**Historia:** Un estilo de cerveza artesanal estadounidense moderno, desarrollado como una variante de las American Pale Ale. Mendocino Red Tail Ale fue elaborada por primera vez en 1983, y regionalmente era conocida como una Red Ale. Esta cerveza actuó como la progenitora de las Double Red (American Strong Ale), Red IPA y otras cervezas lupuladas y acarameladas.

**Ingredientes característicos:** Malta Pale Ale neutra. Maltas Crystal de color medio a oscuro. Son comunes lúpulos estadounidenses o del Nuevo Mundo, frecuentemente con sabores cítricos, pero también pueden ser usados otros. Levadura de carácter neutro a ligeramente esteroso.

**Comparación de estilos:** Más oscura, más acaramelada, con más cuerpo y generalmente menos amarga en el balance que una American Pale Ale. Menos alcohol, amargor y carácter de lúpulo que las Red IPA. Menos intensidad, malta y carácter de lúpulo que las American Strong Ale. Menos chocolate y caramelo oscuro que una American Brown Ale.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.045 – 1.060  
IBU: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015  
SRM: 10 – 17 ABV: 4.5 – 6.2%

**Ejemplos comerciales:** Anderson Valley Boont Amber Ale, Bell's Amber Ale, Full Sail Amber, North Coast Red Seal Ale, Saint Arnold Amber Ale, Tröegs Hopback Amber Ale

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ale-ámbar, balanceada, lupulada

### 19B. California Common

**Impresión general:** Una cerveza tostada y acaramelada, bastante amarga, de intensidad estándar, con un interesante perfil frutal y un carácter a lúpulo como amaderado y rústico. Suave y bien carbonatada.

**Aroma:** Lúpulo de moderado a alto con carácter herbáceo, resinoso, floral o mentolado. Un suave carácter afrutado es aceptable. Un aroma a caramelo o tostado de la malta, en intensidad de baja a moderada, da soporte a los lúpulos.

**Apariencia:** Color de ámbar medio a cobrizo ligero. Por lo general traslúcida. Espuma blanquecina de tamaño moderado y buena retención.

**Sabor:** Moderadamente maltoso con un pronunciado amargor de lúpulo. El carácter de malta usualmente tiene sabores tostados (no rostizados) y caramelo. Sabor de lúpulo de bajo a moderadamente alto, usualmente con una cualidad rústica de variedades tradicionales estadounidenses (a menudo herbáceo, resinoso, floral, mentolado). Final bastante seco y *crisp*, con un amargor de lúpulo que persiste y un sabor a malta firme y granoso. Se aceptan ligeros ésteres afrutados, pero generalmente es limpia.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio. Carbonatación de media a media alta.

**Comentarios:** Este estilo está descrito específicamente entorno a la prototípica Anchor Steam, aunque permitiendo el uso de otros ingredientes típicos de la época. Los lúpulos Northern Brewer no son un requerimiento estricto para el estilo. Los lúpulos modernos estadounidenses y del Nuevo Mundo (particularmente los cítricos) son inapropiados.

**Historia:** Original de la costa oeste de Estados Unidos, elaborada inicialmente como Steam Beer durante la fiebre del oro. Se utilizaban fermentadores grandes, poco profundos y abiertos (*coolships*) para compensar la falta de refrigeración y para aprovechar las bajas temperaturas del área de la bahía de San Francisco. Las versiones modernas se basan en el relanzamiento del estilo por Anchor Brewing en la década de 1970.

**Ingredientes característicos:** Malta Pale Ale, lúpulos no cítricos (a menudo Northern Brewer), pequeñas cantidades de malta tostada o Crystal. Levadura lager; sin embargo, algunas cepas (a menudo mencionando “California” en su nombre) trabajan mejor que otras a las temperaturas de fermentación más cálidas comúnmente utilizadas (55 a 60 °F, aprox. 13 a 16 °C). Tome en cuenta que algunas cepas de levadura alemanas producen un carácter sulfuroso inapropiado.

**Comparación de estilos:** Superficialmente similar a una American Amber Ale, pero con elecciones específicas de malta y lupulado; el sabor y el aroma a lúpulo son del tipo estadounidense tradicional (no moderno), los sabores a malta son más tostados, el lupulado es siempre intenso, y se utiliza levadura lager fermentada a temperatura cálida. Menos atenuada, menos carbonatada y menos afrutada que una Australian Sparkling Ale.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.048 – 1.054  
IBU: 30 – 45 FG: 1.011 – 1.014  
SRM: 9 – 14 ABV: 4.5 – 5.5%

**Ejemplos comerciales:** Anchor Steam, Steamworks Steam Engine Lager

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-baja, norte-américa, estilo-tradicional, familia-lager-ámbar, amarga, lupulada

## 19C. American Brown Ale

**Impresión general:** Una ale estadounidense maltosa pero lupulada, de intensidad estándar, frecuentemente con sabores a chocolate y caramelo. El sabor y el aroma del lúpulo complementan y realzan a la malta en lugar de chocar con ella.

**Aroma:** De malta dulce a malta sabrosa, en intensidad moderada, con cualidades a chocolate, caramelo, frutos secos o tostado. El aroma a lúpulo es típicamente de bajo a moderado, de casi cualquier tipo que complementa a la malta. Algunas interpretaciones del estilo pueden presentar opcionalmente un

mayor aroma a lúpulo, un carácter estadounidense o del Nuevo Mundo (cítrico, afrutado, tropical, etc.), o aromas derivados de *dry hopping*. Los ésteres afrutados van de muy bajos a moderados. El carácter a malta oscura es más robusto que en otras Brown Ale, aunque no lo suficiente como para parecerse demasiado a una porter.

**Apariencia:** Color marrón de ligero a muy oscuro. Traslúcida. Espuma de ligera a moderada, con color de blanquecino a canela claro.

**Sabor:** Maltosidad dulce o rica de media a moderadamente alta, con complejidad a chocolate, caramelo, frutos secos o tostado, y con amargor de medio a medio alto. Final de semi seco a medio, con un retrogusto tanto a malta como a lúpulos. Sabor a lúpulo de ligero a moderado, a veces cítrico, afrutado o tropical, aunque es aceptable cualquier sabor a lúpulo que complementa a la malta. Ésteres afrutados de muy bajos a moderados. La malta y el lúpulo generalmente tienen la misma intensidad, pero el balance puede variar en ambas direcciones. No debería tener un carácter rostizado que sugiera una porter o una stout.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a medio pleno. Las versiones más amargas pueden dar una impresión seca y resinosa. Carbonatación de moderada a moderadamente alta. Las versiones más fuertes pueden presentar una ligera tibieza alcohólica.

**Comentarios:** La mayoría de las American Brown comerciales no son tan agresivas como las versiones caseras originales y algunos ejemplos artesanales modernos. Este estilo describe la oferta comercial actual, típicamente vendida como American Brown Ale, en lugar de las versiones más fuertes y lupuladas de los primeros días de la elaboración casera. Estas Brown Ale con intensidad de IPA deberían inscribirse como 21B Specialty IPA: Brown IPA.

**Historia:** Un estilo estadounidense de los inicios de la era moderna de la cerveza artesanal. Derivado de la English Brown Ale, pero con más lúpulos. Pete’s Wicked Ale (1986) definió el estilo, que fue juzgado por primera vez en el Great American Beer Festival de 1992.

**Ingredientes característicos:** Malta pálida, con adición de maltas Crystal y oscuras (típicamente chocolate). Los lúpulos estadounidenses son típicos, pero también pueden ser utilizados lúpulos de Europa continental o del Nuevo Mundo.

**Comparación de estilos:** Más sabores a chocolate y caramelo que las American Pale o Amber Ale, típicamente con un amargor menos prominente en el balance. Menor amargor, alcohol y carácter lupulado que las Brown IPA. Más amarga y típicamente más lupulada que las English Brown Ale, con una presencia de malta más rica, usualmente con más alcohol, y con un carácter de lúpulo estadounidense o del Nuevo Mundo.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.045 – 1.060  
IBU: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016  
SRM: 18 – 35 ABV: 4.3 – 6.2%

**Ejemplos comerciales:** Avery Ellie’s Brown Ale, Big Sky Moose Drool Brown Ale, Brooklyn Brown Ale, Bell’s Best Brown, Smuttynose Old Brown Dog Ale, Telluride Face Down Brown

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-oscuro, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ale-marrón, balanceada, lupulada

## 20. AMERICAN PORTER AND STOUT

Todas estas cervezas evolucionaron de sus homónimas inglesas para ser completamente transformadas por las cervecerías artesanales estadounidenses. En general, estos estilos son más robustos, más alcohólicos, más orientados al rostizado y más centrados en el lúpulo que sus parientes ingleses de estilo tradicional. Estos estilos están agrupados debido a una historia compartida y un perfil de sabor similar.

### 20A. American Porter

**Impresión general:** Una cerveza oscura maltosa, amarga y a menudo un tanto lupulada, con un carácter balanceado, rostizado y frecuentemente a chocolate.

**Aroma:** Rostizado de medio ligero a medio alto, a menudo con un carácter a chocolate, café ligero o levemente quemado, a veces con dulzor de caramelo o *toffee* en segundo plano, o riqueza de malta. El carácter a lúpulo resinoso, terroso o floral puede variar de bajo a alto. Ésteres afrutados moderados son opcionales. No debe percibirse punzante, agrio ni ácido. El balance de malta y lúpulo puede variar, pero siempre debe tener un aroma a malta rostizada.

**Apariencia:** Color de marrón medio a marrón muy oscuro, a menudo con destellos rubí o granate. Puede acercarse al color negro. Traslúcida, si no es opaca. Espuma color canela densa, de retención moderadamente buena.

**Sabor:** Rostizado moderadamente fuerte, a menudo con un carácter a chocolate y ligeramente quemado, a veces con un caramelo dulce o riqueza de malta para dar soporte. Amargor de medio a alto, con un final de seco a semi dulce. Las maltas oscuras pueden acentuar esta impresión, pero no deberían añadir un sabor agrio, quemado ni áspero. Lúpulo resinoso, terroso o floral de bajo a alto, que no debería chocar con la malta oscura. Versiones con *dry hop* pueden tener un sabor a lúpulo fresco o resinoso. Ésteres afrutados moderados son opcionales. No debería tener una acidez cortante.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a medio pleno. Carbonatación de moderadamente baja a moderadamente alta. Las versiones más fuertes pueden tener una ligera tibiaza alcohólica. Pueden tener una ligera astringencia por la malta oscura, pero este carácter no debería ser intenso.

**Comentarios:** A veces llamada Robust Porter, se está volviendo cada vez más difícil de encontrar. Es un estilo un tanto amplio, abierto a la interpretación por parte de quien la elabora. La intensidad y los sabores a maltas oscuras pueden variar significativamente. Es opcional un carácter intenso a lúpulo, o a subproductos significativos de la fermentación; por eso puede tener un carácter o “estadounidense” o “británico”.

**Historia:** Una versión más fuerte y agresiva de las antiguas Pre-Prohibition Porter o English Porter, elaborada por primera vez en la era moderna de la cerveza artesanal (introducida en 1974). Este estilo describe las versiones artesanales modernas; para las versiones estadounidenses antiguas consulte el estilo Historical Beer: Pre-Prohibition Porter.

**Ingredientes característicos:** Malta base pálida, frecuentemente malta Crystal. Maltas oscuras, a menudo malta negra o chocolate. Típicamente lúpulos estadounidenses para amargor, pero se pueden utilizar variedades estadounidenses o británicas para adiciones tardías. Levadura ale que puede ser una variedad estadounidense limpia o una inglesa llena de carácter.

**Comparación de estilos:** Más amarga y a menudo más fuerte, y con más cualidades de maltas oscuras y más secas que las English Porter o Pre-Prohibition Porter. Menos alcohólica e intensa que una American Stout.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.050 – 1.070  
IBU: 25 – 50 FG: 1.012 – 1.018  
SRM: 22 – 40 ABV: 4.8 – 6.5%

**Ejemplos comerciales:** Anchor Porter, Bell’s Porter, Deschutes Black Butte Porter, Great Lakes Edmund Fitzgerald Porter, Sierra Nevada Porter, Smuttynose Robust Porter

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-oscura, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-porter, amarga, rostizada, lupulada

### 20B. American Stout

**Impresión general:** Una stout oscura bastante fuerte, altamente rostizada, amarga y lupulada. Tiene el cuerpo y los sabores oscuros típicos de una stout, con un carácter más agresivo a lúpulo estadounidense y mayor amargor.

**Aroma:** Rostizado de moderado a fuerte, a menudo con una cualidad a café rostizado o chocolate amargo. Aromas quemados o a carbón son aceptables en niveles bajos. Aroma a lúpulo de muy bajo a medio, a menudo con un carácter cítrico o resinoso. Ésteres de intensidad media son opcionales. Un ligero alcohol es opcional. No debe percibirse punzante, agrio ni ácido.

**Apariencia:** Generalmente de color negro azabache, aunque algunas pueden verse como un marrón muy oscuro. Espuma voluminosa y persistente, con color de canela claro a marrón claro. Usualmente opaca.

**Sabor:** Rostizado de moderado a muy alto, a menudo con notas a café, chocolate amargo o semi amargo, o granos de café rostizados. Puede tener una nota a poso de café ligeramente quemado, pero este carácter no debería ser prominente. Dulzor de malta de bajo a medio, a menudo con sabrosas notas a chocolate o caramelo. Amargor de medio a alto. Sabor a lúpulo de bajo a alto, generalmente cítrico o resinoso. Final de seco a medio, ocasionalmente con una cualidad ligeramente quemada. Ésteres bajos son opcionales. Un sabor a alcohol ligero pero suave es opcional.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a pleno. Puede ser algo cremosa. Puede tener un poco de astringencia derivada del rostizado, pero este carácter no debería ser excesivo. Carbonatación de media alta a alta. Tibieza alcohólica de ligera a moderadamente fuerte, pero suave y no excesivamente quemante.

**Comentarios:** Cada cervecería expresa su personalidad variando el perfil de maltas rostizadas, el dulzor y el sabor de maltas, además de las cantidades de lúpulo de adición tardía utilizados. Generalmente tiene sabores de maltas rostizadas y un lupulado más intensos que otras stout tradicionales (excepto las Imperial Stout). Es cada vez más difícil de encontrar.

**Historia:** Un estilo moderno de cerveza artesanal y casera que aplicaba un régimen de lupulado más agresivo, al estilo estadounidense, a una stout fuerte tradicional inglesa o irlandesa. Las versiones caseras se conocieron alguna vez como West Coast Stout, una nomenclatura común para cervezas más altamente lupuladas.



**Ingredientes característicos:** Maltas base, lúpulos y levaduras estadounidenses comunes. Uso variado de maltas oscuras y tostadas, así como también de maltas tipo Caramelo. Pueden estar presentes adjuntos o aditivos en pequeñas cantidades para añadir complejidad.

**Comparación de estilos:** Como una Irish Extra Stout más lupulada, amarga y fuertemente tostada. Mucho más tostada y robusta que una Black IPA. Las versiones más robustas y alcohólicas corresponden al estilo Imperial Stout. Más alcohólica e intensa que una American Porter, particularmente en la adición de maltas o granos oscuros y el carácter de lúpulo.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.050 – 1.075  
IBU: 35 – 75 FG: 1.010 – 1.022  
SRM: 30 – 40 ABV: 5.0 – 7.0%

**Ejemplos comerciales:** Avery Out of Bounds Stout, Bell's Kalamazoo Stout, Deschutes Obsidian Stout, Sierra Nevada Stout, Trillium Secret Stairs

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-oscuro, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-stout, amarga, tostada, lupulada

## 20C. Imperial Stout

*Tradicionalmente un estilo inglés, pero actualmente es mucho más popular y ampliamente disponible en Estados Unidos e internacionalmente, donde es una favorita entre las cervezas artesanales, y no una curiosidad histórica.*

**Impresión general:** Una stout muy oscura y fuerte, de sabores intensos y con un amplio rango de interpretaciones. Malta tostada y quemada con sabores profundos a frutas oscuras o deshidratadas, final cálido y semi amargo. A pesar de los intensos sabores, los componentes necesitan compenetrarse entre sí para crear una cerveza compleja y armoniosa, y no un auténtico desastre; a veces esto solo se logra mediante su envejecimiento.

**Aroma:** Rico, profundo, complejo y a menudo bastante intenso, con una mezcla agradable de tostado, fruta, lúpulos y alcohol. Aroma tostado de ligero a moderadamente intenso, que puede tener una cualidad a café, chocolate amargo o semi amargo, cacao, golosina de regaliz negro, alquitrán o a grano ligeramente quemado, a veces con un ligero dulzor de caramelo o maltosidad tostada. Ésteres de bajos a moderadamente altos, a menudo percibidos como frutas oscuras o deshidratadas, tales como ciruelas, ciruelas pasas, higos, grosellas negras o uvas pasas. Lúpulo de muy bajo a bastante agresivo, a menudo con carácter estadounidense o inglés. El aroma a alcohol es opcional, pero no debería ser punzante, quemante o similar al solvente. El balance entre estos cuatro componentes principales puede variar bastante; no todos tienen que ser identificables, pero aquellos que estén presentes deben tener una interacción armoniosa. El envejecimiento puede añadir otra dimensión, incluyendo una impresión vinosa o similar a un oporto, pero nunca acidez. El envejecimiento puede disminuir la intensidad aromática.

**Apariencia:** El color varía desde marrón rojizo muy oscuro a negro azabache. Opaca. Espuma de color desde canela profundo a marrón oscuro. Generalmente tiene una espuma de buena formación, aunque su retención puede ser de baja a moderada. El alto alcohol y la viscosidad pueden ser visibles como piernas.

**Sabor:** Como el aroma, una compleja mezcla de tostado, fruta, lúpulos y alcohol (aplican los mismos descriptores). Estos sabores pueden ser bastante intensos, a menudo más que

en el aroma, pero aplica la misma advertencia respecto a la amplia variabilidad en el balance. Amargor de medio a agresivamente alto. La maltosidad otorga balance y soporte a los otros sabores, y puede tener cualidades a pan, tostadas o caramelo. El paladar y el final pueden ser de bastantes secos a moderadamente dulces, una impresión que a menudo cambia con el envejecimiento. No debería ser almibarada ni empalagosa. El retrogusto es tostado, con amargor y tibiaza alcohólica. Aplican los mismos efectos del envejecimiento descritos en el aroma.

**Sensación en boca:** Cuerpo de pleno a muy pleno y "masticable", con una textura aterciopelada y exquisita. El cuerpo y la textura pueden disminuir con el envejecimiento. Una tibiaza alcohólica amable y suave debería estar presente y ser identificable, pero como un carácter en segundo plano. Carbonatación de baja a moderada.

**Comentarios:** A veces conocida como Russian Imperial Stout o RIS. Existe una variedad de interpretaciones, teniendo las estadounidenses un amargor más elevado y mayor carácter tostado y de lúpulos de adición tardía, mientras que las versiones inglesas a menudo reflejan un carácter de maltas especiales más complejo y un perfil esteroso más protagonista. No todas las Imperial Stout tienen un distintivo carácter "inglés" o "estadounidense"; cualquier interpretación entre ambos también es aceptable, por eso es contraproducente definir subestilos de manera estricta. Al juzgar, se debe ser consciente del amplio rango del estilo, e intentar no juzgar todos los ejemplos como clones de una cerveza comercial específica.

**Historia:** Un estilo con una larga tradición, aunque no necesariamente continua. Tiene sus orígenes en las porter inglesas fuertes, elaboradas para exportación en el siglo XVIII, y que se dice que fueron populares en la corte imperial rusa. Después de que las guerras napoleónicas interrumpieran el comercio, estas cervezas aumentaron sus ventas en Inglaterra. El estilo eventualmente casi se extinguió, hasta que fue impulsado de manera popular en la era moderna de la cerveza artesanal; en Inglaterra como un estilo de exportación resucitado, y en Estados Unidos como una adaptación, ampliando el estilo con características típicas estadounidenses.

**Ingredientes característicos:** Malta pálida con adiciones significativas de maltas o granos tostados. Adjuntos en hojuelas son comunes. Son típicos los lúpulos y las levaduras ale estadounidenses o inglesas. Envejecen bastante bien. Ha incrementado su uso como cerveza base para varios estilos de especialidad.

**Comparación de estilos:** Más oscura y tostada que las Barleywine, pero similares en alcohol. Más compleja, con un rango más amplio de sabores posibles que las stout de menor densidad.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.075 – 1.115  
IBU: 50 – 90 FG: 1.018 – 1.030  
SRM: 30 – 40 ABV: 8.0 – 12.0%

**Ejemplos comerciales: Estadounidenses** – Bell's Expedition Stout, Great Divide Yeti Imperial Stout, North Coast Old Rasputin Imperial Stout, Oskar Blues Ten Fidy, Sierra Nevada Narwhal Imperial Stout; **Ingleses** – 2SP Brewing Co The Russian, Courage Imperial Russian Stout, Le Coq Imperial Extra Double Stout, Samuel Smith Imperial Stout, Thornbridge Saint Petersburg

**Etiquetas:** intensidad-muy-alta, color-oscuro, fermentación-alta, islas-británicas, norte-américa, estilo-tradicional, estilo-artesanal, familia-stout, maltosa, amarga, tostada

---

## 21. IPA

La categoría IPA abarca las American IPA modernas y sus derivadas. Esto no implica que las English IPA no sean IPA de verdad, o que no exista una relación entre ellas. Este es, simplemente, un método para agrupar estilos similares con fines de evaluación. La English IPA está agrupada con otras cervezas de origen inglés, y la más intensa Double IPA, está agrupada con las cervezas norteamericanas más fuertes. El término “IPA” no está expresado como “India Pale Ale” intencionalmente, ya que históricamente ninguna de estas cervezas fue a la India, y muchas no son pálidas. Sin embargo, el término IPA se ha convertido en un estilo definido por su balance en la cerveza artesanal moderna.

### 21A. American IPA

**Impresión general:** Una ale estadounidense pálida, decididamente lupulada y amarga, y moderadamente fuerte. El balance está orientado al lúpulo, con un perfil de fermentación limpio, un final algo seco y una malta limpia de apoyo, permitiendo que resalte una creativa gama de carácter a lúpulo.

**Aroma:** Lúpulo de prominente a intenso, a menudo dando protagonismo a características del lúpulo estadounidense o del Nuevo Mundo, como cítrico, floral, a pino, resinoso, especiado, fruta tropical, fruta de carozo, bayas o melón. Maltosidad de baja a media baja limpia y granosa, que apoya la presentación del lúpulo. Perfil de fermentación generalmente limpio, pero es aceptable una ligera frutuosidad. Un alcohol discreto es opcional.

**Apariencia:** Color de dorado medio a ámbar rojizo claro. Transparente, pero se permite una ligera turbidez. Espuma mediana, de blanca a blanquecina y con buena persistencia.

**Sabor:** Lúpulo de medio a muy alto (mismos descriptores que el aroma). Maltosidad de baja a media baja, limpia y granosa, posiblemente con sabores a caramelo ligero y a tostadas. Amargor de medio alto a muy alto. Final de seco a semi seco. Retrogusto lupulado y amargo, con malta de apoyo. Ésteres bajos son opcionales. Es opcional un sabor a alcohol limpio en segundo plano.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio, con una textura suave. Carbonatación de media a media alta. Sin asperezas. Es opcional una calidez de alcohol suave y muy ligera.

**Comentarios:** Es la base de muchas variantes modernas, incluyendo la más intensa Double IPA, como también las IPA con diversos ingredientes. Generalmente esas otras IPA deberían ser inscritas en el estilo 21B Specialty IPA. Una India Pale Lager (IPL) puede ser inscrita como una American IPA si posee un carácter similar, si no iría en 34B Mixed-Style Beer. El roble es inapropiado en este estilo; si es perceptible, se debe inscribir en 33A Wood-Aged Beer. Los ejemplos transparentes, secos e intensamente amargos a veces se conocen como West Coast IPA, que en realidad solo es un tipo de American IPA.

**Historia:** En general, se cree que la primera adaptación moderna que hizo la cerveza artesanal estadounidense de este tradicional estilo inglés, fue la Anchor Liberty Ale, elaborada por primera vez en 1975 usando lúpulos Cascade en flor; el estilo ha evolucionado más allá de esa cerveza original, que actualmente sabe más como una American Pale Ale en comparación. Se conocen IPA elaboradas en Estados Unidos en épocas anteriores (particularmente la reconocida Ballantine’s IPA, una cerveza envejecida en roble basada en una antigua receta inglesa). Este estilo está basado en los ejemplos artesanales modernos.

**Ingredientes característicos:** Malta base pálida. Levadura estadounidense o inglesa, de perfil limpio o levemente afrutado. Generalmente “todo malta”, pero son aceptables las adiciones de azúcar. Uso discreto de maltas Crystal. A menudo son utilizados lúpulos estadounidenses o del Nuevo Mundo,

pero cualquier variedad es aceptable; nuevas variedades de lúpulo son lanzadas continuamente al mercado, y pueden ser utilizadas incluso si no poseen los perfiles sensoriales anteriormente descritos.

**Comparación de estilos:** Más fuerte y más altamente lupulada que una American Pale Ale. Comparada con una English IPA, posee menos carácter a caramelo, a pan y a tostadas; a menudo más lúpulos estadounidenses o del Nuevo Mundo; menos ésteres derivados de la levadura; menos cuerpo y a menudo un balance más lupulado; y es levemente más fuerte que la mayoría de los ejemplos. Menos alcohol que una Double IPA, pero con un balance similar.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.056 – 1.070  
IBU: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.014  
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 7.5%

**Ejemplos comerciales:** Bell’s Two-Hearted Ale, Cigar City Jai Alai, Fat Heads Head Hunter IPA, Firestone Walker Union Jack, Maine Lunch, Russian River Blind Pig IPA

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ipa, amarga, lupulada

### 21B. Specialty IPA

**Specialty IPA** es una categoría para inscripción en competencias, no es un estilo como tal. Las cervezas inscritas aquí no son cervezas experimentales; son una colección de tipos de cerveza en producción actualmente, que pueden o no tener alguna longevidad en el mercado. Esta categoría además permite su expansión, para que las futuras variantes potenciales de IPA (St. Patrick’s Day Green IPA, Romulan Blue IPA, Zima Clear IPA, etc.) cuenten con un lugar para ser inscritas sin reescribir la Guía de Estilos. El único elemento en común es que poseen el balance y la impresión general de una IPA (típicamente de una American IPA), pero con algunos retoques menores.

El término “IPA” se usa como un descriptor único de un tipo de cerveza amarga y lupulada. No está pensado para ser expresado como “India Pale Ale” al usarlo en el contexto de una Specialty IPA. Históricamente, ninguna de estas cervezas fue a la India, y muchas no son pálidas. Pero el mercado de la cerveza artesanal sabe qué esperar en el balance cuando una cerveza se describe como “IPA”; así que los modificadores utilizados para diferenciarlas se basan únicamente en ese concepto.

La categoría Specialty IPA no está pensada para IPA de Estilos Clásicos con ingredientes añadidos (como fruta, especias, madera, humo, granos o azúcares); estas deberían ser inscritas en la categoría de Cervezas de Especialidad apropiada (Fruit Beer, SHV Beer [Especias, Hierbas o Vegetales], etc.). Los estilos Specialty IPA se consideran Estilos Clásicos para propósitos de inscripción en la categoría de Cervezas de Especialidad. Las IPA de Estilos Clásicos con lúpulos únicos o especiales también deberían ser inscritas en el estilo apropiado de IPA de Estilo Clásico.

**Impresión general:** Reconocible como una IPA por su balance (una cerveza orientada al lúpulo, amarga y algo seca) con la presencia de algo adicional para distinguirse de las categorías estándar. Debería contar con una buena tomabilidad, independientemente de cómo sea la cerveza. Una excesiva aspereza y pesadez son típicamente defectos, así como los choques de sabor fuertes entre los lúpulos y los otros ingredientes especiales.

**Aroma:** Se requiere un aroma a lúpulo detectable; el carácter de los lúpulos depende del tipo específico de Specialty IPA. Otros aromas pueden estar presentes; típicamente el lúpulo es el elemento más intenso.

**Apariencia:** El color depende del tipo específico de Specialty IPA. La mayoría debería ser traslúcida, pero una leve turbidez es aceptable en muchos de los estilos. Los tipos más oscuros pueden ser opacos, haciendo irrelevante la claridad. Espuma buena y persistente, con un color que depende del tipo específico de Specialty IPA.

**Sabor:** Variable según el tipo, con la cualidad de cada componente dependiendo de la Specialty IPA específica. Comúnmente lúpulo de medio bajo a alto. Amargor de lúpulo típicamente de medio alto a muy alto. Malta, por lo general, de baja a media. Es común un final de seco a semi seco. Se puede notar algo de sabor a alcohol limpio en las versiones más fuertes. Varios tipos de Specialty IPA pueden mostrar características adicionales a malta y a levadura, dependiendo del tipo.

**Sensación en boca:** Suave. Cuerpo de medio ligero a medio. Generalmente carbonatación media. Una calidez de alcohol en segundo plano puede ser percibida en las versiones más fuertes.

**Comentarios:** Quienes inscriban pueden usar esta categoría para una versión de diferente intensidad de una IPA definida en su propia subcategoría BJCP (p. ej.: American o English IPA de bajo alcohol o *session*); excepto cuando ya existe una subcategoría BJCP para ese estilo (p. ej.: Double [American] IPA). Una Session IPA corresponde a una 21B Specialty IPA con estilo base 21A American IPA y de bajo alcohol (*Session*). Una Double IPA pertenece a la categoría 22A, no 21B.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba debe especificar una **intensidad de alcohol** (baja, estándar, doble); si no se indica una intensidad, será asumida como estándar. La inscripción debe especificar un **tipo** particular de Specialty IPA de la lista de tipos actualmente definidos identificados en la Guía de Estilos, o de los propuestos en los Estilos Provisionales en el sitio web del BJCP; o la inscripción debe describir el tipo de Specialty IPA y sus características clave en forma de comentario, para que quienes juzgan sepan qué esperar.

Quienes inscriban pueden indicar las **variedades de lúpulo** específicas utilizadas, si consideran que quienes juzgan podrían no reconocer las características de variedades de lúpulos más nuevas. *Quienes inscriban pueden especificar una combinación de tipos definidos de IPA (p. ej.: Black Rye IPA) sin aportar descripciones adicionales.*

**Tipos actualmente definidos:** *Belgian IPA, Black IPA, Brown IPA, Red IPA, Rye IPA, White IPA, Brut IPA*

**Estadísticas vitales:** Variables según el tipo, revise los estilos individuales.

## Clasificación por intensidad de alcohol:

Baja – ABV: 3.0 – 5.0%

Estándar – ABV: 5.0 – 7.5%

Doble – ABV: 7.5 – 10.0%

## Specialty IPA: Belgian IPA

**Impresión general:** Una IPA seca y lupulada con la frutuosidad y el especiado de la levadura belga. A menudo de color más claro y más atenuada, similar a una Belgian Tripel que ha sido elaborada con más lúpulos.

**Aroma:** Lúpulo de moderado a alto, a menudo reflejando el carácter de lúpulos estadounidenses o del Nuevo Mundo (tropical, melón, fruta de carozo, cítrico, a pino, etc.) o lúpulos de Europa continental (especiado, herbáceo, floral, etc.), posiblemente con una ligera nota producto del *dry hopping*. Dulzor de malta discreto, a veces con un carácter a azúcar o miel, pero raramente a caramelo. Ésteres de moderados a altos, a menudo a peras, manzanas, cítricos o banana/plátano. Un ligero especiado, a clavo de olor o pimienta, es opcional. Ligero aroma a alcohol opcional.

**Apariencia:** Color de dorado claro a ámbar. Espuma blanquecina de moderada a voluminosa y con buena retención. Claridad de buena a bastante turbia.

**Sabor:** Mismos descriptores que el aroma, con sabores afrutados y especiados moderados. Lúpulo de moderado a alto, con los mismos descriptores que el aroma. Sabor a malta ligero y a grano relativamente neutro, opcionalmente con notas bajas a tostadas, caramelo o miel. Amargor de moderado a alto. Final de seco a semi seco, que a menudo acentúa la percepción de amargor. Retrogusto con un amargor persistente pero no áspero.

**Sensación en boca:** Cuerpo de ligero a medio. Carbonatación de media a alta, que puede aligerar la sensación de cuerpo. Una ligera calidez de alcohol es opcional.

**Comentarios:** La elección de la cepa de levadura y las variedades de lúpulo es crítica, ya que muchas de las opciones chocarán de manera horrible.

**Historia:** Un estilo relativamente moderno, que data de mediados de la década de los 2000. Quienes elaboraban cerveza casera y las cervecerías artesanales utilizaron levadura belga como sustituto en sus recetas de American IPA. Las cervecerías belgas típicamente agregaban más lúpulos a sus cervezas pálidas más fuertes.

**Ingredientes característicos:** Cepas de levaduras belgas utilizadas en la elaboración de Belgian Tripel y Golden Strong Ale. Los ejemplos de Estados Unidos tienden a usar lúpulos estadounidenses o del Nuevo Mundo, mientras que las variedades belgas tienden a utilizar lúpulos europeos y solo malta pálida. Son comunes los adjuntos de azúcar.

**Comparación de estilos:** Un cruce entre una American IPA o Double IPA con una Belgian Golden Strong Ale o Belgian Tripel. Este estilo puede ser más especiado, fuerte, seco y afrutado que una American IPA.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.058 – 1.080

IBU: 50 – 100

FG: 1.008 – 1.016

SRM: 5 – 8

ABV: 6.2 – 9.5%

**Ejemplos comerciales:** Brewery Vivant Triomphe, Green Flash Le Freak, Houblon Chouffe, Urthel Hop It

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especialidad, amarga, lupulada

## Specialty IPA: Black IPA

**Impresión general:** Una cerveza orientada al lúpulo con la sequedad, balance y características de sabor de una American IPA, pero de color más oscuro. Las maltas más oscuras añaden un sabor discreto y de apoyo, no un carácter intenso, rostizado o quemado.

**Aroma:** Lúpulo de moderado a alto, a menudo con carácter a fruta de carozo, tropical, cítrico, resinoso, pino, bayas o melón. Malta de muy baja a moderada, posiblemente con notas ligeras a chocolate, café o tostadas, como también un dulzor a caramelo en un segundo plano. Perfil de fermentación limpio, pero son aceptables unos ésteres ligeros.

**Apariencia:** Color de marrón oscuro a negro. Traslúcida, si no es opaca. Una ligera turbidez está permitida, pero no debería tener una turbidez sucia. Espuma de tamaño moderado, persistente, con color de canela claro a canela.

**Sabor:** Lúpulo de medio bajo a alto, con los mismos descriptores que el aroma. Malta de baja a media, con notas discretas a chocolate o café, pero no quemadas o a ceniza. Las notas rostizadas no deberían chocar con los lúpulos. Es opcional un caramelo ligero o *toffee*. Amargor de medio alto a muy alto. Final de seco a prácticamente seco, con un retrogusto amargo pero no áspero, a menudo con un sabor rostizado ligero que puede contribuir a la sensación seca. Ésteres de bajos a moderados son opcionales. Sabor a alcohol en segundo plano es opcional.

**Sensación en boca:** Suave. Cuerpo de medio ligero a medio. Carbonatación media. Cremosidad ligera opcional. Ligera tibieza alcohólica opcional.

**Comentarios:** La mayoría de los ejemplos son de intensidad estándar. Los ejemplos más fuertes, a veces, pueden parecer una porter corpulenta y lupulada si se llevan al extremo, lo que perjudica su tomabilidad.

**Historia:** Una variante de American IPA, producida comercialmente por primera vez por Greg Noonan como Blackwatch IPA alrededor de 1990. Se popularizó en la región del Noroeste del Pacífico y el Sur de California en Estados Unidos desde la primera mitad de la década de los 2000, y fue una moda popular a inicios de la década de 2010, antes de desvanecerse como estilo difícil de encontrar en Estados Unidos.

**Ingredientes característicos:** Maltas rostizadas desamargadas. Es aceptable cualquier carácter de lúpulo estadounidense o del Nuevo Mundo; nuevas variedades de lúpulo son lanzadas al mercado continuamente, y este estilo no debería restringir las características del lúpulo solamente a las enumeradas como ejemplo.

**Comparación de estilos:** Balance e impresión general de una American o Double IPA, con un discreto rostizado similar al encontrado en una Schwarzbier. No tan rostizada y rica como una American Stout o Porter, junto con un menor cuerpo, mayor tomabilidad y suavidad.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.050 – 1.085  
IBU: 50 – 90 FG: 1.010 – 1.018  
SRM: 25 – 40 ABV: 5.5 – 9.0%

**Ejemplos comerciales:** 21<sup>st</sup> Amendment Back in Black, Duck-Rabbit Hoppy Bunny ABA, Stone Sublimely Self-Righteous Black IPA

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-oscuro, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especialidad, amarga, lupulada

## Specialty IPA: Brown IPA

**Impresión general:** Amarga, lupulada y moderadamente fuerte como una American IPA, pero con el carácter a caramelo oscuro, chocolate, *toffee* o fruta oscura de una American Brown Ale. Conservando el final algo seco y el cuerpo liviano que da a las IPA tanta tomabilidad, una Brown IPA es un poco más maltosa y llena de sabor que una American IPA, sin ser dulce o pesada.

**Aroma:** Lúpulo de moderado a moderadamente alto, a menudo con carácter a fruta de carozo, fruta tropical, cítrico, resina, pino, bayas o melón. Aroma a malta dulce de medio bajo a medio, que debe combinar bien con la selección de lúpulos, y que a menudo presenta un carácter a chocolate con leche, cacao, *toffee*, frutos secos, galletas, caramelo oscuro, pan tostado o fruta oscura. Perfil de fermentación limpio. Ésteres ligeros son opcionales. Ligero aroma a alcohol opcional.

**Apariencia:** Color de marrón rojizo a marrón oscuro, pero no negro. Traslúcida, si no es opaca. Una ligera turbidez es opcional. Espuma mediana, con color de crema a canela y con buena persistencia.

**Sabor:** Lúpulo de medio a alto, con los mismos descriptores que el aroma. Malta limpia de apoyo, en intensidad de media baja a media, con los mismos descriptores que el aroma. La selección de malta y de lúpulo no debería producir choques de sabor. Amargor de medio alto a alto, sin asperezas. Final de seco a medio, con un retrogusto amargo, lupulada y maltoso. Ésteres bajos son opcionales. Un muy bajo sabor a alcohol es opcional. Sin sabores de malta altamente rostizados o quemados. La malta debería casi balancear el sabor y amargor del lúpulo.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio, con una textura suave. Carbonatación de media a media alta. Sin asperezas. Ligera tibieza alcohólica opcional.

**Comentarios:** Nacida de la categoría American Brown Ale para separar mejor los ejemplos más fuertes y altamente lupulados de las cervezas más balanceadas y con intensidad de alcohol estándar.

**Historia:** Consulte el estilo American Brown Ale.

**Ingredientes característicos:** Similares a una American IPA, pero con maltas Crystal medias u oscuras, maltas tipo chocolate ligeramente rostizadas, u otras maltas especiales de un color intermedio. Puede llevar adjuntos de azúcar, incluyendo azúcar morena. Cualquier carácter de lúpulo estadounidense o del Nuevo Mundo es aceptable, pero los lúpulos y las maltas especiales no deberían chocar.

**Comparación de estilos:** Una versión más fuerte y amarga de una American Brown Ale, con el balance seco de una American IPA. Posee un sabor menos rostizado que una Black IPA, pero más sabores a chocolate que una Red IPA.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.056 – 1.070  
IBU: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016  
SRM: 18 – 35 ABV: 5.5 – 7.5%

**Ejemplos comerciales:** Dogfish Head Indian Brown Ale, Harpoon Brown IPA, Russian River Janet's Brown Ale

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-oscuro, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especialidad, amarga, lupulada

## Specialty IPA: Red IPA

**Impresión general:** Lupulada, amarga y moderadamente fuerte como una American IPA, pero con algo del carácter a caramelo, *toffee* o fruta de una American Amber Ale. Conservando el final algo seco y el cuerpo liviano que les da a

las IPA tanta tomabilidad, una Red IPA es un poco más maltosa y llena de sabor que una American IPA, sin ser dulce o pesada.

**Aroma:** Lúpulo de moderado a intenso, a menudo con carácter a fruta de carozo, fruta tropical, cítrico, resina, pino, bayas o melón. Malta dulce de media baja a media que debe combinar bien con la selección de lúpulo, y que a menudo presenta carácter de caramelo medio a oscuro, *toffee*, pan tostado o fruta oscura. Perfil de fermentación limpio. Ésteres ligeros son opcionales. Ligero aroma a alcohol opcional.

**Apariencia:** Color de ámbar rojizo claro a cobre rojizo oscuro. Traslúcida. Una ligera turbidez es opcional. Espuma mediana, con color de blanquecino a crema y con buena persistencia.

**Sabor:** Lúpulo de medio a muy alto, con los mismos descriptores que el aroma. Malta limpia de apoyo, en intensidad de media baja a media, con los mismos descriptores que el aroma. La selección de malta y de lúpulo no debería producir choques de sabor. Amargor de medio alto a muy alto, sin asperezas. Final de seco a medio, con un retrogusto amargo, lupulado y maltoso. Ésteres bajos son opcionales. Un muy bajo sabor a alcohol es opcional. La malta no debería opacar el sabor y amargor del lúpulo en el balance.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio, con una textura suave. Carbonatación de media a media alta. Sin asperezas. Ligera tibieza alcohólica opcional.

**Comentarios:** Nacida de la categoría American Amber Ale para separar mejor los ejemplos más fuertes y altamente lupulados de las cervezas más balanceadas y con intensidad de alcohol estándar.

**Historia:** Un estilo moderno de cerveza artesanal estadounidense, basado en la American IPA pero con los sabores a malta de una American Amber Ale. Consulte el estilo American Amber Ale.

**Ingredientes característicos:** Similares a una American IPA, pero con maltas Crystal medias u oscuras, posiblemente algunas maltas especiales con un ligero matiz tostado. Puede llevar adjuntos de azúcar. Cualquier carácter de lúpulo estadounidense o del Nuevo Mundo es aceptable, pero los lúpulos y las maltas especiales no deberían chocar.

**Comparación de estilos:** Una versión más fuerte, lupulada y amarga de una American Amber Ale. No tan maltosa y dulce como una American Strong Ale. Más seca, con menos alcohol y no tan maltosa como una American Barleywine. Menos caramelo y chocolate que una Brown IPA, pero con un balance similar.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.056 – 1.070  
IBU: 40 – 70 FG: 1.008 – 1.016  
SRM: 11 – 17 ABV: 5.5 – 7.5%

**Ejemplos comerciales:** Avery Hog Heaven, Cigar City Tocobaga Red IPA, Modern Times Blazing World, Tröegs Nugget Nectar

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especialidad, amarga, lupulada

### Specialty IPA: Rye IPA

**Impresión general:** Una American IPA con malta de centeno, granosa y especiada. El centeno aporta un sabor a pan y a pimienta, un cuerpo más cremoso, y un final seco y a grano.

**Aroma:** Lúpulo de prominente a intenso, a menudo con un carácter a fruta de carozo, fruta tropical, cítrico, resina, pino, bayas o melón. Bajo aroma a malta de centeno como a pimienta, junto a una maltosidad granosa limpia y en segundo

plano. Perfil de fermentación limpio. Ésteres ligeros son opcionales. Ligero aroma a alcohol opcional.

**Apariencia:** Color de dorado medio a ámbar rojizo claro. Traslúcida. Una ligera turbidez es opcional. Espuma mediana, con color de blanco a blanquecino y con buena persistencia.

**Sabor:** Lúpulo de medio a muy alto, con los mismos descriptores que el aroma. Malta limpia de apoyo, en intensidad de baja a media baja, posiblemente con sabores ligeros a caramelo o a tostadas. Sabor a centeno de bajo a moderado, granoso, a pimienta y especiado que contribuye al final seco. Amargor de medio alto a muy alto, sin asperezas. Retrogusto seco, amargo y lupulado. Ésteres bajos son opcionales. Un sabor a alcohol en segundo plano es opcional.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Textura suave, puede ser ligeramente cremosa. Carbonatación de media a media alta. Sin asperezas. Ligera tibieza alcohólica opcional.

**Comentarios:** Una variante moderna de la American IPA en la cerveza artesanal estadounidense. El carácter a malta de centeno debe ser perceptible, de lo contrario se debe inscribir en 21A American IPA.

**Historia:** Una variante moderna de la American IPA en la era de la cerveza artesanal, popular entre quienes elaboran cerveza casera.

**Ingredientes característicos:** Similares a una American IPA, con una generosa porción de malta de centeno. Cualquier lúpulo estadounidense o del Nuevo Mundo es aceptable, pero los lúpulos y la malta no deberían chocar. Sin comino de prado (*alcaravea, caraway*). Sin roble.

**Comparación de estilos:** Más seca, levemente más especiada y cremosa que una American IPA, con un amargor y especiado más persistentes en el final. No posee el carácter intenso a malta de centeno o a levadura Weizen de una Roggenbier.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.056 – 1.075  
IBU: 50 – 75 FG: 1.008 – 1.014  
SRM: 6 – 14 ABV: 5.5 – 8.0%

**Ejemplos comerciales:** Founders Red's Rye IPA, Sierra Nevada Ruthless Rye

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especialidad, amarga, lupulada

### Specialty IPA: White IPA

**Impresión general:** Una versión afrutada, especiada y refrescante de una American IPA, pero de color más claro, con menos cuerpo, y resaltando la reconocible levadura o las adiciones de especias típicas de una Witbier.

**Aroma:** Ésteres moderados, a menudo a naranja, pomelo/toronja, damasco/albaricoque o a veces banana/plátano. Especies ligeras opcionales, usualmente semilla de cilantro, cáscara de naranja, pimienta o clavo de olor. Aroma a lúpulo de medio bajo a medio, a menudo a fruta de carozo, cítrico o fruta tropical. Los ésteres y especias pueden reducir la percepción del lúpulo. Malta neutra, granosa o a pan en baja intensidad. Ligero aroma a alcohol opcional.

**Apariencia:** Color dorado de pálido a profundo. Típicamente turbia. Espuma blanca de moderada a voluminosa, densa y persistente.

**Sabor:** Ésteres de moderados a altos, lúpulo de medio bajo a medio alto, y especias ligeras, todo con los mismos descriptores que el aroma. Ligero sabor a malta, quizá un poco a pan.

Amargor alto. Final moderadamente seco y refrescante. Un sabor a alcohol en segundo plano es opcional.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio ligero. Carbonatación de media a media alta. Es opcional una ligera astringencia por las especias. Ligera tibieza alcohólica opcional.

**Comentarios:** Una interpretación de la cerveza artesanal a partir del cruce de una American IPA con una Witbier. La impresión especiada puede provenir de la levadura belga, de las adiciones de especias, o de ambas.

**Historia:** Las cervecerías artesanales de Estados Unidos desarrollaron este estilo como una cerveza de temporada para finales de invierno o la primavera, para atraer tanto a quienes consumen Witbier como IPA.

**Ingredientes característicos:** Maltas pálidas y trigo malteado, levadura belga para Witbier y lúpulos estadounidenses de perfil cítrico. El uso de semillas de cilantro y cáscaras de naranja es opcional.

**Comparación de estilos:** Amarga, lupulada y fuerte como una American IPA, pero afrutada, especiada y ligera como una Witbier. Típicamente los lúpulos de adición tardía no son tan prominentes como en una American IPA.

**Estadísticas vitales:**

OG:	1.056 – 1.065
IBU:	40 – 70
SRM:	5 – 6
FG:	1.010 – 1.016
ABV:	5.5 – 7.0%

**Ejemplos comerciales:** Lagunitas A Little Sumpin' Sumpin' Ale, New Belgium Accumulation

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especialidad, amarga, lupulada, especiada

### Specialty IPA: Brut IPA

**Impresión general:** Una variante de American IPA muy pálida y orientada al lúpulo, con un final completamente seco, carbonatación muy alta y un discreto nivel de amargor. Puede sugerir un vino blanco espumoso o una champaña. El carácter del lúpulo es moderno, y enfatiza las dimensiones de aroma y sabor.

**Aroma:** Lúpulo de moderadamente alto a intenso, muy fresco y con un balance orientado al lúpulo. Los lúpulos de variedades estadounidenses modernas y del Nuevo Mundo pueden proveer un amplio espectro de posibles características como tropical, fruta de carozo, cítrico o uva blanca, pero no a pasto/césped, vegetal o herbáceo. La malta es sutil, neutra y en segundo plano, pero nunca acaramelada o con un excesivo dulzor a maíz. Una nota de alcohol ligera y limpia es opcional. Carácter de fermentación muy limpio; no debería tener características a levadura.

**Apariencia:** Color muy pálido, abarcando de pajizo muy pálido a dorado muy claro. Cristalina, pero un toque de turbidez es aceptable. Carbonatación de alta a muy alta que genera una enorme espuma blanca, de apariencia “rocosa” y esponjosa, con burbujas compactas y persistentes.

**Sabor:** Lúpulo de alto a muy alto, con los mismos descriptores que el aroma. Malta con carácter neutro de baja a muy baja, sutil en el balance. Sin sabores fuertes a malta y sin caramelo. El amargor percibido va de muy bajo a bajo debido al final completamente seco y a la carbonatación muy alta. Perfil de fermentación de neutro a levemente afrutado. Sin diacetilo. Final de muy seco a seco, con un retrogusto fresco y lupulado, y un amargor limpio.

**Sensación en boca:** Cuerpo de muy ligero a ligero, con una carbonatación burbujeante (de alta a muy alta), que recuerda a un vino blanco espumoso. Sin astringencia amarga y áspera

derivada del lúpulo. Una tibieza alcohólica puede estar presente, pero no debería ser quemante.

**Comentarios:** El concepto original era una IPA similar a un vino espumoso, aunque el carácter de lúpulo ahora varía más ampliamente. La densidad final muy baja y la carbonatación alta hacen que el balance sea crítico, a menudo requiriendo un amargor medido sorprendentemente bajo. “Brut” es un término vitivinícola que indica sequedad. El uso incorrecto de enzimas añadidas puede causar diacetilo, que siempre es un defecto.

**Historia:** Un estilo moderno de cerveza artesanal que se originó en 2017 en la cervecería Social Kitchen & Brewery (hoy en día cerrada) en San Francisco, como una respuesta de la costa oeste a la tendencia creciente de las IPA turbias y jugosas de la costa este, así como también a las versiones dulces y espesas llamadas *milkshake* IPA. El estilo aún continúa cambiando y evolucionando (y tal vez muriendo, ya que la cerveza estuvo de moda de manera efímera en 2018-2019 en Estados Unidos). La mayoría de las versiones parecen estar transformándose en IPA de bajas calorías.

**Ingredientes característicos:** Malta Pilsner o maltas base muy pálidas con hasta un 40% de adjuntos. Sin malta Crystal o lactosa. Enzimas, como la amiloglucosidasa. Lúpulos modernos estadounidenses o del Nuevo Mundo, altamente aromáticos y con una elevada carga de aceites, utilizados en una variedad de métodos de adición tardía o posterior al hervor, para enfatizar el aroma y sabor del lúpulo y minimizar el amargor. Levadura neutra.

**Comparación de estilos:** Menos sabor a malta, amargor y color que una American IPA, y mucho más seca y altamente carbonatada. Con *dry hopping* como una American IPA. Aroma y sabor similar a una Hazy IPA, pero sin el dulzor y con mucha menos turbidez. Muy pálida, altamente carbonatada y seca como una Belgian Golden Strong Ale, pero no tan fuerte y sin el carácter a levadura belga.

**Estadísticas vitales:**

OG:	1.046 – 1.057
IBU:	20 – 30
SRM:	2 – 4
FG:	0.990 – 1.004
ABV:	6.0 – 7.5%

**Ejemplos comerciales:** Drake's Brightside Extra Brut IPA, Fair State Brewing Co-Op The Brut Squad, Ommegang Brut IPA

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ipa, cerveza-especialidad, amarga, lupulada

## 21C. Hazy IPA

**Impresión general:** Una American IPA con intensos sabores y aromas a frutas, un cuerpo suave, sensación en boca sedosa, y a menudo opaca con una turbidez considerable. Con menos amargor percibido que las IPA tradicionales, pero siempre extremadamente orientada al lúpulo.

**Aroma:** Lúpulo intenso, con cualidades a fruta de carozo, fruta tropical, cítrico u otras; no a pasto/césped o herbáceo. La malta es limpia, neutra, granosa o ligeramente a pan, y en segundo plano; no a caramelo ni a tostadas. La ausencia de algún carácter a malta es un defecto. Perfil de fermentación de neutro a afrutado. Los ésteres de levadura y lúpulo no deberían chocar. Un aroma a crema, mantequilla o ácido es inapropiado. Ligero aroma a alcohol opcional.

**Apariencia:** Color de pajizo a ámbar muy claro, a veces con un tono anaranjado. Turbia, a menudo opaca; no debería ser brumosa o tener una turbidez sucia. La opacidad puede añadir como una especie de brillo a la cerveza y hacer que el color

parezca más oscuro. Cualquier materia de lúpulo flotante visible, grumos de levadura u otras partículas, son un defecto. Espuma blanca de media a “rocosa” y similar al merengue, con retención de alta a muy alta.

**Sabor:** Lúpulo afrutado de alto a muy alto, con los mismos descriptores que el aroma. Malta de baja a media, con los mismos descriptores que el aroma. Amargor percibido de bajo a medio alto, a menudo oculto tras el cuerpo más pleno, y un final suave de prácticamente seco a medio. En el retrogusto el carácter del lúpulo no debería ser áspero o cortante. Perfil de fermentación de neutro a afrutado, que da apoyo a los lúpulos. No debería ser dulce, aunque a veces los altos niveles de ésteres y el menor amargor pueden dar esa impresión. Un sabor a alcohol en segundo plano es opcional.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a medio pleno. Carbonatación media. Suave. Sin asperezas. Ligera tibieza alcohólica opcional. La cerveza no debería tener una sensación cremosa o viscosa, un toque ácido, o una textura a almidón crudo.

**Comentarios:** También conocida como New England IPA o NEIPA. El énfasis en la adición tardía de lúpulos, especialmente en *dry hopping*, con lúpulos de cualidades a fruta tropical, da el carácter “jugoso” por el cual este estilo es conocido.

Los ejemplos espesos que recuerdan a batidos/malteadas (*milkshakes*), *creamsicles* (Nota de la Traducción: helados de paleta sabor naranja con centro cremoso sabor a vainilla), o batidos de frutas (*smoothies*) están fuera de este estilo; las IPA siempre deberían tener tomabilidad. La turbidez proviene del *dry hopping*, no de levadura en suspensión, turbidez del almidón u otras técnicas; es deseable una turbidez brillante, no un revoltijo brumoso y de turbidez sucia.

**Historia:** Un estilo de cerveza artesanal moderno, originado en la región de Nueva Inglaterra en Estados Unidos como una variante de American IPA. Se cree que la cerveza Heady Topper de The Alchemist fue la inspiración original a medida que el

estilo creció en popularidad durante la década de 2010. El estilo continúa evolucionando, incluyendo una tendencia hacia un menor amargor y el uso del estilo como base para otras adiciones.

**Ingredientes característicos:** Listado de granos como en una American IPA, pero con más cereales en hojuelas y menos maltas Caramelo o especiales. Lúpulos estadounidenses o del Nuevo Mundo con características afrutadas. Levadura de neutra a esterosa. Agua de balanceada a rica en cloruros. Con un *dry hopping* intenso, parcialmente durante la fermentación activa, utilizando diversas dosis y temperaturas de adición de lúpulo para enfatizar la profundidad del aroma y sabor del lúpulo por encima del amargor. La biotransformación de los aceites del lúpulo durante la fermentación contribuye a la profundidad y complejidad afrutada.

**Comparación de estilos:** Tiene una sensación en boca más suave y plena, una mayor expresión afrutada del lúpulo de adición tardía, un balance hacia un amargor percibido más discreto, y una apariencia más turbia que una American IPA. Muchas American IPA modernas son afrutadas y algo turbias; los ejemplos con un final seco y *crisp*, hasta cuerpo medio y con un amargor percibido alto, deberían ser inscritos como 21A American IPA. Los ejemplos con adiciones notorias de fruta, lactosa, vainilla, etc. para aumentar el carácter suave y afrutado, deberían ser inscritos en una categoría de especialidad definida por los aditivos (p. ej.: 29A Fruit Beer, 29C Specialty Fruit Beer, 30D Specialty Spice Beer).

**Estadísticas vitales:**

OG:	1.060 – 1.085
IBU:	25 – 60
SRM:	3 – 7
FG:	1.010 – 1.015
ABV:	6.0 – 9.0%

**Ejemplos comerciales:** Belching Beaver Hazers Gonna Haze, Hill Farmstead Susan, Other Half Green Diamonds Double IPA, Pinthouse Electric Jellyfish, Tree House Julius, Trillium Congress Street, WeldWerks Juicy Bits

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ipa, amarga, lupulada

## 22. STRONG AMERICAN ALE

*Esta categoría contiene ales fuertes estadounidenses modernas, con un balance variable de malta y lúpulo. La categoría se define principalmente por una intensidad de alcohol elevada y la ausencia de rostizado.*

### 22A. Double IPA

**Impresión general:** Una ale pálida intensamente lupulada, amarga y bastante fuerte, sin la maltosidad intensa, sabrosa y compleja, el dulzor residual y el cuerpo de una American Barleywine. Fuertemente lupulada, pero limpia, seca y carente de asperezas. A pesar de exhibir su intensidad de alcohol, la tomabilidad debe ser una consideración importante.

**Aroma:** Lúpulo de prominente a intenso, típicamente presentando características de lúpulo estadounidense o del Nuevo Mundo como cítrico, floral, pino, resina, especias, fruta tropical, fruta de carozo, bayas o melón. Maltosidad de apoyo, limpia, de neutra a granosa, que puede aparecer en segundo plano. Perfil de fermentación de neutro a ligeramente afrutado. El alcohol puede ser percibido, pero no debería tener un carácter similar al solvente.

**Apariencia:** Color de dorado a cobrizo anaranjado claro, pero la mayoría de las versiones modernas son bastante pálidas. Buena claridad, aunque un poco de turbidez es aceptable. Espuma moderada, persistente, con color de blanca a blanquecina.

**Sabor:** Lúpulo fuerte y complejo (con los mismos descriptores que el aroma). Amargor de moderadamente alto a muy alto, pero no debería ser áspero. Maltosidad de baja a media de apoyo, con carácter limpio, suave y discreto; puede tener ligeros sabores a caramelo o a tostadas. Final de seco a semi seco, no dulce o pesado, con un retrogusto persistente amargo y lupulado. Frutosidad de baja a moderada opcional. Un sabor a alcohol ligero, limpio y suave está permitido.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio, con una textura suave. Carbonatación de media a media alta. Sin astringencia áspera derivada del lúpulo. Es aceptable una tibieza alcohólica discreta y suave.

**Comentarios:** Llamada Imperial IPA con poca frecuencia. Muchas versiones modernas poseen múltiples adiciones de *dry hop*.

**Historia:** Una innovación de la cerveza artesanal estadounidense desarrollada por primera vez entre mediados y fines de la década de 1990, como una versión más intensa de la American IPA. Se volvió más común y popular a lo largo de la década de los 2000, e inspiró una creatividad adicional en torno a la IPA. Pliny the Elder de Russian River, elaborada por primera vez en el año 2000, ayudó a popularizar el estilo.

**Ingredientes característicos:** Malta base neutra. Son frecuentes los adjuntos de azúcar. Maltas Crystal son poco comunes. Lúpulos estadounidenses o del Nuevo Mundo. Levadura neutra o ligeramente afrutada. Sin roble.

**Comparación de estilos:** Con mayor intensidad de alcohol, amargor y lupulado que las English y American IPA. Con menos riqueza de malta, menos cuerpo, más seca y con un mayor balance general hacia el lúpulo que una American Barleywine.

**Estadísticas vitales:**  
OG: 1.065 – 1.085  
IBU: 60 – 100  
SRM: 6 – 14  
FG: 1.008 – 1.018  
ABV: 7.5 – 10.0%

**Ejemplos comerciales:** Columbus Brewing Bohdi, Fat Head's Hop Juju, Port Brewing Hop-15, Russian River Pliny

the Elder, Stone Ruination Double IPA 2.0, Wicked Weed Freak of Nature

**Etiquetas:** intensidad-muy-alta, color-pálido, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ipa, amarga, lupulada

### 22B. American Strong Ale

*Esta es una agrupación de cervezas con balance y perfil similares, más que un estilo propiamente dicho. Una categoría para una variedad de cervezas más fuertes, amargas y maltosas que no llegan a ser Barleywine.*

**Impresión general:** Una ale estadounidense maltosa, amarga y fuerte, que encaja en el espacio entre las American Barleywine, Double IPA y Red IPA. Los sabores maltosos y lupulados pueden ser bastante fuertes, pero generalmente están balanceados.

**Aroma:** Lúpulo de medio a alto, típicamente presentando características de lúpulo estadounidense o del Nuevo Mundo como cítrico, floral, pino, resinoso, especiado, fruta tropical, fruta de carozo, bayas o melón. Maltosidad de moderada a fuerte, de apoyo al perfil del lúpulo, comúnmente con caramelo de medio a oscuro, posiblemente con carácter tostado o a pan, y con ligeras notas a rostizado o chocolate permitidas en segundo plano. Perfil de fermentación de neutro a moderadamente afrutado. El alcohol puede ser percibido, pero no debería tener un carácter similar al solvente.

**Apariencia:** Color de ámbar medio a cobrizo profundo o marrón claro. Espuma de moderadamente baja a media, con color de blanquecino a canela claro; puede tener baja retención. Buena claridad. Es posible que se observen piernas.

**Sabor:** Maltosidad de media a alta, con una cualidad a caramelo, *toffee* o fruta oscura. La complejidad de malta puede incluir adicionalmente sabores de apoyo tostados, sabrosos o a pan. Se permite un ligero chocolate o rostizado, pero no debería ser punzante o quemado. Amargor de medio alto a alto. Lúpulo de moderado a alto, con los mismos descriptores que en el aroma. Ésteres de bajos a moderados. Un sabor a alcohol puede ser perceptible, pero no debe ser punzante. En el paladar posee un dulzor maltoso de medio a alto, con un final de semi seco a semi dulce. No debería ser almibarada, dulce o empalagosa. Retrogusto de amargo a semi amargo, con lúpulos, malta y alcohol perceptibles.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a pleno. Puede estar presente una tibieza alcohólica, pero no debería ser excesivamente quemante. Se permite una ligera astringencia de lúpulo. Carbonatación de media baja a media.

**Comentarios:** Un estilo bastante amplio que describe cervezas etiquetadas de varias formas, incluyendo las modernas Double Red Ale y otras cervezas fuertes que son maltosas a la vez que lupuladas, pero que no están del todo dentro de la clase Barleywine. Suficientemente diversa como para incluir la que puede considerarse como una American Amber Ale fuerte, con espacio para versiones más fuertes de otras ales del tipo American.

**Historia:** A pesar de que las versiones artesanales modernas fueron desarrolladas como variantes de ales estadounidenses ámbar o rojas pero con intensidad "imperial", este estilo tiene



mucho en común con las históricas American Stock Ale (ales de guarda estadounidenses). Antes de la Prohibición, las cervezas fuertes y maltosas eran altamente lupuladas para conservarlas como cervezas de provisión. No existe un legado continuo de elaboración de ales de guarda de esta manera, pero la similitud es considerable (aunque sin el carácter del envejecimiento).

**Ingredientes característicos:** Malta base pálida. Maltas Crystal de medias a oscuras son comunes. Lúpulos estadounidenses o del Nuevo Mundo. Levadura neutra o ligeramente afrutada.

**Comparación de estilos:** Generalmente no tan fuerte e intensa como una American Barleywine. Más balance hacia la malta que una American o Double IPA. Más intensidad de lúpulo estadounidense que en una British Strong Ale. Más maltosa y de cuerpo más pleno que una Red IPA.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.062 – 1.090  
IBU: 50 – 100 FG: 1.014 – 1.024  
SRM: 7 – 18 ABV: 6.3 – 10.0%

**Ejemplos comerciales:** Arrogant Bastard Ale, Fat Head's Bone Head, Great Lakes Nosferatu, Oskar Blues G'Knight, Port Brewing Shark Attack Double Red Ale

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ale-fuerte, amarga, lupulada

## 22C. American Barleywine

**Impresión general:** Una ale estadounidense muy fuerte, maltosa, lupulada y amarga, con un paladar rico, sensación en boca plena y un retrogusto cálido, adecuada para tomar contemplativamente a sorbos.

**Aroma:** Domina un fuerte aroma a malta y lúpulo. Lúpulos de moderados a intensos, mostrando un rango de características estadounidenses, del Nuevo Mundo o inglesas. Los atributos clásicos son cítricos, afrutados o resinosos, pero otros son posibles incluyendo aquellos propios de lúpulos modernos. Riqueza de malta fuerte, con carácter granoso, a pan, tostado, a caramelo claro o neutro, pero típicamente sin notas a caramelo más oscuro, rostizado ni afrutado profundo. Ésteres y alcohol de bajos a moderadamente fuertes, por debajo de la malta y los lúpulos en el balance. Las intensidades disminuyen con el envejecimiento.

**Apariencia:** Color de ámbar a cobrizo medio, raramente llega a marrón claro. Son comunes reflejos rubíes. Espuma de moderadamente baja a voluminosa, con color de blanquecino a canela claro; puede tener baja retención. Claridad de buena a brillante, pero puede poseer algo de turbidez producida a baja temperatura (*chill haze*). El color puede parecer que posee una gran profundidad, como si se viera a través de un lente de vidrio grueso. Es posible que se observen piernas.

**Sabor:** Malta y lúpulo similares al aroma (aplican los mismos descriptores). Amargor de moderadamente fuerte a agresivo, suavizado por un paladar rico y maltoso. Lúpulo de moderado a alto. Ésteres de bajos a moderados. Alcohol perceptible, pero sin carácter similar al solvente. Presenta dulzor de malta en el paladar de moderadamente bajo a moderadamente alto, con un final de algo maltoso a seco, pero pleno. El envejecimiento a menudo la hará más seca y suavizará los sabores. El balance es hacia la malta, pero siempre es amarga.

**Sensación en boca:** Cuerpo pleno y "masticable", con una textura aterciopelada y exquisita, que se reduce con el envejecimiento. Debería percibirse una suave tibieza alcohólica, pero no debería quemar. La carbonatación puede

ser de baja a moderada, dependiendo del envejecimiento y el acondicionamiento.

**Comentarios:** A veces etiquetada como "Barley Wine" o "Barleywine-style Ale". Pareciera que muchas cervecerías estadounidenses recientemente han discontinuado sus Barleywine, las han envejecido en barrica, o las han renombrado como alguna versión de IPA.

**Historia:** Tradicionalmente era la ale más fuerte ofrecida por una cervecería, a menudo asociada con la temporada de invierno y fechada como un producto de reserva. Al igual que muchos estilos de cerveza artesanal de Estados Unidos, es una adaptación de un estilo inglés con un balance e ingredientes estadounidenses. Una de las primeras versiones artesanales estadounidenses fue la Anchor Old Foghorn, elaborada por primera vez en 1975. La Sierra Nevada Bigfoot, elaborada por primera vez en 1983, estableció el estándar para el estilo actual orientado al lúpulo. La historia cuenta que cuando Sierra Nevada envió la Bigfoot para análisis de laboratorio por primera vez, el laboratorio les llamó y dijo: "Su Barleywine es demasiado amarga", a lo que Sierra Nevada contestó: "Gracias".

**Ingredientes característicos:** Malta pálida con algunas maltas especiales. Maltas oscuras usadas con gran medida. Pueden ser utilizados lúpulos de muchas variedades, pero usualmente incluye lúpulos estadounidenses. Levadura ale estadounidense o inglesa.

**Comparación de estilos:** Mayor énfasis en el amargor, el sabor y el aroma del lúpulo que en una English Barley Wine, a menudo presentando variedades de lúpulo norteamericano. Por lo general, más pálidas que las English Barley Wine más oscuras y sin sus sabores a malta más profundos, pero más oscura que las English Barley Wine doradas. Se diferencia de una Double IPA en que los lúpulos no son extremos, la malta es más protagonista, y el cuerpo es más pleno y a menudo más sabroso. La American Barleywine típicamente posee más dulzor residual que la Double IPA, lo que afecta su tomabilidad general (sorbos vs. tragos).

**Estadísticas vitales:** OG: 1.080 – 1.120  
IBU: 50 – 100 FG: 1.016 – 1.030  
SRM: 9 – 18 ABV: 8.0 – 12.0%

**Ejemplos comerciales:** Anchor Old Foghorn, Bell's Third Coast Old Ale, East End Gratitude, Hair of the Dog Doggie Claws, Sierra Nevada Bigfoot

**Etiquetas:** intensidad-muy-alta, color-ámbar, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ale-fuerte, amarga, lupulada

## 22D. Wheatwine

**Impresión general:** Una cerveza de textura exquisita, alta en alcohol, para tomar a sorbos, con un significativo sabor granoso y a pan, junto con un cuerpo sedoso. El énfasis está primero en los sabores a pan y a trigo, con la malta, los lúpulos, la levadura afrutada y el alcohol aportando complejidad.

**Aroma:** Lúpulo suave, que puede representar casi cualquier variedad. Maltosidad de moderada a moderadamente fuerte, con carácter a pan y a trigo, a menudo con una complejidad de malta adicional como a miel y caramelo. Puede ser percibido un alcohol ligero y limpio. Notas afrutadas de bajas a medias pueden ser evidentes. Es opcional un muy bajo diacetilo. El carácter de levadura Weizen a plátano/banana y a clavo de olor es inapropiado.

**Apariencia:** Color de dorado a ámbar profundo, a menudo con reflejos granate o rubí. Espuma blanquecina de baja a

media, que puede tener una textura cremosa y buena retención. Se permite una turbidez producida a baja temperatura (*chill haze*), pero usualmente se clarifica a medida que la cerveza se entibia. El alto alcohol y la viscosidad pueden ser visibles como piernas.

**Sabor:** Malta de trigo de moderada a moderadamente alta, con carácter a pan, que domina en el balance de sabor por encima de cualquier carácter a lúpulo. Maltosidad de baja a moderada, con notas tostadas, a caramelo, galleta o miel que pueden añadir una complejidad que es bienvenida, pero no obligatoria. Lúpulo de bajo a medio, reflejando cualquier variedad. Frutosidad de moderada a moderadamente alta, a menudo con carácter a fruta deshidratada. Amargor de bajo a moderado, creando un balance de maltoso a equilibrado. No debería ser almibarada o estar subatenuada.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio pleno a pleno. “Masticable”, a menudo con una textura aterciopelada y exquisita. Carbonatación de baja a moderada. Es opcional una tibieza alcohólica de ligera a moderada.

**Comentarios:** La mayor parte del color proviene de un hervor prolongado. Algunos ejemplos comerciales pueden ser más fuertes que lo indicado en las estadísticas vitales.

**Historia:** Un estilo de cerveza artesanal estadounidense que fue elaborado por primera vez por Rubicon Brewing Company

en 1988. Usualmente es un lanzamiento de temporada de invierno, tipo reserva o único (*one-off*).

**Ingredientes característicos:** Elaborada típicamente con una combinación de malta de dos hileras y de trigo estadounidenses. Comúnmente se utiliza un 50% o más de trigo malteado. Uso discreto de maltas oscuras. Lúpulos de cualquier variedad pueden ser utilizados. Puede estar envejecida en roble.

**Comparación de estilos:** Más que una simple Barleywine con base de trigo, muchas versiones cuentan con notas muy expresivas afrutadas y lupuladas, mientras que otras desarrollan complejidad mediante el envejecimiento en roble. Menos énfasis en los lúpulos que una American Barleywine. Tiene su origen en la American Wheat Beer en vez de cualquier estilo de trigo alemán, por lo que no debería tener ningún carácter a levadura Weizen.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.080 – 1.120  
IBU: 30 – 60 FG: 1.016 – 1.030  
SRM: 6 – 14 ABV: 8.0 – 12.0%

**Ejemplos comerciales:** The Bruery White Oak, Castelain Winter Ale, Perennial Heart of Gold, Two Brothers Bare Tree

**Etiquetas:** intensidad-muy-alta, color-ámbar, fermentación-alta, norte-américa, estilo-artesanal, familia-ale-fuerte, familia-cerveza-trigo, balanceada, lupulada

## 23. EUROPEAN SOUR ALE

Esta categoría contiene los estilos tradicionales de cerveza ácida de Europa que aún siguen en producción, muchos conteniendo trigo (aunque no todos). La mayoría tiene un bajo amargor, siendo la acidez de la cerveza la que aporta el balance que en otros casos vendría del amargor del lúpulo. Algunas son endulzadas o saborizadas, ya sea en la cervecería o al momento de su consumo.

### 23A. Berliner Weisse

**Impresión general:** Una cerveza de trigo alemana muy pálida, refrescante y de bajo alcohol, con una acidez láctica limpia y un nivel de carbonatación muy alto. Un ligero sabor a malta como a masa de pan da soporte a la acidez, la que no debería parecer artificial. Una ligera frutuosidad se puede percibir en los mejores ejemplos.

**Aroma:** Domina un carácter ácido punzante de moderado a moderadamente alto. Puede tener a lo sumo una frutuosidad moderada, a menudo a limón, manzana ácida, durazno/melocotón o damasco/albaricoque, y una ligera nota floral. Sin aroma a lúpulo. El trigo puede ser percibido como masa de pan cruda en las versiones más frescas; al combinarse con la acidez, puede sugerir pan de masa madre.

**Apariencia:** De color pajizo, puede ser muy pálida. La claridad varía entre transparente y algo turbia. Espuma blanca abundante, densa y de baja retención. Altamente efervescente.

**Sabor:** Domina una acidez láctica limpia y puede ser bastante fuerte. Generalmente se percibe un sabor a trigo complementario, como a masa, pan o granos. El amargor del lúpulo es imperceptible; la acidez provee el balance en lugar de los lúpulos. Nunca avinagrada. Frutuosidad distintiva pero discreta que se puede percibir como damasco/albaricoque o durazno/melocotón, cítrico a limón o manzana ácida. Final muy seco. Balance dominado por la acidez, pero algo de sabor a malta debería estar presente. Sin sabor a lúpulo. Sin THP.

**Sensación en boca:** Cuerpo ligero, pero nunca demasiado delgado. Carbonatación muy alta. Sin sensación a alcohol. Acidez *crisp*.

**Comentarios:** Cualquier carácter a Brett es discreto, y típicamente se expresa como notas afrutadas y florales, no *funky*. Los ejemplos envejecidos pueden exhibir un carácter a sidra, miel, heno o ligero a flores silvestres, y algunas veces una acidez mayor.

En Alemania está clasificada como una *Schankbier*, lo que significa una cerveza liviana de densidad inicial en el rango de 7-8 °P (SG 1.028-1.032). Las versiones con frutas o especias deberían ser inscritas como 29A Fruit Beer, como 30A Spice, Herb, or Vegetable Beer, o como 29B Fruit and Spice Beer.

**Historia:** Una especialidad regional de Berlín. En 1809, las tropas de Napoleón se refirieron a ella como “la champaña del norte”, debido a su carácter vivaz y elegante. En un momento dado era ahumada y solía existir una versión de intensidad similar a las Märzen (14 °P, SG 1.057). Cada vez es menos común en Alemania, pero hoy en día es producida en diversos países.

**Ingredientes característicos:** Malta Pilsner. Usualmente trigo malteado, por lo menos la mitad del total del listado de granos. Una cofermentación simbiótica entre levadura de fermentación alta y BAL (bacterias ácido lácticas) provee la acidez punzante, que puede ser acentuada al mezclar cervezas de distintas edades durante la fermentación y por un envejecimiento en frío. Es tradicional el macerado por decocción y la adición de lúpulo en el macerador. En Alemania, científicos/as en elaboración de cerveza creen que el Brett es esencial para obtener el perfil correcto de sabor afrutado y floral.

**Comparación de estilos:** Comparada con una Lambic, tiene una acidez láctica limpia, con una presencia de Brett de discreta a por debajo del umbral sensorial. También con menor alcohol. Comparada con una Straight Sour Beer y una Catharina Sour, tiene una menor densidad y puede contener Brett.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.028 – 1.032  
IBU: 3 – 8 FG: 1.003 – 1.006  
SRM: 2 – 3 ABV: 2.8 – 3.8%

**Ejemplos comerciales:** Bayerischer Bahnhof Berliner Style Weisse, Berliner Berg Berliner Weisse, Brauerei Meierei Weiße, Lemke Berlin Budike Weisse, Schell's Brewing Company Schelltheiss, Urban Chestnut Ku'damm

**Etiquetas:** intensidad-baja, color-pálido, fermentación-alta, europa-central, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, ácida

### 23B. Flanders Red Ale

**Impresión general:** Una ale de estilo belga, ácida y afrutada, envejecida en roble, de color marrón rojizo, con sabores tostados de malta de apoyo y una complejidad a fruta. Un final seco y tánico sustenta la impresión de un vino tinto de guarda.

**Aroma:** Complejo perfil afrutado y ácido con malta de apoyo. Alta frutuosidad, que recuerda a cerezas negras, naranjas, ciruelas, zarzaparrillas (grosella roja) o *fruit leather* (Nota de la Traducción: *snack* a base de puré de fruta deshidratado, con textura que se asemeja al cuero y sabor a fruta concentrado). Puede haber presente un carácter de bajo a medio bajo a vainilla, chocolate o un fenol a pimienta, aportando complejidad. El aroma ácido va de moderado a alto. Un carácter avinagrado dominante es inapropiado, aunque niveles de bajos a moderados de ácido acético son aceptables, si están balanceados con la malta. Sin aroma a lúpulo.

**Apariencia:** Color de rojo profundo o bermellón a marrón rojizo. Buena claridad. Espuma de blanca a canela muy clara. Retención de espuma de promedio a buena.

**Sabor:** Malta de moderada a moderadamente alta, a menudo con una suave cualidad rica y tostada. Sabores a fruta intensos, con los mismos descriptores que el aroma. Acidez compleja, de moderada a alta, acentuada por los ésteres; no debería ser una simple acidez láctica. Un carácter avinagrado dominante es inapropiado, aunque un ácido acético de bajo a moderado es aceptable, si está balanceado con la malta. Generalmente, a medida que se incrementa el carácter ácido, el carácter a malta disminuye hacia un sabor en segundo plano (y viceversa). Es opcional un carácter de bajo a medio bajo a vainilla, chocolate o un fenol a pimienta. Sin sabor a lúpulo. Amargor discreto; balanceada hacia la malta. Los ácidos y los taninos pueden acentuar la percepción de amargor, y proveer balance y estructura. Algunas versiones están endulzadas, o mezcladas para hacerlas dulces; permita un amplio rango de niveles de dulce, que pueden suavizar la acidez cortante y la percepción acética.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio, a menudo realzado por los taninos. Carbonatación de baja a media. Astringencia de baja a media, usualmente con una acidez punzante. Se percibe engañosamente ligera y *crisp*, aunque no es raro un final algo dulce.

**Comentarios:** La observación acerca de ser “similar al vino” no debe ser tomada de forma demasiado literal; a algunas personas les puede sugerir un vino francés de Borgoña con alta acidez, pero claramente no es idéntico. Se produce mediante un prolongado envejecimiento (hasta dos años) en grandes cubas de madera (fudres), la mezcla de cervezas jóvenes y maduras, y cantidades variables de endulzantes en el producto final. Es posible una amplia gama de productos dependiendo de la mezcla final de cervezas y de si se agrega algún endulzante. Pueden ser percibidos sabores acéticos, pero no toda la acidez de esta cerveza proviene del ácido acético; la acidez total del vinagre es más de seis veces superior a la de este estilo. Las versiones con fruta deberían ser inscritas como 29A Fruit Beer.

**Historia:** Una cerveza autóctona de la provincia de Flandes Occidental (Bélgica), ejemplificada por los productos de la cervecería Rodenbach, establecida en 1821. La maduración en cubas de madera y la mezcla de cervezas maduras con jóvenes se adoptaron de las tradiciones inglesas. En Bélgica, quienes elaboran cerveza consideran que las Flanders Red y las Oud Bruin pertenecen a la misma familia de estilos, pero la distinción fue realizada por primera vez cuando Michael Jackson definió los estilos de cerveza, ya que los perfiles de sabor son evidentemente diferentes. Muchos ejemplos modernos están influenciados por la popularidad de la cerveza Rodenbach Grand Cru.

**Ingredientes característicos:** Maltas Viena o Múnich, una variedad de maltas Caramelo, maíz. Lúpulos de Europa continental de bajos alfa ácidos. Sacch, Lacto y Brett. Envejecida en roble. Algunas veces mezclada y endulzada (natural o artificialmente).

**Comparación de estilos:** Con una maltosidad menos rica que una Oud Bruin, a menudo con un perfil acético y a fruta de acidez ligera.

**Estadísticas vitales:**

OG:	1.048 – 1.057
IBU:	10 – 25
SRM:	10 – 17
FG:	1.002 – 1.012
ABV:	4.6 – 6.5%

**Ejemplos comerciales:** Cuvée des Jacobins, Duchesse de Bourgogne, New Belgium La Folie, Rodenbach Classic, Rodenbach Grand Cru, Vichtenaar Flemish Ale

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, balanceada, ácida, madera

## 23C. Oud Bruin

**Impresión general:** Una ale marrón de estilo belga, maltosa, afrutada, envejecida, ácida en cierta medida, con un sabor de maltas a caramelo y chocolate, y a menudo un alcohol significativo.

**Aroma:** Maltosidad rica con ésteres afrutados y una acidez madurada. Ésteres de medios a medio altos, que comúnmente recuerdan a uvas pasas, ciruelas, higos, dátiles, naranjas, cerezas negras o ciruelas pasas. Malta de media baja a media alta, con carácter a caramelo, *toffee*, sirope dorado (*treacle*) o chocolate. Son opcionales unos ligeros fenoles especiados a pimienta. Puede estar presente un ligero aroma ácido, que puede aumentar moderadamente con el envejecimiento, pero no debería llegar a un carácter demasiado acético o a vinagre. Aroma a lúpulo ausente. Los ejemplos envejecidos pueden presentar un ligero carácter a oxidación como a frutos secos o similar al jerez.

**Apariencia:** Color de marrón rojizo oscuro a marrón. Buena claridad. Retención de espuma de media a buena. Espuma de color desde marfil a canela claro.

**Sabor:** Maltosa, con una complejidad afrutada y típicamente algo de sabor a caramelo oscuro o azúcar quemada. Malta de media baja a media alta, con los mismos descriptores que el aroma. Frutosidad de media a media alta, con los mismos descriptores que el aroma. Son opcionales unos ligeros fenoles especiados a pimienta. Una ligera acidez, que a menudo se torna más pronunciada en los ejemplos maduros, junto con algo de carácter similar al jerez, lo que produce un perfil y retrogusto “agridulce”. La acidez no debería llegar a un carácter demasiado acético o a vinagre. Sabor a lúpulo ausente. Discreto amargor de lúpulo. El balance es maltoso, pero con una frutosidad y acidez presentes. La mezcla de cervezas y el endulzado pueden producir una diversidad de finales y balances.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a medio pleno. Carbonatación de baja a moderada. Sin astringencia. Las versiones más fuertes pueden presentar una notoria tibieza alcohólica.

**Comentarios:** Puede haber ejemplos con una larga maduración y mezcla de cervezas jóvenes con maduras, lo que aporta suavidad y complejidad, además de balancear cualquier carácter áspero y ácido. Tradicionalmente, este estilo fue diseñado para la guarda, por lo que los ejemplos con un moderado carácter envejecido son considerados como superiores a los ejemplos más jóvenes. Las versiones con fruta deberían ser inscritas como 29A Fruit Beer.

**Historia:** Una cerveza autóctona de la provincia de Flandes Oriental (Bélgica), ejemplificada por los productos de la cervecería Liefmans, con sus orígenes en el siglo XVII. En Bélgica, quienes elaboran cerveza consideran que las Flanders Red y las Oud Bruin pertenecen a la misma familia de estilos, pero la distinción fue realizada por primera vez cuando Michael Jackson definió los estilos de cerveza, ya que los perfiles de sabor son evidentemente diferentes. Muchos ejemplos modernos están influenciados por la popularidad de la cerveza Liefmans Goudenband. No tiene relación con la lager oscura y dulce del mismo nombre elaborada en los Países Bajos.

**Ingredientes característicos:** Malta Pils, maltas Crystal oscuras, maíz, maltas de color en pequeña cantidad. Lúpulos de Europa continental de bajos alfa ácidos. Sacch y Lacto. Envejecida. Agua con carbonatos y magnesio, típica de su región de origen.

**Comparación de estilos:** Un carácter a malta más profundo con más sabores a caramelo, *toffee* y chocolate, junto con un color más oscuro, distinguen a estas cervezas de las Flanders Red Ale. La Oud Bruin es menos acética y más maltosa que una Flanders Red, y los sabores afrutados están más orientados a la malta. En tiempos modernos, la Oud Bruin tiende a ser más alta en alcohol que lo normalmente visto en las Flanders Red Ale. Se diferencia de las Lambic en que no son fermentadas de forma espontánea, y no contienen trigo.

**Estadísticas vitales:**

OG:	1.040 – 1.074
IBU:	20 – 25
SRM:	17 – 22
FG:	1.008 – 1.012
ABV:	4.0 – 8.0%

**Ejemplos comerciales:** Ichtegem Oud Bruin, Liefmans Goudenband, Liefmans Oud Bruin, Petrus Roodbruin, pFriem Oud Bruin, VanderGhinste Roodbruin

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-oscuro, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, maltosa, ácida

## 23D. Lambic

**Impresión general:** Una cerveza “salvaje” de trigo, originaria de Bélgica, bastante ácida, a menudo moderadamente *funky*, en la que la acidez reemplaza al amargor del lúpulo en el balance. Tradicionalmente servida sin carbonatación como una bebida de cafetería.

**Aroma:** Las versiones jóvenes pueden ser bastante ácidas y afrutadas, pero con el tiempo pueden desarrollar un carácter *funky* a establo, tierra, cabra, heno, caballo o manta de caballo. El carácter afrutado puede adquirir una cualidad ligera a cítricos, cáscara de cítrico, frutas pomáceas o ruibarbo, que se torna más compleja con el tiempo. La malta puede tener una cualidad ligera a pan, grano, miel o similar al trigo, si es que se percibe. No debe tener defectos entéricos, ahumados, similares al puro habano o al queso. Sin lúpulo.

**Apariencia:** Color de amarillo pálido a dorado intenso; el envejecimiento tiende a hacerla más oscura. Claridad de buena a turbia. Las versiones más jóvenes a menudo son brumosas, mientras que las más envejecidas son generalmente transparentes. Espuma de color blanco, que generalmente tiene baja retención.

**Sabor:** Las versiones jóvenes a menudo tienen una acidez láctica intensa con sabores afrutados (mismos descriptores que en el aroma), mientras que las versiones envejecidas son más balanceadas y complejas. Se pueden desarrollar con el tiempo notas *funky*, con los mismos descriptores que en el aroma. Malta ligera a pan y granos. El amargor por lo general está por debajo del umbral sensorial; la acidez provee el balance. Sin sabor a lúpulo. Final seco, que se incrementa con el tiempo. No debe tener defectos entéricos, ahumados, similares a puro habano o a queso.

**Sensación en boca:** Cuerpo de ligero a medio ligero; no debería ser aguada. Tiene una cualidad de acidez que hace fruncir, en intensidad de media a alta, sin astringencia punzante. Las versiones tradicionales van de casi a completamente no carbonatadas, pero las versiones embotelladas pueden adquirir una carbonatación moderada con el tiempo.

**Comentarios:** Una cerveza no mezclada, elaborada de un solo lote, que refleja el carácter peculiar de la cervecería. Generalmente servida joven (6 meses) desde un *cask*. Las versiones más jóvenes tienden a ser unidimensionales y ácidas, ya que el carácter complejo a Brett tarda un año o más en desarrollarse. Un significativo carácter a vinagre o a sidra es considerado como un defecto por productores/as belgas. Típicamente es embotellada solo cuando ha fermentado completamente. Una Lambic endulzada con azúcar sin refinar al momento de servirla se conoce como *Faro*.

**Historia:** Ale “salvaje” de fermentación espontánea producida en la zona de Bruselas y sus alrededores (también conocidos como el valle del río Senne y Pajottenland), que proviene de la tradición de elaboración de cerveza en granjas (*farmhouse*) con varios siglos de antigüedad.

**Ingredientes característicos:** Malta Pilsner, trigo sin maltar. Lúpulos envejecidos (más de 3 años), utilizados más como un conservante que para amargor. Fermentada de forma espontánea, con levaduras y bacterias que se presentan de forma natural, en barricas de roble neutras de bastante uso.

**Comparación de estilos:** A menudo tiene una acidez más simple y menos complejidad que una Gueuze, pero una mayor variabilidad entre lotes. Tradicionalmente servida sin carbonatación en jarras, mientras que la Gueuze es embotellada y muy altamente carbonatada.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.040 – 1.054  
IBU: 0 – 10 FG: 1.001 – 1.010  
SRM: 3 – 6 ABV: 5.0 – 6.5%

**Ejemplos comerciales:** Cantillon Grand Cru Bruocsella. En la zona de Bruselas, muchas cafeterías de especialidad tienen Lambic tirada (*draft*) de Boon, De Cam, Cantillon, Drie Fonteinen, Lindemans, Timmermans, Girardin y otros.

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-salvaje, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, ácida

## 23E. Gueuze

**Impresión general:** Una cerveza “salvaje” de trigo, de origen belga, muy refrescante, altamente carbonatada, placenteramente ácida pero balanceada. El carácter a cerveza “salvaje” puede ser complejo y variado, combinando sabores ácidos, *funky* y afrutados.

**Aroma:** Moderadamente ácido, con carácter *funky* complejo pero balanceado, acentuado por notas afrutadas. El carácter *funky* puede ser de moderado a intenso, y se puede describir como a establo, cuero, tierra, cabra, heno, caballo o manta de caballo. Frutosidad de ligera a moderada, con una cualidad a fruta cítrica, cáscara de cítrico, frutas pomáceas o ruibarbo. Malta de apoyo que puede tener un ligero carácter a pan, grano, miel o trigo, si es que se percibe. No debe tener defectos entéricos, ahumados, similares a puro habano ni a queso. Sin lúpulo. Es aceptable un ligero carácter a roble. La complejidad del aroma es prioritaria a su intensidad, pero es deseable una presentación balanceada de la acidez.

**Apariencia:** Color dorado con excelente claridad. Espuma de color blanco, densa, “rocosa”, similar a un *mousse*, que parece durar para siempre. Efervescente.

**Sabor:** Paladar ácido y *funky*, con un carácter similar al del aroma (aplican los mismos descriptores e intensidades para el *funk* y la fruta). Malta baja a pan y grano. Amargor de nulo a bajo; la acidez provee el balance. Sin sabor a lúpulo. Final seco y *crisp*, con un retrogusto *funky* y con acidez ligera. Es aceptable un ligero carácter a roble, vainilla o miel. No debe tener defectos entéricos, ahumados, similares a puro habano ni a queso. La cerveza no debería ser unidimensionalmente ácida; una presentación balanceada y moderadamente ácida es lo clásico, con las notas *funky* y afrutadas aportando complejidad. Puede estar envejecida.

**Sensación en boca:** Cuerpo de ligero a medio ligero; no debería ser aguada. Tiene una cualidad de acidez que hace fruncir, en intensidad de baja a alta, sin tener una astringencia punzante. Algunas versiones tienen una muy ligera tibieza alcohólica. Altamente carbonatada.

**Comentarios:** La mezcla de Lambic jóvenes con envejecidas crea un producto más complejo, y a menudo refleja el gusto personal de quien realiza las mezclas. Un significativo carácter a vinagre o a sidra es considerado como un defecto por productores/as belgas. Una buena Gueuze no es la que tiene mayor acritud, sino la que posee un *bouquet* pleno y tentador, un aroma intenso junto a una textura suave y sedosa. Las Lambic se sirven sin carbonatación, mientras que las Gueuze se sirven carbonatadas. Los productos identificados como *oude* o *vieille* (“antiguo”) se consideran como los más tradicionales.

**Historia:** La misma historia que las Lambic, pero involucra la mezcla de cervezas, lo que puede ser llevado a cabo fuera de la cervecería. Algunos de los mejores ejemplos son elaborados por productores/as que realizan mezclas (*blenders*), quienes fermentan, envejecen, mezclan y envasan el producto final. Algunos productores/as modernos/as están endulzando sus

productos de forma posterior a la fermentación, para hacerlos más agradables a un público más amplio. Esta Guía describe el producto seco tradicional.

**Ingredientes característicos:** Los mismos que las Lambic, excepto que se mezclan cervezas de uno, dos y tres años para luego ser llevadas a guarda.

**Comparación de estilos:** Más compleja y carbonatada que una Lambic. La acidez no es necesariamente más fuerte, pero tiende a tener un carácter “salvaje” más desarrollado.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.040 – 1.054  
IBU: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.006  
SRM: 5 – 6 ABV: 5.0 – 8.0%

**Ejemplos comerciales:** 3 Fonteinen Oud Gueuze, Cantillon Classic Gueuze 100% Lambic, Girardin Gueuze 1882 (Black Label), Hanssens Oude Gueuze, Lindemans Gueuze Cuvée René, Oude Gueuze Boon

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-pálido, fermentación-salvaje, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, envejecida, ácida

## 23F. Fruit Lambic

**Impresión general:** Una cerveza belga de trigo, compleja, refrescante y placenteramente ácida, que mezcla un carácter a fruta fermentada que se complementa con una Gueuze, ácida y *funky*.

**Aroma:** La fruta especificada debería ser el aroma dominante, integrándose bien con los aromas similares de una Gueuze (aplica la misma descripción, pero con la adición del carácter a fruta fermentada).

**Apariencia:** Similar a una Gueuze, pero alterada por el color de la fruta utilizada, disminuyendo su intensidad con el envejecimiento. La claridad a menudo es buena, aunque algunas frutas no precipitarán, impidiendo que sea brillante. Si está altamente carbonatada de la forma tradicional, tendrá una espuma densa, “rocosa”, similar a un *mousse* y generalmente de larga duración, algunas veces con unos tonos que reflejan la fruta añadida.

**Sabor:** Combina el perfil de sabor de una Gueuze (aplica la misma descripción), con una presencia significativa de la fruta añadida. Las versiones tradicionales son secas y tienen una acidez ligera, con un sabor adicional a fruta fermentada. Las versiones modernas pueden tener un dulzor variable, que puede compensar la acidez. Los sabores de la fruta pueden disminuir con el envejecimiento y perder su vitalidad, por lo que su intensidad puede ir de baja a alta.

**Sensación en boca:** Cuerpo de ligero a medio ligero; no debería ser aguada. Tiene una cualidad de acidez que hace fruncir, en intensidad de baja a alta, sin tener una astringencia punzante. Algunas versiones tienen una ligera tibieza alcohólica. La carbonatación puede variar de casi sin gas a burbujeante.

**Comentarios:** Producida como una Gueuze, con la fruta comúnmente añadida a la mitad de la maduración, de manera de que las levaduras y bacterias puedan fermentar todos los azúcares de la fruta; o de manera menos común, agregando fruta a una Lambic. Algunas veces, la variedad de fruta puede ser difícil de identificar, ya que fermentada y envejecida a menudo se percibe de forma diferente a la fruta fresca, que es más fácil de reconocer. La fruta puede aportar acidez y taninos, además de sabor y aroma; entender el carácter fermentado de la fruta añadida ayuda a juzgar el estilo.

**Historia:** La misma historia que las Gueuze, incluyendo la tendencia reciente de endulzarla, pero con fruta además del

azúcar. La fruta era añadida tradicionalmente por la persona a cargo de realizar las mezclas o de su servicio, con el fin de ampliar la variedad de cervezas disponibles en las cafeterías locales.

**Ingredientes característicos:** La misma base que las Gueuze. La fruta es añadida a los barriles durante la fermentación y mezcla. Las frutas tradicionales incluyen cerezas ácidas (guindas) y frambuesas; las modernas incluyen duraznos/melocotones, damascos/albaricoques, uvas y otras. Puede utilizar endulzantes naturales o artificiales.

**Comparación de estilos:** Es una Gueuze con fruta, no una simple Fruit Beer ácida; el carácter “salvaje” debe ser evidente.

**Instrucciones para la inscripción:** El *tipo de fruta* utilizada **debe** ser especificado. Quien la elabora **debe** declarar un nivel de *carbonatación* (bajo, medio, alto) y de *dulzor* (bajo/nulo, medio, alto).

**Estadísticas vitales:** OG: 1.040 – 1.060  
IBU: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.010  
SRM: 3 – 7 (varía por fruta) ABV: 5.0 – 7.0%

**Ejemplos comerciales:** 3 Fonteinen Schaerbeekse Kriek, Cantillon Fou’ Foune, Cantillon Lou Pepe Framboise, Cantillon Vigneronne, Hanssens Oude Kriek, Oude Kriek Boon

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-salvaje, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, ácida, fruta

## 23G. Gose

**Impresión general:** Una cerveza histórica centroeuropea de trigo, de acidez ligera, levemente amarga, con un carácter distintivo pero discreto a sal y semillas de cilantro. Muy refrescante, con un final seco, alta carbonatación y sabores vivos.

**Aroma:** A frutas pomáceas en intensidad de ligera a moderada. Acidez ligera, un tanto punzante. Semilla de cilantro notoria, que puede tener una cualidad aromática a limón, y una intensidad a lo sumo moderada. Carácter a levadura ligero a pan o masa, similar a un pan de masa madre crudo. La acidez y las semillas de cilantro pueden aportar una impresión fresca y distintiva. La sal puede ser percibida como un carácter a brisa marina muy ligero y limpio, o solo como una frescura general, si es que se percibe en alguna medida.

**Apariencia:** Sin filtrar, con una turbidez de moderada a total. Espuma blanca de moderada a alta, con burbujas compactas y buena retención. Efervescente. Color amarillo.

**Sabor:** Acidez notoria, de media baja a media alta. Sabor a malta moderado, similar al pan o masa. Carácter afrutado de ligero a moderado, a frutas pomáceas, frutas de carozo o limones. Carácter a sal de ligero a moderado, hasta el umbral de sabor; la sal debe ser perceptible (en especial en el gusto inicial) pero no tener un sabor decididamente salado. Amargor muy bajo. Sin sabor a lúpulo. Final seco y completamente atenuado, con la acidez balanceando a la malta, en lugar de los lúpulos. La acidez puede ser más notoria en el final, y acentuar la cualidad refrescante de la cerveza. La acidez debe ser balanceada, no agresiva (aunque las versiones históricas pueden ser muy ácidas). Sin THP.

**Sensación en boca:** Carbonatación de alta a muy alta. Efervescente. Cuerpo de medio ligero a medio pleno. La sal puede aportar una impresión de un ligero hormigueo, que hace agua la boca, y una sensación en boca más redonda y espesa. La levadura y el trigo también pueden agregar un poco de cuerpo, pero no debería sentirse pesado debido a los efectos de la acidez sobre el mismo, que puede aligerarlo.

**Comentarios:** Las versiones históricas pueden haber sido más ácidas que los ejemplos modernos debido a las fermentaciones espontáneas, y pueden ser mezcladas con siropes como se hace con las Berliner Weisse, o con licor de comino de prado (alcaravea, *caraway*). Los ejemplos modernos son inoculados con Lacto, son más balanceados y generalmente no requieren endulzado. Se pronuncia como "GO-se"

**Historia:** Es un estilo menor asociado a Leipzig, pero con su origen en la Edad Media en el pueblo de Goslar, en el río Gose. Se ha documentado su presencia en Leipzig hacia el 1740. Se dice que Leipzig tenía 80 casas elaboradoras de Gose en 1900. La producción disminuyó significativamente después de la Segunda Guerra Mundial, y cesó completamente en 1966. La producción moderna se restableció en la década de 1980 en Alemania, pero la cerveza no estaba ampliamente disponible. Se volvió popular fuera de Alemania recientemente como un estilo resucitado, y se utiliza a menudo como un estilo base para cervezas ácidas con fruta y otras Cervezas de Especialidad.

**Ingredientes característicos:** Malta Pilsner y trigo malteado, uso discreto de sal y semillas de cilantro, Lacto. Las

semillas de cilantro deberían tener una distintiva nota fresca y a cítricos (limón o naranja amarga), y no ser vegetal, similar al apio o al jamón. La sal debería tener un carácter a sal fresca o sal de mar, no una nota metálica y a yodo.

**Comparación de estilos:** La acidez percibida no es tan intensa como en una Berliner Weisse o Gueuze. Uso discreto de la sal, semillas de cilantro y Lacto; no debe tener un sabor decididamente salado. El aroma a las semillas de cilantro puede ser similar al de una Witbier. Turbidez similar a una Weissbier.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.036 – 1.056  
IBU: 5 – 12 FG: 1.006 – 1.010  
SRM: 3 – 4 ABV: 4.2 – 4.8%

**Ejemplos comerciales:** Anderson Valley Gose, Bayerisch Bahnhof Leipziger Gose, Original Ritterguts Gose, Westbrook Gose

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, europa-central, estilo-histórico, familia-cerveza-trigo, ácida, especias

## 24. BELGIAN ALE

*Esta categoría contiene las ales belgas y francesas con más sabor, y con balance de maltosas a equilibradas.*

### 24A. Witbier

**Impresión general:** Una cerveza de trigo belga pálida y turbia, con especias que acentúan el carácter de la levadura. Una ale delicada, ligeramente especiada y de intensidad moderada, que es una bebida refrescante de verano por su alta carbonatación, final seco y ligero lupulado.

**Aroma:** Maltosidad moderada a pan, a menudo con ligeras notas a miel o vainilla. Ligeramente especiado con carácter granoso y especiado. Aroma moderado a semillas de cilantro con notas perfumadas y a limón, a menudo con un complejo perfil herbáceo, especiado o a pimienta en segundo plano. Frutosidad moderada a ralladura de cítricos como naranja. Un aroma bajo a lúpulo especiado y herbáceo es opcional, pero generalmente está ausente. Las especias deben mezclarse con los aromas afrutados, florales y dulces, y no deben ser demasiado intensas.

**Apariencia:** Color de pajizo muy pálido a amarillo profundo. La cerveza estará muy brumosa debido a la turbidez del almidón o por la levadura, lo que le da un brillo amarillo blanquecino lechoso. Espuma blanca, densa y como *mousse*. La retención de espuma debería ser bastante buena.

**Sabor:** Agradable sabor a malta, con perfil granoso y a pan, a menudo con un carácter a miel o vainilla. Frutosidad moderada a ralladura de cítricos como naranja. Son comunes los sabores herbáceos y especiados, que pueden incluir semillas de cilantro con carácter a limón junto a otras especias, y deben ser sutiles y balanceados, no abrumadores. Un sabor a lúpulo especiado y terroso puede ser bajo o nulo, y nunca debe eclipsar las especias. El amargor del lúpulo es de bajo a medio bajo, y apoya los sabores refrescantes de frutas y especias. Refrescante, *crisp*, con un final seco, y sin retrogusto amargo ni áspero.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio, a menudo con una suavidad y cremosidad ligera. Carácter efervescente por su alta carbonatación. Refrescante por su carbonatación, sequedad y falta de amargor en el final. Sin

asperezas ni astringencia. No debe ser demasiado seca ni delgada, ni tampoco debe ser espesa y pesada.

**Comentarios:** Las versiones históricas podrían haber tenido algo de acidez láctica, pero esto está ausente en las versiones modernas frescas. Hay diversas variantes en el uso de las especias, pero no debe ser excesivo. Las semillas de cilantro de cierto origen o edad pueden dar un carácter inapropiado a jamón o apio. Esta cerveza tiende a ser percedera, por lo que los ejemplos más jóvenes, más frescos y apropiadamente manejados son los más deseables. Una impresión de dulzor a menudo se debe a un bajo amargor, no a azúcares residuales. La mayoría de los ejemplos se mueven alrededor de un 5% ABV.

**Historia:** Perteneciente al grupo de cervezas blancas belgas medievales, procedentes del área de Lovaina, se extinguió en 1957 y fue revivida posteriormente en 1966 por Pierre Celis, en lo que se convirtió en Hoegaarden. Después de que Interbrew adquiriera Hoegaarden, el estilo creció rápidamente e inspiró muchos productos similares que se remontan a la recreación del estilo por parte de Celis, no a los de siglos pasados.

**Ingredientes característicos:** Trigo sin maltear (30-60%), el resto cebada malteada de bajo color. Algunas versiones utilizan hasta un 5-10% de avena cruda u otros cereales sin maltear. Tradicionalmente se utilizan semillas de cilantro y cáscara deshidratada de naranja de Curaçao. Se rumorea que se usan otras especias secretas en algunas versiones, como cáscara de naranja dulce. Levadura ale belga con suave carácter afrutado y especiado.

**Comparación de estilos:** Bajo nivel de amargor, con un balance similar a una Weissbier, pero con un carácter especiado y cítrico proveniente de las adiciones más que de la levadura.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.052  
IBU: 8 – 20 FG: 1.008 – 1.012  
SRM: 2 – 4 ABV: 4.5 – 5.5%

**Ejemplos comerciales:** Allagash White, Blanche de Bruxelles, Celis White, Hoegaarden White, Ommegang Witte, St. Bernardus Wit

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-cerveza-trigo, especias

## 24B. Belgian Pale Ale

**Impresión general:** Una ale belga de fermentación alta e intensidad media, elaborada solo con malta, moderadamente amarga, sin *dry hop* ni sabores fuertes. Una cerveza de color cobrizo que carece del carácter agresivo a levadura o la acidez de muchas cervezas belgas, pero que tiene un perfil bien balanceado, maltoso, afrutado y, a menudo, con carácter a pan y a tostado.

**Aroma:** Moderado aroma a malta con carácter a pan, que puede incluir notas tostadas, a galleta o frutos secos, posiblemente con un toque de caramelo ligero o miel. Una frutuosidad de moderada a moderadamente alta complementa la malta y sugiere pera, naranja, manzana o limón y, a veces, frutas de carozo oscuras como las ciruelas. Carácter a lúpulo especiado, herbáceo o floral de bajo a moderado. Son opcionales fenoles especiados a pimienta de baja intensidad. El carácter del lúpulo pesa menos en el balance que la malta y la frutuosidad.

**Apariencia:** Color de ámbar a cobrizo. La claridad es muy buena. Espuma blanca cremosa y “rocosa”. Bien carbonatada.

**Sabor:** Tiene un sabor inicial suave y delicado, moderadamente maltoso, con un perfil variable de notas tostadas, a galleta, a frutos secos, a caramelo ligero o a miel. Frutuosidad de moderada a moderadamente alta, con carácter a pera, naranja, manzana o limón. Carácter de lúpulo especiado, herbáceo o floral de bajo a medio bajo. Amargor de medio bajo a medio alto, realizado por fenoles a pimienta opcionales, de bajos a muy bajos. Final de seco a balanceado, con lúpulos que se vuelven más pronunciados en el retrogusto de aquellas versiones con un final más seco. Bastante bien balanceada en general, sin un solo componente de alta intensidad; la malta y el carácter afrutado son más intensos inicialmente, con un amargor de apoyo y un carácter seco que aparecen posteriormente.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Paladar suave. El nivel de alcohol es discreto, y cualquier carácter cálido debe ser bajo si está presente. Carbonatación de media a media alta.

**Comentarios:** Se encuentra más comúnmente en las provincias flamencas de Amberes, Brabante Flamenco y Flandes Oriental, además de la provincia de Henao. Denominada *Spéciale Belge Ale* (cerveza especial belga) en Bélgica.

**Historia:** Concebida después de una competencia, realizada en 1904, para crear una cerveza regional de especialidad que compitiera con las ales británicas importadas y las lagers de Europa continental. El ejemplo moderno más conocido es De Koninck, de Amberes, que lleva elaborando la cerveza desde 1913.

**Ingredientes característicos:** Listado de granos variable con maltas pálidas, especiales y Caramelo. Sin adjuntos. Lúpulos ingleses o de Europa continental. Levadura afrutada con bajos fenoles.

**Comparación de estilos:** Bastante similar a las Pale Ale de Inglaterra (11C Strong Bitter), normalmente con un carácter a levadura ligeramente diferente y un perfil de malta más

variado. Sin embargo, tiene menos carácter a levadura que muchas otras cervezas belgas.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.048 – 1.054  
IBU: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.014  
SRM: 8 – 14 ABV: 4.8 – 5.5%

**Ejemplos comerciales:** De Koninck Bolleke, De Ryck Special, Palm, Palm Dobble

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-ale-pálida, balanceada

## 24C. Bière de Garde

*Se incluyen tres variantes principales en el estilo: la rubia (blonde), la oscura/marrón (brune) y la más tradicional ámbar (ambrée).*

**Impresión general:** Una familia de cervezas artesanales francesas suaves, bastante intensas y maltosas, acondicionadas en frío, con una gama de sabores de malta apropiados para el color rubio, ámbar o marrón. Todas son maltosas pero secas, con sabores limpios. Las versiones más oscuras tienen más carácter a malta, mientras que las versiones más pálidas pueden tener más lúpulos, sin dejar de ser cervezas centradas en la malta.

**Aroma:** Riqueza de malta prominente, a menudo con un carácter complejo, tostado y a pan, con intensidad de ligera a moderada. Ésteres de bajos a moderados. Lúpulo bajo especiado, a pimienta o herbáceo es opcional. Generalmente bastante limpia, aunque las versiones más fuertes pueden tener una ligera nota especiada de alcohol a medida que se entibia. Las versiones más pálidas siguen siendo maltosas, pero carecen de aromas más ricos y profundos, y pueden tener un poco más de lúpulo.

**Apariencia:** Existen variantes rubias, ámbares y oscuras/marrones, y el color varía en consecuencia: de rubio dorado a bronce rojizo a marrón castaño. La claridad es de buena a brillante, pero se permite algo de turbidez. Espuma bien formada, generalmente de blanca a blanquecina (varía con el color de la cerveza), con persistencia media.

**Sabor:** Riqueza de malta de media a alta, a menudo con un carácter tostado, a galletas, *toffee* o caramelo ligero. Ésteres y sabores a alcohol de bajos a moderados. Amargor de lúpulo medio bajo, dando un balance maltoso al paladar y retrogusto. Final de seco a semi seco, no dulce, empalagoso ni pesado. Un bajo sabor a lúpulo especiado, a pimienta o herbáceo es opcional.

El sabor, profundidad, riqueza, intensidad y complejidad de la malta aumentan con el color de la cerveza. Las versiones más oscuras tendrán una impresión inicial más rica en malta que las versiones más pálidas, pero no deberían parecer rostizadas. Las versiones más pálidas pueden tener un sabor a lúpulo ligeramente mayor.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio, a menudo con un carácter suave, cremoso y sedoso. Carbonatación de moderada a alta. Moderada tibieza alcohólica, pero no debe ser quemante.

**Comentarios:** El carácter a *bodega*, *humedad*, *mohoso* o *rústico* que se mencionan a menudo en la literatura, son signos de importaciones mal manejadas, no de productos frescos y auténticos. El envejecimiento y la oxidación también pueden aumentar los sabores afrutados y acaramelados, pero aumentan la aspereza. Si bien las notas a caramelo y fruta pueden ser parte del estilo, no confunda el carácter de oxidación con la propia cerveza base.



**Historia:** El nombre significa, de manera amplia, *cerveza para guardar*. Una ale artesanal tradicional, elaborada en granjas (*farmhouse*) de la zona de Lille, en el norte de Francia. Históricamente, se elaboraba a principios de la primavera y se conservaba en bodegas frías para su consumo cuando el clima se volvía más cálido. Aunque su existencia está documentada desde el siglo XIX, Jenlain es el prototipo de la versión lager ámbar moderna, siendo embotellada por primera vez en la década de 1940.

**Ingredientes característicos:** Las maltas base varían según el color de la cerveza, pero generalmente incluyen maltas pálidas, Viena y Múnich. Maltas tipo Crystal de color variable. Se pueden usar adjuntos de azúcar. Levadura lager o ale, fermentada a temperaturas bajas del rango de la levadura ale, seguido de un largo acondicionamiento en frío. Lúpulos de Europa continental.

**Comparación de estilos:** Llamar a esta cerveza “de granja” (*farmhouse*) invita a compararla con la Saison, que tiene un

balance completamente diferente: la Bière de Garde es maltosa y suave, mientras que la Saison es lupulada y amarga. En realidad, tiene más similitud a una Bock en el perfil de malta.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar si la Bière de Garde es *rubia*, *ámbar* u *oscura/marrón*. Si no se especifica ningún color, quien la juzgue debe intentar hacerlo en función de la observación inicial, esperando un sabor a malta y balance que coincida con el color.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.060 – 1.080  
IBU: 18 – 28 FG: 1.008 – 1.016  
SRM: 6 – 19 ABV: 6.0 – 8.5%

**Ejemplos comerciales:** Ch’Ti Blonde, Jenlain Ambrée, La Choulette Brune, Russian River Perdition, Saint Sylvestre 3 Monts Blonde, Two Brothers Domaine Dupage

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-pálido, color-ámbar, cualquier-fermentación, acondicionada-en-frío, europa-occidental, estilo-tradicional, familia-ale-ámbar, maltosa

## 25. STRONG BELGIAN ALE

Esta categoría contiene cervezas pálidas, bien atenuadas, con un balance entre equilibrado y amargo, a menudo con un carácter más protagonista a levadura que a los sabores derivados de la malta, y generalmente con un nivel alcohólico elevado (aunque existe un rango dentro de los estilos).

### 25A. Belgian Blond Ale

**Impresión general:** Una ale belga dorada, moderadamente alcohólica con una agradable y sutil complejidad de levadura con carácter cítrico y especiado, paladar maltoso sedoso y un final seco y suave.

**Aroma:** Malta con carácter a grano dulce, tostado ligero o a galletas *cracker*, en intensidad de ligera a moderada. Perfil de levadura de sutil a moderado, destacando ésteres afrutados cítricos (como a naranja o limón), con fenoles especiados a pimienta en segundo plano. Suaves notas terrosas o especiadas derivadas del lúpulo son opcionales. Un ligero alcohol perfumado y toques de un leve dulzor de malta pueden dar una nota similar a la miel o al azúcar. Sutil pero compleja.

**Apariencia:** Color de amarillo profundo a dorado profundo. Generalmente muy transparente. Espuma abundante, densa y cremosa, con color de blanco a blanquecino. Buena retención de espuma con encaje belga.

**Sabor:** Similar al aroma, percibiendo en primer lugar el sabor a grano dulce de la malta, de ligero a moderado. Sutil dulzor de azúcar ligeramente caramelizada o a miel en el paladar. Amargor medio, con la malta levemente más prominente en el balance. Perfil de levadura de moderado a bajo, con ésteres de notas a limón o naranja y un ligero fenol especiado a pimienta. Puede tener un leve carácter perfumado. Lúpulo ligero en el sabor, puede ser especiado o terroso, complementando a la levadura. El final es de seco a semi seco, suave y delicado, con un retrogusto ligero a alcohol y malta.

**Sensación en boca:** Carbonatación de media alta a alta, que puede dar una sensación burbujeante que llena la boca. Cuerpo medio. Tibieza alcohólica de ligera a moderada, pero suave. Puede ser algo cremosa.

**Comentarios:** La mayoría de los ejemplos comerciales están en un rango de alcohol de 6.5 – 7%. Generalmente tiene un carácter similar a una lager, que le da un perfil más limpio en comparación a muchos otros estilos belgas. En Bélgica, los hablantes flamencos utilizan el término *Blond*, mientras que los francófonos lo escriben *Blonde*. Muchas variedades monásticas o artesanales belgas se llaman *Blond* pero no son representativas de este estilo.

**Historia:** Con un desarrollo relativamente reciente para poder llegar a los bebedores de Pils europeos, ha aumentado su popularidad debido a un intenso marketing y amplia distribución. A pesar de las afirmaciones sobre su origen en el siglo XIII, el estilo fue creado después de la Segunda Guerra Mundial y fue popularizado por primera vez por Leffe.

**Ingredientes característicos:** Malta Pils belga, maltas aromáticas, azúcar u otros adjuntos, cepas de levadura belga de tipo abadía, lúpulos de Europa continental. No se utilizan especias de manera tradicional; si están presentes, debería ser solo un carácter en segundo plano.

**Comparación de estilos:** Similar intensidad y balance que una Belgian Dubbel pero de color dorado y sin los sabores de malta más oscura. Similar en carácter a una Belgian Golden Strong Ale o una Belgian Tripel, aunque un poco más maltosa, no tan amarga y con menor graduación alcohólica.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.062 – 1.075  
IBU: 15 – 30 FG: 1.008 – 1.018  
SRM: 4 – 6 ABV: 6.0 – 7.5%

**Ejemplos comerciales:** Affligem Blond, Corsendonk Blond, Grimbergen Blonde, La Trappe Blond, Leffe Blond, Val-Dieu Blonde

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, balanceada

### 25B. Saison

**Impresión general:** Una familia de ales belgas refrescantes, altamente atenuadas, lupuladas y bastante amargas, con un final muy seco y alta carbonatación. Caracterizadas por un perfil de fermentación afrutado, especiado y algunas veces fenólico, el uso de cereales y a veces especias para aportar complejidad. Existe una amplia variedad en cuanto a intensidad alcohólica y color.

**Aroma:** Una agradable mezcla de levadura afrutada y especiada con lúpulos. Los ésteres afrutados son de moderados a altos, y generalmente tienen un carácter a cítricos, frutas pomáceas o frutas de carozo. Notas especiadas de bajas a moderadamente altas, que a menudo recuerdan a pimienta negra, pero no a clavo de olor. Los lúpulos son de bajos a moderados y tienen un carácter típico de los lúpulos de Europa continental (especiado, floral, terroso o afrutado). La malta generalmente está en un segundo plano, pero si se detecta, es ligeramente granosa. Especies y hierbas son opcionales, pero no deben dominar. La acidez es opcional (consulte la sección de Comentarios).

Las versiones más fuertes tienen una mayor intensidad aromática y pueden añadir un carácter ligero a alcohol y moderado a malta. Las versiones de mesa tienen una menor intensidad y no poseen un carácter a alcohol. Las versiones más oscuras presentan un carácter de malta asociado a los granos más oscuros.

**Apariencia:** Color de dorado pálido a ámbar profundo, a veces anaranjado pálido. Espuma duradera, densa y “rocosa”, con color de blanco a marfil. Encaje belga. Sin filtrar, por lo que su claridad es variable (de pobre a buena) y puede ser turbia. Efervescente.

Las versiones más oscuras pueden ser de color desde cobrizo a marrón oscuro. Las versiones más alcohólicas pueden ser de un color un poco más profundo.

**Sabor:** Un balance entre levadura afrutada y especiada, un moderado lupulado y malta granosa, con un amargor de moderado a alto y un final muy seco. Los matices afrutados y especiados van de medio bajos a medio altos, y el sabor a lúpulo es de bajo a medio, ambos con un carácter similar al aroma (aplican los mismos descriptores). La malta es de baja a media, con un paladar suave y granoso. Atenuación muy alta, nunca con un final pesado ni dulce. Retrogusto amargo y especiado. Especies y hierbas son opcionales, pero en caso de usarse, deben estar en armonía con la levadura. La acidez es opcional (consulte la sección de Comentarios).

Las versiones más oscuras tendrán un mayor carácter a malta, incluyendo sabores de las maltas más oscuras. Las versiones

más alcohólicas tendrán mayor intensidad de malta y una ligera nota a alcohol.

**Sensación en boca:** Cuerpo de ligero a medio ligero. Carbonatación muy alta. Efervescente. Una ligera tibieza alcohólica es opcional. La acidez es rara pero opcional (consulte la sección de Comentarios).

Las versiones más fuertes pueden tener un cuerpo de nivel a lo sumo medio y presentar cierta tibieza alcohólica. Las versiones de mesa no poseen tibieza alcohólica.

**Comentarios:** Este estilo generalmente describe la versión pálida de intensidad estándar, seguido por las diferencias de las distintas variantes en intensidad de alcohol y color. Las versiones más oscuras tienden a tener mayor carácter de malta y menor amargor aparente de lúpulo, logrando una presentación más balanceada. Las versiones más alcohólicas generalmente tienen más sabor a malta, riqueza, tibieza alcohólica y mayor cuerpo simplemente por la mayor densidad inicial. No hay correlación entre intensidad de alcohol y color.

La acidez es totalmente opcional y, de estar presente, es a niveles de bajos a moderados, pudiendo sustituir en cierta medida al amargor en el balance. Una Saison no debería ser ácida y amarga al mismo tiempo. La alta atenuación puede hacer que la cerveza se perciba más amarga de lo que sugiere el valor de IBU. Las versiones pálidas son a menudo más amargas y lupuladas que las versiones más oscuras. Generalmente, la selección de levadura es la que determina el balance entre las notas afrutadas y especiadas, y puede cambiar significativamente el carácter; permita un rango amplio de interpretaciones.

Generalmente son llamadas Farmhouse Ale (ale de granja) en Estados Unidos, pero este término no es común en Europa donde simplemente son parte de un grupo mayor de ales artesanales. El uso de *Brettanomyces* no es típico para este estilo; las Saisons con *Brett* deberían ser inscritas en el estilo 28A Brett Beer. Una Grisette es un tipo de Saison bastante conocido y popular entre los mineros; las Grisette deben ser inscritas como una 25B Saison, indicando intensidad de Sesión, con el comentario: Grisette con trigo como grano especial.

**Historia:** Una ale de provisión (Nota de la Traducción: del francés *bière de provision*, referido a cervezas reservadas para consumo en los meses cálidos venideros) de la Región Valona, la zona francófona de Bélgica. Originalmente un producto con un bajo nivel de alcohol para no debilitar a los granjeros y trabajadores del campo, pero también existían productos de una intensidad de alcohol apropiada para su venta en tabernas. La saison moderna mejor conocida, Saison Dupont, fue elaborada por primera vez en la década de 1920. La Super Saison de Dupont fue elaborada por primera vez en 1954 y su versión marrón a mediados de la década de 1980. Fantôme inició la producción de sus saisons “de temporada” en 1988. Aunque el estilo conserva su imagen rústica, hoy en día son elaboradas en su mayoría en grandes cervecerías.

**Ingredientes característicos:** Malta base pálida. Cereales como trigo, avena, espelta o centeno. Puede contener adjuntos de azúcar. Lúpulos de Europa continental. Levadura de Saison belga especiada y afrutada. Las especias y hierbas son poco comunes, pero permitidas mientras no dominen.

**Comparación de estilos:** Las versiones pálidas y de intensidad de alcohol estándar son similares a una Belgian Blond Ale más altamente atenuada, lupulada y amarga, y con un carácter a levadura más intenso. Las versiones pálidas y más alcohólicas son similares a una Belgian Tripel, pero

generalmente con una cualidad granosa y rústica, y a veces con un carácter de levadura más especiado.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar la *intensidad de alcohol* (mesa, estándar, súper) y el *color* (pálido, oscuro). Además **puede** identificar los granos especiales utilizados.

<b>Estadísticas vitales:</b>	OG: 1.048 – 1.065 ( <i>estándar</i> )
IBU: 20 – 35	FG: 1.002 – 1.008 ( <i>estándar</i> )
SRM: 5 – 14 ( <i>pálida</i> )	ABV: 3.5 – 5.0% ( <i>mesa</i> )
15 – 22 ( <i>oscura</i> )	5.0 – 7.0% ( <i>estándar</i> )
	7.0 – 9.5% ( <i>súper</i> )

**Ejemplos comerciales:** Ellezelloise Saison 2000, Lefebvre Saison 1900, Saison Dupont, Saison de Pipaix, Saison Voisin, Boulevard Tank 7

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, amarga

## 25C. Belgian Golden Strong Ale

**Impresión general:** Una ale belga muy pálida, altamente atenuada y fuerte, que es más afrutada y lupulada que especiada. Compleja y delicada, con un final seco, cuerpo ligero y alta carbonatación que acentúan el carácter a levadura y lúpulo. Carbonatación burbujeante y efervescente, formando una espuma blanca “rocosa”.

**Aroma:** Un complejo *bouquet* de ésteres afrutados, lúpulos herbáceos y un alcohol que recuerda a pimienta, sobre una base de malta prácticamente neutra. Los ésteres son de moderados a altos, generalmente a frutas pomáceas, en particular a pera. Los lúpulos son herbáceos, florales o especiados en intensidad de baja a moderada. El alcohol y los fenoles generalmente tienen una cualidad perfumada o a pimienta, con intensidad de baja a moderada. La percepción del alcohol debería ser suave, no quemante ni similar al solvente. Malta prácticamente neutra, posiblemente con un carácter ligero a grano dulce.

**Apariencia:** Color de amarillo pálido a dorado. Buena claridad. Efervescente. Espuma blanca enorme, duradera y “rocosa” que da paso al característico encaje belga en el vaso a medida que se desvanece.

**Sabor:** Perfil del sabor similar al aroma (aplican los mismos descriptores e intensidades) para ésteres, lúpulo, malta, fenoles y alcohol. Los ésteres similares a pera, el alcohol que recuerda a la pimienta, los lúpulos herbáceos y los suaves sabores a malta perduran en el paladar hasta el final largo y seco, y en el retrogusto. Amargor de medio a alto, acentuado por el final seco y la alta carbonatación, que perdura hasta el retrogusto.

**Sensación en boca:** Carbonatación muy alta. Efervescente. Cuerpo de ligero a medio, más ligero que lo que sugiere su considerable densidad. La carbonatación acentúa la percepción de ligereza. Tibieza alcohólica suave pero notoria, no quemante ni similar al solvente.

**Comentarios:** Muchos nombres de los ejemplos comerciales de este estilo tienen referencias al diablo, haciendo alusión al alto nivel de alcohol y como tributo al ejemplo original (Duvel). Tradicionalmente acondicionada en botella.

**Historia:** Desarrollada por la cervecería Moortgat después de la Primera Guerra Mundial como una respuesta a la creciente popularidad de las cervezas Pilsner. Si bien en sus inicios era más oscura, alcanzó su forma moderna en la década de 1970.

**Ingredientes característicos:** Malta Pilsner con una cuantiosa adición de adjuntos de azúcar. Lúpulos de Europa continental. Levadura belga afrutada. Agua bastante blanda. Las especias no son tradicionales.

**Comparación de estilos:** A menudo se confunde con la Belgian Tripel, pero usualmente es más pálida, con un cuerpo más ligero, más *crisp* y más seca. Se acostumbra a usar una levadura que promueva el desarrollo de ésteres (sobre todo a frutas pomáceas) por encima del carácter especiado en el balance, y tiene un mayor carácter a lúpulo de adición tardía.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.070 – 1.095  
IBU: 22 – 35 FG: 1.005 – 1.016  
SRM: 3 – 6 ABV: 7.5 – 10.5%

**Ejemplos comerciales:** Brigand, Delirium Tremens, Duvel, Judas, Lucifer, Russian River Damnation

**Etiquetas:** intensidad-muy-alta, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, amarga

## 26. MONASTIC ALE

*Las instituciones religiosas cuentan con una larga historia de elaboración de cerveza en Bélgica, aunque a menudo fuese interrumpida por conflictos y ocupaciones, como durante las Guerras Napoleónicas y la Primera Guerra Mundial. Muy pocas instituciones de este tipo siguen elaborando cerveza hoy en día, aunque muchas han cedido los derechos sobre sus nombres a cervecerías comerciales. A pesar de la limitada producción, los estilos tradicionales derivados de estas cervecerías han sido bastante influyentes y se han extendido más allá de Bélgica.*

*Se han utilizado diversos términos para describir estas cervezas, pero muchos son denominaciones protegidas y reflejan más el origen de la cerveza que un estilo concreto. Esos monasterios podrían elegir elaborar cualquier estilo, pero los que se describen en esta categoría son los más comúnmente asociados con esta tradición cervecera.*

*En esta categoría, diferenciamos las cervezas que han sido inspiradas por las cervecerías eclesiásticas. A pesar de las diversas declaraciones de originalidad, estas cervezas comparten una serie de atributos comunes que ayudan a caracterizar los estilos. Todas son de fermentación alta, tienen una atenuación muy completa (“más digeribles” en Bélgica), logran una alta carbonatación a través del acondicionamiento en botella (“refermentada en la botella” en Bélgica), y poseen un carácter distintivo, complejo y agresivo a levadura “belga”, de carácter especiado y esteroso. La mayoría son de alta intensidad alcohólica.*

### 26A. Belgian Single

**Impresión general:** Una cerveza de mesa rubia, amarga y lupulada, muy seca y altamente carbonatada. El agresivo carácter de la levadura belga, afrutado y especiado, junto con el alto amargor predominan en el balance, con un suave paladar de malta a grano dulce de soporte, y un perfil de lúpulo especiado y floral.

**Aroma:** Carácter de levadura belga de medio bajo a medio alto, mostrando un carácter afrutado y especiado, junto con lúpulos de medio bajos a medios, de notas especiadas o florales, realzados ocasionalmente por adiciones ligeras de hierbas o especias con perfil cítrico. Malta de soporte de baja a media baja, con notas a pan, galleta *cracker*, granos o ligeros toques a miel. La expresión afrutada puede variar ampliamente (manzana, pera, pomelo/toronja, limón, naranja, durazno/melocotón, damasco/albaricoque). Los fenoles son típicamente como a pimienta negra o clavo de olor. Goma de mascar es inapropiada.

**Apariencia:** Color de amarillo pálido a dorado medio. En general tiene una buena claridad, con una espuma blanca de tamaño moderado, persistente y esponjosa, con el característico encaje belga.

**Sabor:** Ligera maltosidad inicial con un carácter a pan, galleta *cracker* o galleta de miel. Paladar a malta granoso pero suave, y un final *crisp*, seco y con amargor del lúpulo. Sabor moderado en el paladar a lúpulo especiado o floral. Ésteres moderados de carácter similar al aroma. Fenoles especiados de ligeros a moderados como los encontrados en el aroma. Amargor de medio a alto, acentuado por la sequedad. El carácter a levadura y lúpulo perduran hasta el retrogusto.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Suave. Carbonatación de media alta a alta, que puede ser algo punzante. No debe tener una tibieza alcohólica perceptible.

**Comentarios:** No se elaboran frecuentemente, y a menudo no están etiquetadas ni disponibles fuera del monasterio. También se denomina cerveza del monje, cerveza del hermano, o simplemente una Blond (no usamos este término para evitar

confusiones con el muy diferente estilo Belgian Blond Ale). Altamente atenuada, generalmente un 85% o más.

**Historia:** Si bien las cervecerías monásticas tienen la tradición de elaborar una cerveza de baja intensidad para la ración diaria de los monjes (Westmalle comenzó a elaborar la suya en 1922), la cerveza amarga y pálida descrita en este estilo es una invención relativamente moderna que refleja los gustos actuales. Westvleteren elaboró la suya por primera vez en 1999, pero reemplazó otros productos antiguos de baja densidad.

**Ingredientes característicos:** Malta Pilsner. Levadura belga. Lúpulos de Europa continental.

**Comparación de estilos:** Como una interpretación belga de una German Pils de fermentación alta: pálida, lupulada y bien atenuada, pero con un intenso carácter a levadura belga. Tiene menos dulzor, mayor atenuación, menos carácter a malta y es más centrada en el lúpulo que una Belgian Pale Ale. Más parecida a una Belgian Tripel menos intensa, y más altamente lupulada (con su amargor y sequedad) que una Belgian Blond Ale menos intensa.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.054  
IBU: 25 – 45 FG: 1.004 – 1.010  
SRM: 3 – 5 ABV: 4.8 – 6.0%

**Ejemplos comerciales:** Chimay Gold, La Trappe Puur, Russian River Redemption, St. Bernardus Extra 4, Westmalle Extra, Westvleteren Blond

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-artesanal, amarga, lupulada

### 26B. Belgian Dubbel

**Impresión general:** Una ale belga de color rojo cobrizo profundo, moderadamente fuerte, maltosa y compleja, con ricos sabores a malta, ésteres de frutas oscuras o deshidratadas y un alcohol ligero, todo mezclado en una presentación que, aunque maltosa, tiene un final bastante seco.

**Aroma:** Malta rica de moderada a moderadamente fuerte, con notas a chocolate, azúcar caramelizada o tostadas. Nunca rostizado ni quemado. Ésteres afrutados moderados, a menudo a frutas oscuras o deshidratadas, especialmente uvas pasas y

ciruelas, a veces frutas pomáceas o bananas/plátanos. Fenoles especiados y a pimienta de bajos a moderados. Lúpulo típicamente ausente, pero puede tener un bajo carácter especiado, herbáceo o floral. La malta predomina en el balance, con los ésteres y las especias agregando complejidad. Un bajo alcohol suave y perfumado es opcional.

**Apariencia:** Color de ámbar oscuro a cobrizo, con una atractiva profundidad de tonos rojizos. Generalmente translúcida. Espuma blanquecina voluminosa, densa, cremosa y de larga duración.

**Sabor:** Perfil de sabor similar al aroma (aplican los mismos descriptores e intensidades) para la malta, ésteres, fenoles, alcohol y lúpulos. Amargor de medio bajo a medio, pero la malta siempre es más prominente en el balance. Los ésteres y fenoles añaden complejidad e interés a la malta, y normalmente el alcohol no se suele percibir. Presenta un sabor rico a malta, a veces dulce, que termina moderadamente seco, con un retrogusto maltoso acentuado por los ésteres y fenoles de levadura.

**Sensación en boca:** Cuerpo suave, de medio a medio pleno. Carbonatación media alta, que puede influir en la percepción del cuerpo. Una baja tibiaza alcohólica es opcional, nunca quemante ni similar al solvente.

**Comentarios:** La mayoría de los ejemplos comerciales están en el rango de 6.5 – 7% ABV. Pueden tener un sabor algo dulce debido a su discreto amargor, pero estas cervezas en realidad son bastante secas.

**Historia:** Aunque se producían cervezas oscuras y fuertes desde mucho antes, la Dubbel moderna tiene sus orígenes en la cerveza marrón doble o fuerte producida por primera vez en Westmalle en 1922, cuando la cervecería fue restablecida después de la Primera Guerra Mundial. Otros ejemplos son posteriores a la Segunda Guerra Mundial.

**Ingredientes característicos:** Levadura belga esterosa y especiada. El listado de granos da la impresión de ser complejo, aunque muchas versiones tradicionales son bastante sencillas, con los siropes de azúcar caramelizado o azúcares sin refinar y la levadura aportando gran parte de la complejidad. Lúpulos de Europa continental. Las especias no son típicas; si están presentes, deben ser sutiles.

**Comparación de estilos:** Tal vez similar a una Dunkles Bock pero con un carácter a azúcar y levadura belga. Similar en intensidad y balance a una Belgian Blond Ale, pero con un perfil a malta y ésteres más rico. Menos fuerte e intensa que una Belgian Dark Strong Ale.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.062 – 1.075  
IBU: 15 – 25 FG: 1.008 – 1.018  
SRM: 10 – 17 ABV: 6.0 – 7.6%

**Ejemplos comerciales:** Chimay Red, Corsendonk Bruin, La Trappe Dubbel, Rochefort 6, St. Bernardus Pater 6, Westmalle Dubbel

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, maltosa

## 26C. Belgian Tripel

**Impresión general:** Una ale belga fuerte, pálida y en cierta medida especiada, con un sabor a malta agradable y redondo, amargor firme y final seco. Bastante aromática, con notas especiadas, afrutadas y a ligero alcohol, combinadas con un carácter limpio a malta de soporte, para producir una bebida con una sorprendente tomabilidad considerando su alto contenido de alcohol.

**Aroma:** *Bouquet* complejo y armonioso a especias, de moderado a significativo, con ésteres afrutados moderados, alcohol bajo, lúpulo bajo y malta ligera. Abundantes fenoles especiados, a pimienta, y a veces, a clavo de olor. Los ésteres recuerdan a menudo a cítricos, como naranjas o limones, pero a veces puede tener un ligero carácter a banana/plátano madura/o. Un aroma a lúpulo bajo, pero identificable, de carácter especiado, floral, y a veces perfumado, es opcional. Los alcoholes son suaves, especiados y de baja intensidad. El carácter a malta es ligero, con una impresión suave y sutil a grano dulce o a miel.

**Apariencia:** Color de amarillo profundo a ámbar claro. Buena claridad. Efervescente. Espuma blanca, “rocosa”, cremosa y de larga duración, que da lugar al característico encaje belga en el vaso a medida que se desvanece.

**Sabor:** Perfil de sabor similar al aroma (aplican los mismos descriptores) para la malta, ésteres, fenoles, alcohol y lúpulos. Ésteres de bajos a moderados, fenoles de bajos a moderados, lúpulo de bajo a moderado, alcohol bajo, todo bien combinado en una presentación coherente. Amargor de medio a alto, acentuado por un final seco. Amargor moderado en el retrogusto, con un considerable carácter a levadura especiado y afrutado. No debe ser dulce.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio, aunque más liviano de lo que sugeriría su considerable densidad. Altamente carbonatada. El contenido de alcohol es engañoso, y su tibiaza alcohólica va en un rango de no evidente a ligera. Efervescente. No debe ser pesada.

**Comentarios:** Pese al alto contenido de alcohol, no tienen un sabor fuerte a alcohol. Los mejores ejemplos son engañosos, no evidentes. La alta carbonatación y atenuación ayudan a resaltar los variados sabores y aumentar la percepción de un final seco. La mayoría de las versiones tradicionales tienen al menos 30 IBU y son muy secas.

**Historia:** Popularizada por el monasterio de Westmalle, fue elaborada por primera vez en 1931.

**Ingredientes característicos:** Malta Pilsner, a menudo con adjuntos pálidos de azúcar. Lúpulos de Europa continental. Cepas de levadura belga, especiadas y afrutadas. Las adiciones de especias generalmente no son tradicionales y, si se usan, deben aparecer solo en segundo plano. Agua bastante blanda.

**Comparación de estilos:** Puede parecerse a una Belgian Golden Strong Ale, pero es un poco más oscura y tiene un poco más de cuerpo, con más énfasis en los fenoles y menos en los ésteres, y menos lúpulos de adición tardía. No debería parecer una Barleywine rubia.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.075 – 1.085  
IBU: 20 – 40 FG: 1.008 – 1.014  
SRM: 4.5 – 7 ABV: 7.5 – 9.5%

**Ejemplos comerciales:** Chimay Tripel, La Rulles Tripel, La Trappe Tripel, St. Bernardus Tripel, Val-Dieu Triple, Westmalle Tripel

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-pálido, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, amarga

## 26D. Belgian Dark Strong Ale

**Impresión general:** Una ale belga oscura, compleja y muy fuerte, con una deliciosa combinación de riqueza de malta, sabores a frutas oscuras y notas especiadas. Compleja, rica, suave y peligrosa.

**Aroma:** Una mezcla compleja y bastante intensa de riqueza de malta y frutalidad profunda, acentuada por los fenoles especiados y el alcohol. El carácter a malta es de

moderadamente alto a alto, y tiene una base profunda a pan y a tostado, con notas a caramelo oscuro, pero sin la impresión a malta oscura o rostizada. Los ésteres son de moderadamente bajos a fuertes, y recuerdan a uvas pasas, ciruelas, cerezas deshidratadas, higos, dátiles o ciruelas pasas. Pueden estar presentes fenoles especiados como a pimienta negra o vainilla, no a clavo de olor, con un carácter en segundo plano, de nivel de bajo a moderado. El alcohol es suave, especiado, perfumado o similar a rosas, de bajo a moderado, pero nunca quemante ni similar al solvente. El lúpulo normalmente no se percibe, pero si está presente puede agregar un ligero carácter especiado, floral o herbáceo.

**Apariencia:** Color de ámbar profundo a marrón cobrizo profundo (el término *oscuro* [dark] en el nombre del estilo implica *un color más profundo que el dorado, no negro*). Espuma enorme, densa, como *mousse*, persistente, y con color de crema a canela claro. Generalmente traslúcida.

**Sabor:** Maltosidad rica y compleja, pero no pesada en el final. El carácter del sabor es similar al aroma (los mismos comentarios sobre la malta, ésteres, fenoles, alcohol y lúpulo también se aplican aquí). Paladar con riqueza de malta moderada, que puede aportar una impresión dulce si el amargor es bajo. Por lo general tiene un final de seco a moderadamente seco, aunque puede llegar a ser moderadamente dulce. Amargor de medio bajo a moderado; el alcohol proporciona algo de balance a la malta. Generalmente con un balance rico a malta, pero puede ser bastante equilibrado con el amargor. Los sabores complejos y variados deben mezclarse suave y armoniosamente, y a menudo se benefician del envejecimiento. El final no debe ser pesado o almibarado.

**Sensación en boca:** Carbonatación alta pero no punzante. Tibieza alcohólica suave pero perceptible. El cuerpo puede variar de medio ligero a medio pleno y cremoso. La mayoría son de cuerpo medio.

**Comentarios:** También conocida como Belgian Quad, principalmente fuera de Bélgica (Quadruple es el nombre de una cerveza específica). Tiene un rango de interpretación más amplio que el de otros estilos belgas. Las versiones tradicionales tienden a ser más secas que muchas de las versiones comerciales modernas, que pueden ser bastante dulces y con cuerpo pleno. Muchos ejemplos son conocidos simplemente por su intensidad de alcohol o designación de color. Algunos pueden estar etiquetados como Grand Cru, pero esto es más una declaración de calidad que de estilo.

**Historia:** Westvleteren comenzó a elaborar su versión justo antes de la Segunda Guerra Mundial, con Chimay y Rochefort sumando sus ejemplos justo después. Otras cervecerías monásticas crearon sus productos hacia finales del siglo XX, pero algunas cervecerías seculares ya habían comenzado a producir cervezas similares a partir de 1960, aproximadamente.

**Ingredientes característicos:** Levadura belga esterosa y especiada. El listado de granos da la impresión de ser complejo, aunque muchas versiones tradicionales son bastante sencillas, con los siropes de azúcar caramelizado o azúcares sin refinar y la levadura aportando gran parte de la complejidad. Lúpulos de Europa continental. Las especias no son típicas; si están presentes, deben ser sutiles.

**Comparación de estilos:** Como una Belgian Dubbel más intensa, con un cuerpo más pleno y mayor riqueza de malta. No tan amarga o lupulada como una Belgian Tripel, pero de similar intensidad.

**Estadísticas vitales:**

OG:	1.075 – 1.110
IBU:	20 – 35
SRM:	12 – 22
FG:	1.010 – 1.024
ABV:	8.0 – 12.0%

**Ejemplos comerciales:** Achel Extra Bruin, Boulevard The Sixth Glass, Chimay Blue, Rochefort 10, St. Bernardus Abt 12, Westvleteren 12

**Etiquetas:** intensidad-muy-alta, color-ámbar, fermentación-alta, europa-occidental, estilo-tradicional, maltosa

## 27. HISTORICAL BEER

Esta categoría contiene estilos que o se han extinguido en los tiempos modernos, o fueron mucho más populares en el pasado y ahora solo son conocidos mediante recreaciones. Además, esta categoría puede ser utilizada para cervezas tradicionales o autóctonas de importancia cultural en ciertos países. Ubicar una cerveza en la categoría histórica no implica que no sea producida actualmente, sino que simplemente es un estilo bastante menos extendido o que quizá está en proceso de redescubrimiento por quienes elaboran cerveza artesanal.

Una Historical Beer puede ser un estilo minoritario, producido comercialmente o no en la actualidad, que no está presente como un Estilo Clásico en la Guía de Estilos. Podría ser que nunca hayamos oído sobre este estilo, que nunca lo encontremos en competencias, o que no contemos con datos suficientes para preparar un grupo de pautas adecuado para su evaluación. Si es un estilo con un nombre que realmente se usa o se usaba, es probable que vaya en esta categoría. Esta categoría no es para cervezas experimentales que nunca fueron producidas, ni para otros Estilos Clásicos con adición de Ingredientes Especiales.

Cualquier estilo publicado en esta categoría o que aparezca en la lista de Estilos Provisionales, se considera como un Estilo Clásico para propósitos de inscripción en las categorías de Cervezas de Especialidad con ingredientes añadidos (fruta, especias, madera, humo, etc.). Esto significa que una Historical Beer puede ser utilizada como estilo base para Cervezas de Especialidad sin convertirla automáticamente en Experimental.

El BJCP recibe propuestas de estilos históricos, adecuadamente investigadas, que puedan ser apropiados para formar parte de la lista de Estilos Provisionales en nuestro sitio web, o para ser incluidos en el futuro en esta Guía.

**Instrucciones para la inscripción:** Se debe especificar, o bien un estilo de la lista detallada a continuación, o bien una cerveza histórica diferente que no esté descrita en ninguna otra parte de esta Guía. En el caso de un estilo que haya cambiado considerablemente a través de los años (como porter o stout), la inscripción puede especificar un estilo BJCP existente junto a una época (p. ej.: 1820 English Porter). En el caso de que la inscripción especifique algún estilo que no esté en la lista detallada por el BJCP en esta categoría o en los Estilos Provisionales, se debe proveer una descripción del estilo para que quienes la juzguen, cuenten con suficientes detalles. Si una cerveza se inscribe solo con un nombre de estilo y sin descripción, es muy poco probable que quienes la juzguen puedan entender cómo hacerlo. Ejemplos definidos actualmente: Kellerbier, Kentucky Common, Lichtenhainer, London Brown Ale, Piwo Grodziskie, Pre-Prohibition Lager, Pre-Prohibition Porter, Roggenbier, Sahti.

### Historical Beer: Kellerbier

La Kellerbier original es una lager tipo Märzen de la región de Franconia en Alemania, pero otras versiones tradicionales se basan en las lagers Munich Helles y Dunkel. Las variantes basadas en una Pils son una invención más moderna, con un grupo de seguidores/as internacionales más amplio y una mayor producción.

**Impresión general:** Una lager alemana sin filtrar, sin pasteurizar y completamente atenuada, tradicionalmente servida desde los tanques de maduración en frío (*lagering*). Puede ser un poco más sabrosa, más robusta y rústica que los estilos base. Una cerveza fresca que no debe presentar los defectos de fermentación asociados a una cerveza joven y verde (sin terminar).

**Aroma:** Refleja el estilo base. Puede contar con un carácter adicional a pan y a levadura, proveniente de esta última. Limpia. Las versiones pálidas pueden tener un carácter a lúpulo más robusto. Las versiones oscuras pueden mostrar un perfil de malta más sabroso.

**Apariencia:** Refleja el estilo base. Puede ser algo turbia o brumosa, pero nunca presentar una turbidez sucia. Posiblemente un poco más oscura que el estilo base.

**Sabor:** Refleja el estilo base. Puede contar con un carácter adicional a pan y a levadura, proveniente de esta última. Las versiones pálidas pueden tener un carácter a lúpulo más robusto. Las versiones oscuras pueden mostrar un perfil de malta más sabroso, pero nunca debería ser rostizado. Puede ser ligeramente más amarga que el estilo base, y ser un poco más pesada en el final. Fermentada completamente, con un perfil de fermentación limpio; no debería exhibir defectos a huevo, mantequilla, similares a manzana, o parecidos.

**Sensación en boca:** Refleja el estilo base. Puede contar con un poco más de cuerpo y una textura más cremosa que el estilo base. Carbonatación típica del estilo base, pero puede ser menor.

**Comentarios:** Esta es una forma tradicional de servicio más que un estilo de cerveza, sin embargo, estas cervezas poseen diferencias sensoriales con respecto a las cervezas base. Evalúe estas de forma algo similar a las Cervezas de Especialidad; considere el rango de Kellerbier con base de Helles, pasando por la Märzen y hasta la Dunkel como si fuera un espectro continuo, para que la persona que elabora la cerveza pueda escoger el estilo más cercano sin una adhesión totalmente estricta al estilo base.

El nombre significa literalmente cerveza de bodega (*cellar beer*), y corresponde al manejo cuidadoso y natural de una *lagerbier* alemana fresca, para un servicio de temporada y dentro del establecimiento. Al igual que las British Bitter, se disfruta mejor de manera local ya que los ejemplos embotellados pueden carecer de la frescura característica.

**Historia:** Originalmente se refería a una cerveza lager madurada en las cuevas o bodegas debajo de la cervecería, y luego servida directamente desde ellas. Primero se aplicó el término a la lager ámbar de Franconia, y luego a los estilos locales de Múnich. Recientemente se utiliza más, a nivel internacional, para crear variantes especiales de Pils. Tradicionalmente, este es un estilo de servicio para una cerveza de verano popular en Baviera, pero ahora está ampliamente adoptado como un término publicitario para las lagers sin filtrar.

**Ingredientes característicos:** Los mismos que el estilo base. Tradicionalmente con carbonatación natural. El *dry hopping* no es un método de elaboración tradicional alemán, pero algunos ejemplos pálidos modernos utilizan esta técnica; permitida en este estilo siempre y cuando esté en balance. Tradicionalmente sin filtrar y con una maduración en frío prolongada (*lagere*d), estas cervezas nunca fueron destinadas a ser envasadas para la venta externa.

**Comparación de estilos:** Más sabrosa o robusta que el estilo base, posiblemente con un poco más de cuerpo y sensación en boca. Puede ser ligeramente más brumosa que la cerveza base.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el estilo base: German Pils, Munich Helles, Märzen o Munich Dunkel.

**Estadísticas vitales:** Las mismas que el estilo base.

**Ejemplos comerciales:** **Märzen** – Faust Kräusen Naturtrüb, Mahrs Bräu aU Ungespundet Kellerbier; **Dunkel** – Engel Kellerbier Dunkel, Paulaner Ur-Dunkel Naturtrüb; **Helles** – ABK Kellerbier Naturtrüb, Löwenbräu 1747 Original; **Pils** – Giesinger Feines Pilschen, Ketterer Zwickel-Pils

**Etiquetas:** intensidad-estándar, fermentación-baja, europa-central, estilo-tradicional, balanceada

### Historical Beer: Kentucky Common

**Impresión general:** Una cerveza oscura limpia, seca y refrescante, levemente maltosa y con alta carbonatación. De sabor suave, con ligero carácter a tostadas y caramelo, era servida muy fresca en cantinas como cerveza de sesión.

**Aroma:** Maltosidad de baja a media granosa, dulce o similar al maíz, con un ligero acento a tostadas, a galleta y granos, pan o caramelo. Lúpulo de moderadamente bajo a medio, usualmente con carácter floral o especiado. Perfil de fermentación limpio, posiblemente con un tenue éster a bayas. Bajos niveles de DMS son opcionales. Sin acidez. Balance orientado a la malta.

**Apariencia:** Color de ámbar anaranjado a marrón. Típicamente traslúcida, pero puede poseer un poco de turbidez ligera. Espuma de blanca a beige usualmente, que puede no ser de larga duración.

**Sabor:** Maltosidad moderada a grano dulce con notas de bajas a medio bajas a caramelo, *toffee*, pan o galleta. Generalmente sabores ligeros en el paladar, típico de cervezas con adjuntos; es común un bajo dulzor granoso y similar al maíz. Lúpulo de bajo a medio floral o especiado. Amargor de bajo a medio, sin un retrogusto áspero ni toscó. Una frutuosidad ligera puede estar presente. El balance del final está orientado hacia la malta, con un posible sabor ligero a pedernal, mineral o a sulfatos. Final bastante seco. Sin acidez.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio, con una sensación en boca relativamente suave. Altamente carbonatada. Puede tener una textura cremosa.

**Comentarios:** Los relatos modernos del estilo a menudo mencionan una acidez láctica o un macerado ácido, pero los registros de elaboración cervecera de alrededor del año 1900 en cervecerías más grandes, no contienen indicios sobre descansos ácidos largos, macerado ácido o envejecimiento extenso. Estas historias probablemente sean inventos modernos de quienes elaboran cerveza casera, quienes proponen que, como al destilar *bourbon* local se utilizaba un macerado ácido, quienes elaboraban cerveza también deberían haberlo hecho. No hay registros que indiquen un macerado ácido o ni siquiera un perfil ácido en la cerveza; más bien al contrario, que era elaborada como una ale económica de consumo cotidiano. Inscriba las versiones acidificadas en 28B Mixed-Fermentation Sour Beer.

**Historia:** Un estilo original estadounidense, la Kentucky Common se elaboraba y vendía casi exclusivamente alrededor de Louisville, Kentucky, desde después de la Guerra Civil estadounidense hasta la Prohibición. Era económica y se producía rápidamente, se trasegaba a barricas mientras aún estaba fermentando activamente, y se taponaba

herméticamente para permitir su carbonatación en la bodega de la cantina. Antes de que el estilo muriera, representaba cerca del 75% de las ventas alrededor de Louisville.

Algunas personas han especulado que era una variante oscura de la Cream Ale, creada por la gente inmigrante germánica que elaboraba cerveza, quienes agregaban granos más oscuros para ayudar a acidificar el agua local rica en carbonatos.

**Ingredientes característicos:** Malta de cebada de seis hileras. Sémola de maíz. Malta Caramelo y negra. Lúpulos rústicos estadounidenses para amargor. Lúpulos de adición tardía importados de Europa continental. Agua alta en carbonatos. Levadura ale.

**Comparación de estilos:** Como una Cream Ale de color más oscuro y con énfasis en el maíz, pero con algo de sabor ligero a malta especial. Los sabores a malta y el balance probablemente están más cercanos a las modernas International Amber o Dark Lager con adjuntos, a las Irish Red Ale o a las Belgian Pale Ale.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.055  
IBU: 15 – 30 FG: 1.010 – 1.018  
SRM: 11 – 20 ABV: 4.0 – 5.5%

**Ejemplos comerciales:** Apocalypse Brew Works 1912

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, norte-américa, estilo-histórico, balanceada

### Historical Beer: Lichtenhainer

**Impresión general:** Una cerveza de trigo histórica de Europa central, ácida, ahumada y de baja densidad. De carácter complejo pero refrescante debido a una alta atenuación y carbonatación, junto con un amargor bajo y acidez moderada.

**Aroma:** Ahumado fresco moderadamente fuerte. Ligeras notas de acidez. Ésteres afrutados medio bajos, posiblemente a manzanas o limones. Malta moderada, con carácter granoso y a pan. El carácter ahumado es más intenso que las notas a pan, y el humo posee un carácter “seco”, como los restos de un fuego extinguido, no un humo “graso”. Sin lúpulo.

**Apariencia:** Espuma blanquecina, alta, “rocosa” y persistente. Color de amarillo a dorado. Buena claridad, aunque puede ser algo turbia.

**Sabor:** Afrutado moderadamente fuerte, posiblemente a limones o manzanas. Acidez láctica limpia de intensidad moderada, sin ser *funky*. Carácter a humo de madera seca similar al aroma, de intensidad media. Final seco, retrogusto con acidez y ahumado. Amargor bajo. La acidez provee el balance, no los lúpulos. Paladar fresco y limpio, con un retrogusto que hace fruncir levemente. El carácter a trigo es poco intenso en el balance; el ahumado y la acidez son más prominentes. El sabor a acidez ligera, limón o manzana verde es el más dominante en el final, seguido de cerca por el ahumado. Sin lúpulo.

**Sensación en boca:** Acidez que produce una sensación de hormigueo. Cuerpo de medio ligero a medio. Carbonatación alta.

**Comentarios:** Se sirve joven. Unir ahumado y ácido es una combinación inusual que puede ser un gusto adquirido.

**Historia:** Originaria de Lichtenhain, en Turingia (Alemania central). El apogeo de su popularidad fue hacia fines del siglo XIX, y estaba ampliamente disponible en toda Turingia. Es como una Berliner Weisse anterior a 1840.

**Ingredientes característicos:** Malta de cebada ahumada, trigo malteado, Lacto, levadura de fermentación alta. El listado de granos varía, pero el trigo sería típicamente de un 30-50%. Puede ser elaborada solo con cebada malteada.



**Comparación de estilos:** En la misma familia general de cervezas de trigo históricas centroeuropeas, bajas en alcohol, como la Gose, Grodziskie y Berliner Weisse; posee elementos de todas ellas pero con su balance propio y único; ácido con ahumado no se encuentran en ninguno de los otros estilos. No tan ácida como una Berliner Weisse, probablemente más como una Gose ahumada sin semilla de cilantro y sal, o una Grodziskie con la acidez de una Gose.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.032 – 1.040  
IBU: 5 – 12 FG: 1.004 – 1.008  
SRM: 3 – 6 ABV: 3.5 – 4.7%

**Ejemplos comerciales:** Live Oak Lichtenhainer, Wöllnitzer Weissbier

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-alta, europa-central, estilo-histórico, familia-cerveza-trigo, ácida, ahumada

### Historical Beer: London Brown Ale

**Impresión general:** Una ale marrón oscura baja en alcohol, maltosa, dulce y exquisita, exhibiendo una complejidad de malta a caramelo y *toffee* junto con un final de sabor dulce.

**Aroma:** Malta dulce moderada, a menudo con un carácter sabroso, a caramelo o *toffee*. Ésteres afrutados de bajos a medios, a menudo a fruta oscura como ciruelas. Un aroma muy bajo a lúpulo terroso o floral es opcional.

**Apariencia:** Color marrón de medio a muy oscuro, pero puede ser casi negra. Prácticamente opaca, aunque debería ser relativamente traslúcida si es perceptible. Espuma de baja a moderada, con color de blanquecino a canela.

**Sabor:** Malta dulce profunda en el paladar, a caramelo o *toffee*, persistiendo hasta el final, a menudo con toques a galleta y café. Puede tener presente algunos ésteres a frutas oscuras; tiene un perfil de fermentación relativamente limpio para una ale inglesa. Amargor bajo. Es opcional un sabor bajo a lúpulo terroso o floral, pero es poco común. Malta negra moderadamente baja con carácter rostizado o amargo es opcional. Final moderadamente dulce, con un retrogusto suave y maltoso. Puede presentar un sabor dulce azucarado.

**Sensación en boca:** Cuerpo medio, pero el dulzor residual puede dar una impresión más pesada. Carbonatación de media baja a media. Textura bastante cremosa y suave, particularmente para su densidad.

**Comentarios:** Cada vez más difícil de encontrar; Mann's posee más del 90% de la participación de mercado en el Reino Unido, pero en un segmento pequeño que va desapareciendo. Siempre embotellada. Utilizada frecuentemente en los *pubs* para aportar dulzor al mezclarla con una mild o bitter servida de un *cas*. Las versiones comerciales pueden estar pasteurizadas y posteriormente endulzadas, lo cual resulta en un mayor sabor dulce azucarado.

**Historia:** Desarrollada por Mann's en 1902 como un producto embotellado. En esa época declaraba ser "la cerveza más dulce de Londres". Las versiones previas a la Primera Guerra Mundial rondaban el 5% ABV, pero con el mismo balance general. Fue disminuyendo en popularidad en la segunda mitad del siglo XX, y actualmente está casi extinta.

**Ingredientes característicos:** Malta Pale Ale inglesa como base, con una gran proporción de maltas Caramelo más oscuras y a menudo algo de malta negra y de trigo malteado (este es el listado de granos tradicional de Mann's, otras se pueden apoyar en azúcares oscuros para el color y sabor). Agua con carbonatos de moderados a altos. Lúpulos ingleses. Si está

pasteurizada, se endulza posfermentación con lactosa, endulzantes artificiales o sacarosa.

**Comparación de estilos:** Puede parecer como una versión menos rostizada de una Sweet Stout (y con densidad menor, al menos para los ejemplos de Sweet Stout de Estados Unidos) o una versión dulce de una Dark Mild.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.033 – 1.038  
IBU: 15 – 20 FG: 1.012 – 1.015  
SRM: 22 – 35 ABV: 2.8 – 3.6%

**Ejemplos comerciales:** Harveys Bloomsbury Brown Ale, Mann's Brown Ale

**Etiquetas:** intensidad-baja, color-oscura, fermentación-alta, islas-británicas, estilo-histórico, familia-ale-marrón, maltosa, dulce

### Historical Beer: Piwo Grodziskie

**Impresión general:** Una cerveza histórica de trigo de Europa central, ahumada con roble, amarga y de densidad baja, con un perfil de fermentación limpio y sin acidez. Altamente carbonatada, seca, *crisp* y refrescante.

**Aroma:** El componente más predominante es el carácter a humo de madera de roble, de bajo a moderado, pero puede ser sutil y difícil de detectar. Lúpulo bajo especiado, herbáceo o floral típicamente presente, y debería ser menor o igual en intensidad que el ahumado. Toques a granos de trigo también son perceptibles en los mejores ejemplos. Por lo demás, el aroma es limpio, aunque son bienvenidos los ésteres ligeros a frutas pomáceas (especialmente a manzana roja madura o pera). Sin acidez. Un ligero carácter sulfuroso es opcional.

**Apariencia:** Color de amarillo pálido a dorado, con excelente claridad. Una espuma blanca, alta, esponjosa, muy compacta y con excelente retención es distintiva. La turbidez sucia es un defecto.

**Sabor:** Destaca el carácter a humo de roble, de moderadamente bajo a medio, que continúa hasta el final; el ahumado puede ser más fuerte en sabor que en aroma. El carácter a humo es agradable, no debería ser acre, y puede dar una impresión de dulzor. Un amargor de moderado a fuerte se evidencia fácilmente y persiste hasta el final. El balance general es hacia el amargor. Lúpulo bajo pero perceptible con carácter especiado, herbáceo o floral. Bajo carácter a granos de trigo en segundo plano. Ésteres ligeros a frutas pomáceas (manzana roja o pera) pueden estar presentes. Final seco y *crisp*. Sin acidez.

**Sensación en boca:** Cuerpo ligero, con final seco y *crisp*. Carbonatación bastante alta, que puede agregar un leve picor carbónico o sensación de hormigueo. Sin tibieza alcohólica.

**Comentarios:** Pronunciada como "pivo gro-Yis-kie" (que significa: cerveza Grodzisk). Conocida como Grätzer (se pronuncia "GRET-ser") en los países de habla alemana, y en alguna literatura sobre cerveza. Elaborada tradicionalmente mediante maceración escalonada, un hervor prolongado (~2 horas), y múltiples cepas de levadura ale. La cerveza nunca es filtrada pero se utiliza *isinglass* (colapez) para clarificar antes del acondicionamiento en botella. Servida tradicionalmente en una cristalería alta y cónica, para acomodar la vigorosa espuma.

**Historia:** Desarrollada hace siglos como un estilo único en la ciudad polaca de Grodzisk (conocida como Grätz cuando fue gobernada por Prusia y Alemania). Su fama y popularidad se extendieron rápidamente a otras partes del mundo a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX. Su producción comercial disminuyó después de la Segunda Guerra Mundial y cesó en la

década de 1990. Esta descripción de estilo representa la versión tradicional durante su período de mayor popularidad.

**Ingredientes característicos:** Malta de trigo ahumada con roble, la cual posee un carácter a humo menos intenso que la *Rauchmalz* alemana (malta ahumada con haya), y una cualidad más seca, más *crisp* y más austera; un sabor a tocino o jamón ahumado es inapropiado. Lúpulos tradicionales polacos, checos o alemanes. Agua con sulfatos y de dureza moderada. Levadura ale limpia y de alta atenuación; levadura Weizen es inapropiada.

**Comparación de estilos:** Similar en intensidad a una Berliner Weisse, pero nunca ácida y mucho más amarga. Posee un carácter ahumado pero es menos intenso que una Rauchbier. Menor densidad que una Lichtenhainer, pero más amarga y sin acidez. Más amarga que una Gose, pero sin sal ni especias.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.028 – 1.032  
IBU: 20 – 35 FG: 1.006 – 1.012  
SRM: 3 – 6 ABV: 2.5 – 3.3%

**Ejemplos comerciales:** Live Oak Grodziskie

**Etiquetas:** intensidad-baja, color-pálido, fermentación-alta, europa-central, estilo-histórico, familia-cerveza-trigo, amarga, ahumada

### Historical Beer: Pre-Prohibition Lager

**Impresión general:** Una lager pálida estadounidense con adjuntos, amarga y lupulada, a menudo con un perfil de sabor robusto y a maíz, aunque existen versiones más *crisp* y de sabor neutro.

**Aroma:** Maltosidad granosa de baja a media. Dulzor a maíz de bajo a moderado opcional. Lúpulo de medio a moderadamente alto rústico, floral, herbáceo o especiado, sin el carácter afrutado ni cítrico de las variedades modernas. Perfil de fermentación limpio. Puede mostrar cierto carácter a levadura, similar a una American Lager de la actualidad. Un bajo DMS es aceptable.

**Apariencia:** Color de amarillo a dorado profundo. Espuma blanca abundante y duradera. Claridad brillante.

**Sabor:** Maltosidad de media a media alta con sabor granoso. Impresión de dulzor y redondez como a maíz son opcionales. Amargor de lúpulo considerable, que da soporte a la malta y persiste hacia un final que puede ir de seco y suave a *crisp*. Lúpulo de medio a alto rústico, floral, herbáceo o especiado. Amargor de medio a alto que es limpio y no tosco. Retrogusto sin asperezas. En general con perfil de fermentación neutro, pero se permite algo de carácter a levadura, similar a una American Lager.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a medio pleno, con una sensación moderadamente cremosa y sabrosa. Suave, con adecuada y prolongada maduración en frío (*lagered*). Carbonatación de media a alta.

**Comentarios:** A veces llamada Classic American Pilsner. Las versiones basadas en el uso de arroz poseen un carácter más *crisp* y neutro, y carecen de los sabores similares al maíz.

**Historia:** Una adaptación de las lagers de Europa continental, desarrollada a mediados del siglo XIX en Estados Unidos, por inmigrantes provenientes de Alemania que elaboraban cerveza. Se hizo más popular en la década de 1870, pero se debilitó en intensidad de alcohol, amargor y popularidad después de la Prohibición, y fue ampliamente reemplazada por la American Lager estándar. Fue resucitada por quienes elaboraban cerveza casera a mediados de la década de 1990, pero existen pocos ejemplos comerciales.

**Ingredientes característicos:** Cebada de seis hileras.

Adjuntos de maíz o arroz, hasta un 30%. Lúpulos tradicionales estadounidenses o de Europa continental. Los lúpulos modernos estadounidenses son inapropiados. Levadura lager.

**Comparación de estilos:** Similar balance y amargor que las Czech Premium Pale Lager modernas, pero exhibiendo granos y lúpulos nativos estadounidenses de la era previa a la Prohibición en Estados Unidos. Más robusta, amarga y llena de sabor que las American Lager pálidas modernas, a menudo con más alcohol.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.060  
IBU: 25 – 40 FG: 1.010 – 1.015  
SRM: 3 – 6 ABV: 4.5 – 6.0%

**Ejemplos comerciales:** Capital Supper Club, Coors Batch 19, Little Harpeth Chicken Scratch, Schell Deer Brand, Urban Chestnut Forest Park Pilsner

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, norte-américa, estilo-histórico, familia-pilsner, amarga, lupulada

### Historical Beer: Pre-Prohibition Porter

**Impresión general:** Una adaptación histórica estadounidense de la English Porter, desarrollada por inmigrantes provenientes de Alemania, que utiliza ingredientes estadounidenses, incluyendo adjuntos.

**Aroma:** Malta con carácter a granos y notas bajas a chocolate, caramelo, galleta, azúcar quemada, regaliz o malta levemente quemada. Lúpulo bajo. Niveles de maíz o DMS de bajos a moderadamente bajos son aceptables. Ésteres de nulos a muy bajos. Diacetilo de nulo a bajo. Es aceptable un perfil de fermentación lager limpio.

**Apariencia:** Color marrón de medio a oscuro, aunque algunos ejemplos pueden ser casi negros, con reflejos rubí o caoba. Relativamente traslúcida. Espuma persistente, con color de canela claro a medio.

**Sabor:** Malta moderada granosa y a pan, con notas bajas a chocolate, malta quemada, azúcar quemada, caramelo, galleta, regaliz, melaza o a tostadas. Niveles de maíz o DMS de bajos a moderados son aceptables. Amargor de medio bajo a moderado. Lúpulo bajo floral, especiado o terroso es opcional. El balance es típicamente equilibrado entre la malta y los lúpulos, con un final moderadamente seco. Perfil de fermentación limpio, pero se permiten unos ésteres tenues.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Carbonatación moderada. Cremosidad de baja a moderada. Puede tener una leve astringencia de malta oscura.

**Comentarios:** También conocida a veces como Pennsylvania Porter o East Coast Porter. Este estilo no describe productos de la era colonial.

**Historia:** Elaborada comercialmente en Filadelfia durante el período revolucionario como una adaptación de la cerveza inglesa. Más tarde evolucionó cuando inmigrantes de Alemania aplicaron métodos de elaboración de cerveza lager durante la segunda mitad del siglo XIX. La Prohibición puso fin a la mayor parte de la elaboración de porter en Estados Unidos, excepto en algunos estados regionales del Nordeste y del Atlántico Medio donde era más popular.

**Ingredientes característicos:** Malta de dos o seis hileras. Maltas oscuras en bajos porcentajes incluyendo malta negra, chocolate y marrón (la cebada rostizada no era utilizada típicamente). El uso de adjuntos es aceptable, incluyendo maíz, regaliz cervecero, melaza y Porterine (Nota de la Traducción: colorante de color similar al caramelo a base de sirope de maíz,

concentrado mediante hervor). Las versiones más históricas tendrán hasta un 20% de adjuntos. Levadura lager o ale. Lúpulos históricos o tradicionales estadounidenses para amargor, lúpulos estadounidenses o alemanes de adición tardía.

**Comparación de estilos:** Más suave y con menos amargor de lúpulo que una American Porter moderna. Menos acaramelada y más suave que una English Porter, con más carácter de lager o de adjunto. Más amargor y rostizado que una International Dark Lager.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.046 – 1.060  
IBU: 20 – 30 FG: 1.010 – 1.016  
SRM: 20 – 30 ABV: 4.5 – 6.0%

**Ejemplos comerciales:** Stegmaier Porter, Yuengling Porter

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-oscuro, cualquier-fermentación, norte-américa, estilo-histórico, familia-porter, maltosa

### Historical Beer: Roggenbier

**Impresión general:** Una Dunkles Weissbier elaborada con centeno en vez de trigo, pero con mayor cuerpo y ligeros lúpulos de adición tardía. El centeno aporta un sabor a pan y a pimienta, un cuerpo cremoso, y un final seco y granoso que se mezcla con el carácter distintivo a banana/plátano y clavo de olor de la levadura Weizen.

**Aroma:** Centeno especiado de ligero a moderado (como a pimienta negra) entremezclado con aromas de levadura Weizen de ligeros a moderados (especiado a clavo de olor y ésteres afrutados, ya sea a banana/plátano o cítricos). Es aceptable un ligero aroma a lúpulo especiado, floral o herbáceo.

**Apariencia:** Color de naranja cobrizo claro a rojizo muy oscuro o marrón cobrizo. Espuma voluminosa, cremosa, bastante densa y persistente, a menudo espesa y “rocosa”, con color de blanquecino a canela. Apariencia brumosa, turbia.

**Sabor:** Centeno de moderadamente bajo a moderadamente fuerte, con carácter granoso y especiado a pimienta, a menudo con un sabor sustancioso que recuerda al pan de centeno o al *pumpernickel* (Nota de la Traducción: pan elaborado tradicionalmente con harina de centeno poco molida y masa madre). Amargor de medio bajo a medio que permite percibir un dulzor de malta inicial (a veces con un poco de caramelo) antes de que domine el carácter a levadura y a centeno similar a la pimienta. Carácter de levadura Weizen a banana/plátano y clavo de olor de bajo a moderado, aunque el balance puede variar. Final semi seco y granoso, con retrogusto ligeramente amargo (por el centeno). Es aceptable un sabor a lúpulo especiado, herbáceo o floral de bajo a moderado, que puede persistir en el retrogusto.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio a medio pleno. Carbonatación alta. Cremosidad moderada.

**Comentarios:** El centeno es un grano sin cáscara y es difícil de macerar, a menudo resultando en un macerado de textura gomosa que es propenso a quedarse atascado. El centeno ha sido descrito como el grano de cereal con el sabor más asertivo. Es inapropiado añadir semillas de comino de prado (alcaravea, *caraway*), como hacen algunas personas que elaboran cerveza en Estados Unidos; el carácter especiado proviene tradicionalmente solo del grano de centeno.

**Historia:** Una cerveza de centeno alemana de especialidad, elaborada originalmente en 1988 en Ratisbona, Baviera, por Schierlinger. Después de la compra por parte de Paulaner, ahora la cerveza está posicionada como una marca regional y,

por lo tanto, es difícil encontrarla como producto de exportación.

**Ingredientes característicos:** Centeno malteado, hasta un 60% del listado de granos. Maltas pálidas y de trigo. Se pueden utilizar maltas tipo Crystal y maltas oscuras desamargadas. Levadura Weizen. Lúpulos alemanes o checos. Macerado por decocción patentado.

**Comparación de estilos:** Una variante más distintiva de una Dunkles Weissbier que utiliza centeno malteado en vez de trigo malteado. Las cervezas de centeno estadounidenses (*Rye Beers*) no tendrán el carácter a levadura Weizen, y posiblemente contarán con más lúpulos.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.046 – 1.056  
IBU: 10 – 20 FG: 1.010 – 1.014  
SRM: 14 – 19 ABV: 4.5 – 6.0%

**Ejemplos comerciales:** Thurn und Taxis Roggen

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-ámbar, fermentación-alta, europa-central, estilo-histórico, familia-cerveza-trigo

### Historical Beer: Sahti

**Impresión general:** Una cerveza de elaboración tradicional en granjas (*farmhouse*) de Finlandia, dulce, pesada y fuerte, usualmente con centeno y enebro, y un carácter de levadura a banana/plátano y clavo de olor.

**Aroma:** Malta con impresión a mosto dulce. En segundo plano, un carácter a malta granosa, caramelo y centeno. Alcohol ligero. Ésteres altos a banana/plátano, con fenoles a clavo de olor de moderados a moderadamente altos. Puede estar presente un carácter a madera de enebro de bajo a moderado. Sin acidez. Sin lúpulos.

**Apariencia:** Color de amarillo a marrón oscuro; la mayoría son ámbar de medio a oscuro. Por lo general bastante brumosa y turbia. Espuma escasa, debido a una baja carbonatación.

**Sabor:** Malta bastante dulce y con frecuencia a mosto crudo, granosa, con algo de caramelo y *toffee*. Amargor bajo. Sin sabor a lúpulo. Un carácter ligero a madera o pino es aceptable. Banana/plátano y frutalidad de moderados a fuertes, clavo de olor y especiado moderados. Final bastante dulce. Fresca, sin acidez.

**Sensación en boca:** Espesa, viscosa y cargada de proteínas (ya que la ausencia de hervor implica que no ocurre la coagulación en caliente de proteínas y polifenoles [*hot break*]). Carbonatación de casi nula a medio baja, similar a una ale inglesa servida de *cask*. Presenta calidez debido a su nivel de alcohol y breve maduración, que a menudo se oculta con el dulzor.

**Comentarios:** El uso de centeno no significa que debería saber a comino de prado (alcaravea o *caraway*, un sabor común en el pan de centeno). El enebro actúa de manera similar a los lúpulos en el balance y sabor, proporcionando un contrapunto de sabor y amargor a la malta dulce. Es más común un carácter de enebro a pino y a madera, que a bayas como en la ginebra.

**Historia:** Es un estilo tradicional autóctono de Finlandia; una costumbre de las granjas durante al menos 500 años, a menudo elaborada para ocasiones festivas como las bodas de verano, y consumida en menos de una o dos semanas desde su elaboración.

**Ingredientes característicos:** Cebada malteada. El centeno es común. Lúpulos bajos, si es que se utilizan. Ramas de enebro (con o sin bayas) utilizadas para separar el mosto de los granos al terminar la maceración (tradicionalmente en un tronco ahuecado). Se utiliza levadura finlandesa de panadería para

una fermentación rápida y a temperaturas cálidas (la levadura Weizen alemana es un sustituto razonable). Régimen de maceración escalonada prolongada. Sin hervor del mosto.

**Comparación de estilos:** Cierta semejanza a una Weizenbock, pero dulce y espesa, junto con un carácter de centeno y enebro.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.076 – 1.120  
IBU: 0 – 15 FG: 1.016 – 1.038  
SRM: 4 – 22 ABV: 7.0 – 11.0%

**Ejemplos comerciales:** Actualmente se elabora durante todo el año en varias cervecerías de Finlandia.

**Etiquetas:** intensidad-alta, color-ámbar, fermentación-alta, europa-central, estilo-histórico, especias

---

## INTRODUCCIÓN A LAS CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

**Cerveza de Especialidad** es un término amplio que hace referencia a las categorías desde la 28 a la 34, en contraste con las cervezas de **Estilos Clásicos** descritos desde la categoría 1 a la 27. Los Estilos Clásicos son descripciones completas e independientes, pero los Estilos de Especialidad involucran la transformación de un Estilo Base utilizando o bien un proceso, o bien por medio de la adición de uno o más **Ingredientes Especiales** (levaduras/bacterias, humo, madera, fruta, especias, granos o azúcar). Las descripciones de estilo de las Cervezas de Especialidad usualmente explican cómo los procesos o Ingredientes Especiales modifican un Estilo Base.

Cuando se requiere un **Estilo Base** para una Cerveza de Especialidad, se puede utilizar un Estilo Clásico o bien una familia de estilos más amplia (p. ej.: IPA, blond ale, stout). En general, las Cervezas de Especialidad no pueden ser utilizadas como un Estilo Base para otras Cervezas de Especialidad, a menos que las Instrucciones para la Inscripción de dicho estilo lo permitan específicamente. Unos cuantos estilos de Cervezas de Especialidad no requieren que se declare un Estilo Base; consulte cuidadosamente la sección Instrucciones para la Inscripción de cada descripción de estilo.

Consulte la página de Estilos Provisionales (Provisional Styles) en el sitio web del BJCP para posibles adiciones a la lista maestra de estilos. Estos Estilos Provisionales pueden ser citados como un Estilo Base cuando se inscriba una Cerveza de Especialidad. La página de Sugerencias para la Inscripción de Estilos (Style Entry Suggestions) en el sitio web del BJCP, clarifica dónde inscribir algunos estilos actualmente no definidos.

En general, cuando inscriba una Cerveza de Especialidad con un ingrediente alimenticio, utilice la definición culinaria de los ingredientes en lugar de la botánica. Consulte la introducción en cada categoría para una lista detallada de los ingredientes comunes.

Se asume que esta sección introductoria está incorporada a cada descripción de estilo de las Cervezas de Especialidad. Describe en términos generales cómo inscribir y juzgar una Cerveza de Especialidad. Cada descripción de estilo individual contiene Instrucciones para la Inscripción específicas.

### Inscribiendo Cervezas de Especialidad

Muchas veces quienes elaboran cerveza tienen preguntas sobre dónde inscribir sus Cervezas de Especialidad, y cómo describirlas de la mejor manera. Siga las siguientes sugerencias para obtener mejores resultados:

#### Instrucciones para la inscripción

Inscribir una Cerveza de Especialidad en una competencia requiere aportar más información que la simple elección de un estilo. Examine la sección *Instrucciones para la Inscripción*, dentro de la descripción del estilo seleccionado, para la información obligatoria específica. Quienes juzguen esperarán esta información, y no serán capaces de juzgar la cerveza apropiadamente sin ella; su puntaje sufrirá si es omitida.

Cuando decida qué información opcional va a proveer, imagínese en la posición de quien va a juzgar la cerveza. Proporcione información relevante que ayude a entender su cerveza e intención. Evite información inútil e irrelevante que no ayude a entender su cerveza. No utilice descripciones demasiado adornadas ni de tipo publicitario. Evite utilizar cualquier información que pudiera permitirle a quienes juzgan determinar su identidad. Algunos softwares para competencias limitan la longitud de los comentarios, así que escoja las palabras cuidadosamente.

#### Estilo Base

La mayoría de las Cervezas de Especialidad requieren uno de dos: o que se identifique un Estilo Base, o al

menos que se incluya la descripción de la cerveza; revise los requisitos en la sección *Instrucciones para la Inscripción* de cada estilo. Si se requiere un Estilo Base, utilice uno de los estilos identificados en las categorías 1 a la 27, incluyendo las cervezas de estilos o categorías con una lista de alternativas (como Historical Beer o Specialty IPA). Los Estilos Provisionales en el sitio web del BJCP y los estilos locales del Apéndice también pueden ser utilizados como un Estilo Base.

Si las Instrucciones para la Inscripción indican que una familia de estilos genérica puede ser utilizada, significa declarar un estilo amplio en sentido general; como IPA, porter o stout. No es obligatorio precisar un tipo específico de porter, por ejemplo, pero se debería dar una descripción general de la cerveza. Algunas cervezas que están diseñadas para resaltar un Ingrediente Especial tienen una base bastante neutra.

No utilice una Cerveza de Especialidad como un Estilo Base en otros estilos de Cervezas de Especialidad, a menos que las Instrucciones para la Inscripción lo permitan específicamente. Muchas categorías de Cervezas de Especialidad tienen un estilo “Specialty” que permite algunos otros Ingredientes Especiales. De lo contrario, se puede utilizar el estilo 34B Mixed-Style Beer.

#### Ingredientes Especiales

Mientras más específica o detallada sea la descripción del Ingrediente Especial, quienes juzgan la cerveza más buscarán ese carácter. Pruebe su cerveza, y luego

destaque aquellos ingredientes que sean identificables. Si fue utilizado solo un Ingrediente Especial, este debería aportar un carácter reconocible a la cerveza. Si menciona múltiples ingredientes, no es necesario que todos sean identificables de forma individual, pero sí deberían contribuir a la experiencia sensorial general.

Si usted menciona un ingrediente inusual, debería describir su carácter, o al menos asegurarse de que una búsqueda en Internet utilizando su nombre, arrojará una referencia útil para quienes juzgan. Aportar un término de búsqueda es una buena alternativa.

A menudo lo mejor es usar un término genérico o simple para el nombre de un ingrediente, a menos que el ingrediente específico tenga un perfil poco común. Si utiliza una combinación de ingredientes, como por ejemplo especias, a menudo puede hacer referencia a la mezcla por su nombre común (p. ej.: especias para pastel de calabaza, curry en polvo) en lugar de enumerar las especias individuales.

Si utiliza algún ingrediente que sea un potencial alérgeno, siempre declárelo como tal, aun cuando no pueda ser percibido. Ejemplo: “alérgeno: maní”; quienes juzgan no deberían penalizar una cerveza cuando un alérgeno declarado no pueda ser detectado.

### **La mejor opción**

Inscribir una cerveza con un único Ingrediente Especial y un Estilo Base Clásico es una obviedad. Seleccionar el mejor estilo para una cerveza con una combinación de Ingredientes Especiales requiere más consideración. Cuando vaya a seleccionar un estilo en el cual inscribir una Cerveza de Especialidad, busque *la mejor opción* dentro de las posibles alternativas donde esté permitida la combinación de ingredientes específica. Intente seleccionar un estilo que represente el ingrediente dominante, o si los ingredientes están en igual balance, seleccione el primer Estilo de Especialidad en el que cumpla los requisitos.

Inscribir una cerveza en un Estilo de Especialidad es una señal para quienes juzgan de que su cerveza tiene ciertos elementos identificables. Si utilizó un ingrediente, pero no puede ser percibido, entonces no la inscriba en un estilo que requiera dicho ingrediente. Si quienes juzgan no pueden detectarlo, creerán que está ausente y, en consecuencia, descontarán puntos.

### **Juzgando Cervezas de Especialidad**

*Quienes juzgan deben leer y comprender las indicaciones dadas a quienes participan en la sección Inscribiendo Cervezas de Especialidad.*

El balance general y la tomabilidad son los factores críticos para el éxito de una Cerveza de Especialidad. La cerveza inscrita debería ser una fusión coherente de la misma con los Ingredientes Especiales, en donde ninguno domine al otro.

Los Ingredientes Especiales deberían complementar y realzar la cerveza base, y el producto resultante debería ser placentero. La cerveza debería presentar componentes reconocibles que se adapten a los requisitos de inscripción del estilo, teniendo en cuenta que algunas cervezas pueden encajar en múltiples estilos.

Quienes juzgan deberían ser conscientes de que existe un elemento creativo al elaborar estos estilos, y no deberían tener prejuicios con las combinaciones que parezcan extrañas. Mantenga una mente abierta ya que mezclas inusuales de algunos sabores pueden ser sorprendentemente deliciosas; sin embargo, inusual o raro no se traduce necesariamente en mejor. El sabor siempre debería ser el factor decisivo final, no la aparente creatividad, lo difícil de la elaboración de la cerveza ni la rareza de sus ingredientes.

### **Evaluación general**

Los jueces y juezas más experimentados a menudo probarán las Cervezas de Especialidad evaluando primero el placer general de tomarla antes de analizar los detalles. Esta valoración rápida está diseñada para descubrir si la combinación funciona o no. Si la cerveza tiene choques de sabor, no será disfrutable independientemente de su mérito técnico.

El antiguo refrán “*que los árboles no te impidan ver el bosque*” aplica bastante bien. No juzgue estos estilos de forma tan estricta como los Estilos Clásicos, ya que podría pasar por alto la exitosa sinergia de los ingredientes.

### **Estilo Base**

Al juzgar, no se deberían buscar todas las características de la cerveza del Estilo Base especificado de forma demasiado minuciosa. Después de todo, la cerveza base usualmente no contiene el Ingrediente Especial, por lo que el carácter sensorial no será el mismo que en la cerveza original. Puede haber interacciones de sabor que produzcan efectos sensoriales adicionales.

Quienes juzgan deberían entender además que el proceso de fermentación puede transformar ciertos ingredientes (particularmente aquellos con azúcares fermentables), y que el carácter del Ingrediente Especial en la cerveza puede no ser percibido de igual forma que el ingrediente en sí mismo. Por lo tanto, al juzgar debería buscar el placer general y balance de la combinación resultante, siempre y cuando la cerveza evoque tanto al Estilo Base como al proceso o Ingrediente Especial.

### **Múltiples ingredientes**

Al juzgar, no es necesario percibir cada Ingrediente Especial de forma individual (como las especias) cuando se han declarado varios. A menudo es la combinación resultante la que contribuye a un carácter mayor, así que permita que estos ingredientes sean utilizados en intensidades variables para producir una experiencia de degustación más placentera.

No todas las cervezas encajarán en un estilo a la perfección. Algunas cervezas con múltiples ingredientes podrían ser inscritas en varios estilos. Sea tolerante cuando evalúe estas cervezas. Recompense aquellas cervezas que estén bien elaboradas y sean placenteras, en lugar de dar lecciones a quien inscribió la cerveza sobre dónde debió haberla inscrito.

Si una inscripción declara un potencial alérgico en la cerveza, no reste puntos si no puede percibirlo.

#### **Efecto de los Ingredientes Especiales en el balance**

El carácter del Ingrediente Especial debería ser placentero y de apoyo, no artificial ni inapropiadamente

abrumador, teniendo en cuenta que algunos ingredientes tienen un carácter prominente por naturaleza. Los lúpulos utilizados para el aroma, los subproductos de la fermentación y los componentes de la malta de la cerveza base pueden no ser tan notorios cuando están presente los ingredientes adicionales, y también podrían estar intencionalmente suavizados para permitir que el carácter del ingrediente sea percibido de forma más clara en la presentación final.

El aroma a lúpulo podría estar ausente o balanceado con los ingredientes adicionales, dependiendo del estilo. Estos ingredientes deberían añadir una complejidad extra a la cerveza, pero no ser tan prominentes como para desbalancear la presentación resultante.

## 28. AMERICAN WILD ALE

El nombre **American Wild Ale** es utilizado comúnmente por quienes elaboran cerveza artesanal de forma comercial y casera. Sin embargo, la palabra Wild (salvaje, en inglés) no implica que estas cervezas sean necesariamente fermentadas de forma espontánea; más bien, indica que reciben la influencia de otros microbios distintos a las levaduras cerveceras tradicionales, o quizá que son cervezas de fermentación mixta. El uso de la palabra American no significa que la cerveza deba estar basada en un Estilo Clásico que lleve el término American (o sea, de origen estadounidense), o que los métodos sean exclusivamente practicados en Estados Unidos. Los estilos base en esta categoría no tienen por qué ser Estilos Clásicos (aunque podrían serlo); algo como, “ale rubia, 7%” sería suficiente, ya que el estilo base a menudo se pierde bajo el carácter de la fermentación.

Esta categoría está destinada a un amplio rango de cervezas que no encajan en los estilos europeos tradicionales ácidos, salvajes o de fermentación espontánea. Todos los estilos en esta categoría son Cervezas de Especialidad en las que son posibles muchas interpretaciones creativas, y los estilos están definidos solo por sus perfiles de fermentación e ingredientes específicos. **Como Estilos de Especialidad, la descripción obligatoria aportada por quien inscriba la cerveza es de suma importancia para quienes la van a juzgar.**

Los diferentes estilos de esta categoría se diferencian por los tipos de levaduras y bacterias utilizadas; consulte la introducción de cada estilo para más información. Se utilizan los términos coloquiales abreviados empleados en la industria cervecera: Brett para *Brettanomyces*, Sacch para *Saccharomyces*, Lacto para *Lactobacillus* y Pedio para *Pediococcus*. Consulte el Glosario para información adicional. El estilo Wild Specialty Beer es para cervezas de otros estilos dentro de esta categoría cuando se añaden Ingredientes Especiales. Se puede utilizar roble, en segundo plano, en todos los estilos de esta categoría, pero las cervezas envejecidas en otras maderas con sabores singulares o barricas que contenían otras bebidas alcohólicas, deben ser inscritas en el estilo Wild Specialty Beer.

### 28A. Brett Beer

Categoría destinada para cervezas con o sin envejecimiento en roble que hayan sido fermentadas con Sacch y Brett, o solo con Brett.

**Impresión general:** La mayoría de las veces más seca y afrutada de lo que sugiere el estilo base. Las notas afrutadas o *funky* van de bajas a altas, dependiendo del envejecimiento de la cerveza y de las cepas de Brett utilizadas. Puede tener una ligera acidez no láctica.

**Aroma:** Variable según el estilo base. Las cervezas con Brett jóvenes tendrán más notas afrutadas (p. ej.: frutas tropicales, frutas de carozo o cítricos), pero esto varía según las cepas de Brett utilizadas. Las cervezas con Brett más maduras pueden empezar a desarrollar un ligero carácter *funky* (p. ej.: a establo, heno mojado, o notas ligeramente terrosas o ahumadas), pero este carácter no debería ser dominante.

**Apariencia:** Variable según el estilo base. La claridad puede ser variable y depende del estilo base y de los ingredientes utilizados. Un poco de turbidez no es necesariamente un defecto.

**Sabor:** Variable según el estilo base. El carácter a Brett puede variar de mínimo a agresivo. Puede ser bastante afrutada (p. ej.: frutas tropicales, bayas, frutas de carozo, cítricos), o tener algo de carácter ahumado, terroso o a establo. No debe ser desagradablemente *funky*, como curita/tirita (*Band-Aid*), fétido, quitaesmalte, queso, etc. Siempre es más afrutada cuando es joven, ganando más carácter *funky* con el envejecimiento. Puede no tener un carácter láctico. Los sabores a malta suelen ser menos pronunciados que en el estilo base, quedando la mayoría de las veces una cerveza seca y *crisp* debido a la alta atenuación del Brett.

**Sensación en boca:** Variable según el estilo base. Generalmente tiene un cuerpo ligero, más ligero de lo que podría esperarse del estilo base, pero un cuerpo demasiado delgado es un defecto. Generalmente la carbonatación es de moderada a alta. La sensación en boca es variable, pero a menudo es menor que en el estilo base.

**Comentarios:** El estilo base describe la mayor parte del carácter de estas cervezas, pero la adición de Brett garantiza un producto más seco, de cuerpo más delgado y a menudo más afrutado y *funky*. Las versiones más jóvenes son más intensas y

afrutadas, mientras que las más maduras poseen un *funky* más profundo y pueden perder un poco más del carácter del estilo base. El carácter a Brett siempre debe combinar con el estilo; estas cervezas nunca deberían ser una “bomba de Brett”. Aunque el Brett puede producir niveles bajos de ácidos orgánicos, su uso no es un método primario de acidificación de la cerveza.

**Historia:** Son interpretaciones modernas por parte de las cervezas artesanales estadounidenses de las ales salvajes belgas, o experimentos inspirados en las ales salvajes belgas o en las cervezas históricas inglesas con Brett. Las denominadas cervezas 100% Brett ganaron popularidad a partir del año 2000, pero esto ocurrió cuando se pensaba que la *S. Trois* era una cepa de Brett (que no lo es). El uso del Brett junto con una fermentación Sacch es una práctica habitual en la actualidad.

**Ingredientes característicos:** Prácticamente cualquier estilo de cerveza (excepto las que ya utilizan una cofermentación Sacch/Brett), que luego se finaliza con una o más cepas de Brett. Alternativamente, una fermentación mixta con Sacch y una o más cepas de Brett. Sin Lacto.

**Comparación de estilos:** En comparación con el mismo estilo de cerveza sin Brett, una cerveza con Brett será más seca, más altamente atenuada, más afrutada, más ligera de cuerpo y ligeramente más *funky* a medida que envejece. Tiene menos acidez y profundidad que las cervezas “salvajes” belgas.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba debe especificar uno de dos: o el estilo base, o aportar una descripción de los ingredientes, especificaciones o el carácter deseado. Además puede especificar las cepas de Brett utilizadas.

**Estadísticas vitales:** Variable según el estilo base.

**Ejemplos comerciales:** Boulevard Saison Brett, Hill Farmstead Arthur, Logsdon Seizoen Brett, Lost Abbey Brett Devo, Russian River Sanctification, The Bruery Saison Rue

**Etiquetas:** fermentación-salvaje, norte-américa, estilo-artesanal, cerveza-especialidad

### 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer

Categoría destinada para cervezas fermentadas con cualquier combinación de Sacch, Lacto, Pedio y Brett (o levaduras o



*bacterias adicionales*), con o sin envejecimiento en roble (excepto si la cerveza encaja preferentemente en 28A o 28D).

**Impresión general:** Una versión ácida y *funky* de un estilo de cerveza base.

**Aroma:** Variable según el estilo base. La contribución de los microbios que no son Sacch debería ser de perceptible a fuerte, y a menudo aportan una nota ácida, *funky* y “salvaje”. Los mejores ejemplos mostrarán una gama de aromas, en lugar de un único carácter dominante. El aroma debe ser atractivo, no áspero ni desagradable.

**Apariencia:** Variable según el estilo base. La claridad puede ser variable; algo de turbidez no es un defecto. La retención de espuma puede ser baja.

**Sabor:** Variable según el estilo base. Busque un balance agradable entre la cerveza base y el carácter de la fermentación. Es posible obtener una gama de resultados que van desde una acidez y *funk* bastante elevados hasta una cerveza sutil, placentera y armoniosa. Los mejores ejemplos son agradables de tomar, con ésteres y fenoles complementando la malta o el lúpulo. El carácter “salvaje” puede ser prominente, pero no tiene por qué ser dominante en estilos con un perfil de malta o lúpulo fuerte. La acidez debe ser firme pero disfrutable, y puede variar entre limpia y compleja, pero no debe ser punzante ni avinagrada; un ácido acético prominente, desagradable u ofensivo es un defecto. El amargor tiende a ser bajo, especialmente a medida que aumenta la acidez.

**Sensación en boca:** Variable según el estilo base. Generalmente tiene un cuerpo ligero, casi siempre más ligero de lo que podría esperarse del estilo base. La carbonatación suele ser de moderada a alta, aunque a menudo es menor en los ejemplos de mayor contenido alcohólico.

**Comentarios:** El estilo de cerveza base se vuelve menos relevante en este estilo ya que las diversas levaduras y bacterias tienden a dominar el perfil. El amargor suele ser restringido, ya que los sabores amargos y ácidos chocan en el paladar. Las características como el diacetilo, el solvente, la textura viscosa (*ropiness*) y la oxidación fuerte son inapropiadas.

**Historia:** Son interpretaciones modernas por parte de las cervezas artesanales estadounidenses de las ales ácidas belgas, o experimentos inspirados en las ales ácidas belgas.

**Ingredientes característicos:** Prácticamente cualquier estilo de cerveza. Generalmente fermentada por alguna combinación de Lacto, Pedio, Sacch y Brett. También puede ser una mezcla de estilos. El envejecimiento con madera o en barrica es muy común, pero no es obligatorio; si está presente, no debe ser un sabor primario o dominante.

**Comparación de estilos:** Una versión ácida y *funky* de un estilo base, pero no tiene que ser necesariamente tan ácida o tan *funky* como algunos ejemplos ácidos tradicionales de Europa.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba debe especificar una descripción de la cerveza, identificando las levaduras o bacterias utilizadas, y **uno de dos:** o el estilo base, o los ingredientes, especificaciones o carácter objetivo de la cerveza.

**Estadísticas vitales:** Variable según el estilo base.

**Ejemplos comerciales:** Boulevard Love Child, Jester King Le Petit Prince, Jolly Pumpkin Oro de Calabaza, Lost Abbey Ghosts in the Forest, New Belgium Le Terroir, Russian River Temptation

**Etiquetas:** fermentación-salvaje, norte-américa, estilo-artesanal, cerveza-especialidad, ácida

## 28C. Wild Specialty Beer

*Categoría destinada a las variantes de una cerveza cuyo estilo base sea 28A, 28B o 28D. Las variaciones pueden incluir la adición de uno o más Ingredientes Especiales; el envejecimiento en variedades de madera no tradicionales que impartan un carácter a madera significativo e identificable (p. ej.: cedro americano, amburana); o el envejecimiento en barricas que contenían previamente otra bebida alcohólica (p. ej.: licores, vino, sidra).*

**Impresión general:** Una American Wild Ale con frutas, hierbas, especias u otros Ingredientes Especiales.

**Aroma:** Variable según el estilo base. Los Ingredientes Especiales deben ser evidentes, así como los atributos que caracterizan una fermentación “salvaje” para cada estilo base. Los mejores ejemplos mezclarán los aromas de la fermentación con los ingredientes especiales, creando un aroma que puede ser difícil de atribuir con precisión.

**Apariencia:** Variable según el estilo base, generalmente muestra un color, matiz o tono de cualquier Ingrediente Especial usado (en particular si se utiliza fruta), tanto en la cerveza como en la espuma. La claridad puede ser variable; algo de turbidez no es un defecto. La retención de espuma es baja a menudo.

**Sabor:** Variable según el estilo base. Los Ingredientes Especiales deben ser evidentes, así como los atributos que caracterizan una fermentación “salvaje” para cada estilo base. Si se ha fermentado fruta, el dulzor suele desaparecer, de modo que solo quedan los ésteres de la fruta. La fruta y otros Ingredientes Especiales pueden añadir su propia acidez; si es así, la acidez podría ser prominente, pero no debería ser abrumadora. La acidez y los taninos de cualquier fruta u otro Ingrediente Especial pueden aumentar la sequedad de la cerveza, por lo que hay que tener cuidado con el balance. La acidez debería realzar la percepción de cualquier sabor a fruta, no reducirlo. Las notas a madera, si están presentes, añaden sabor pero deben estar balanceadas.

**Sensación en boca:** Variable según el estilo base. Generalmente tiene un cuerpo ligero, más ligero de lo que podría esperarse del estilo base. La carbonatación es generalmente de moderada a alta; la carbonatación debe equilibrar el estilo base si se declara uno. La presencia de taninos de algunos Ingredientes Especiales (a menudo fruta o madera) puede agregar una ligera astringencia, realzar el cuerpo o hacer que la cerveza parezca más seca de lo que es.

**Comentarios:** Este estilo está previsto para versiones con frutas (y otros Ingredientes Especiales añadidos) de otros estilos dentro de la categoría 28, no para variantes de Estilos Clásicos europeos salvajes o ácidos. Las versiones con frutas de Lambic deben inscribirse en 23F Fruit Lambic. Las versiones con frutas de otros Estilos Clásicos ácidos (p. ej.: Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) deben inscribirse en 29A Fruit Beer. Las cervezas con azúcares y frutas no fermentadas, añadidas después de la fermentación, deben inscribirse en 29C Specialty Fruit Beer.

**Historia:** Son interpretaciones modernas por parte de las cervezas artesanales estadounidenses de ales salvajes belgas, o experimentos inspirados en las ales salvajes belgas.

**Ingredientes característicos:** Prácticamente cualquier estilo de cerveza. Cualquier combinación de Sacch, Brett, Lacto, Pedio u otros microorganismos fermentativos similares. También puede ser una mezcla de estilos. Aunque las cerezas, las frambuesas y los duraznos/melocotones son los más comunes, también se pueden utilizar otras frutas. Incluso se pueden utilizar verduras con características frutales (p. ej.:

chile/ají, ruibarbo, calabaza/zapallo). El envejecimiento con madera o en barrica es muy común, pero no es obligatorio. Se permite el uso de madera con características de sabor inusuales o únicas, o de madera que haya estado previamente en contacto con otros tipos de bebidas alcohólicas.

**Comparación de estilos:** Como una cerveza con frutas, hierbas, especias o madera, pero ácida o *funky*.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar cualquier Ingrediente Especial utilizado (p. ej.: fruta, especias, hierbas o madera). Además **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando las levaduras o bacterias utilizadas y **uno de dos:** **o** el estilo base, **o** los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:** Variable según el estilo base.

**Ejemplos comerciales:** Cascade Bourbonic Plague, Jester King Atrial Rubicite, New Belgium Dominga Mimosa Sour, New Glarus Wisconsin Belgian Red, Russian River Supplication, The Lost Abbey Cuvee de Tomme

**Etiquetas:** fermentación-salvaje, norte-américa, estilo-artesanal, cerveza-especialidad, ácida, fruta

## 28D. Straight Sour Beer

*Categoría destinada a cervezas fermentadas con Sacch y Lacto, con o sin envejecimiento en roble, elaboradas con cualquier técnica (p. ej.: cofermentación tradicional, acidificación rápida en la olla de hervor [kettle souring]).*

**Impresión general:** Una cerveza pálida, ácida y refrescante, con una acidez láctica limpia. Un suave sabor a malta pálida apoya la acidez a limón con moderados ésteres afrutados.

**Aroma:** Predomina un carácter ácido punzante (de moderadamente alto a alto). Puede tener un carácter, a lo sumo, moderadamente afrutado (a menudo durazno/melocotón, damasco/albaricoque, limón o manzana ácida). Sin aroma a lúpulo. Malta pálida de apoyo, generalmente con carácter a galleta, o a galleta *cracker* en particular. Fermentación limpia.

**Apariencia:** Color muy pálido. La claridad varía de transparente a algo turbia. Espuma blanca voluminosa, densa y con baja retención. Efervescente.

**Sabor:** Predomina la acidez láctica limpia, que puede ser bastante fuerte. Generalmente se percibe un sabor complementario a pan, galleta, galleta *cracker* o grano. El amargor del lúpulo es imperceptible. Nunca con carácter a vinagre o acidez punzante. Puede ser percibido un carácter a

frutas pálidas de intensidad moderada, incluyendo un sabor cítrico a limón o a manzana ácida. El final es de seco a prácticamente seco. El balance está dominado por la acidez, pero debe estar presente algo de sabor a malta y a ésteres de fruta. Sin sabor a lúpulo. Limpia.

**Sensación en boca:** Cuerpo ligero. Carbonatación de moderada a alta. Nunca quemante, aunque los ejemplos de mayor densidad pueden tener algo de tibieza alcohólica. Acidez *crisp*.

**Comentarios:** Una versión más fuerte de una cerveza tipo Berliner Weisse con un listado de granos menos restrictivo y sin Brett. Este estilo de cerveza se suele utilizar como base para cervezas modernas intensamente saborizadas con frutas, especias, azúcares, etc.; dichas cervezas deben ser inscritas en la categoría 28C Wild Specialty Beer.

**Historia:** El científico cervecero alemán Otto Francke desarrolló lo que se conoció como el *proceso de acidificación Francke*, que permitió acelerar y hacer más consistentes los métodos tradicionales de cultivos mixtos para las Berliner Weisse; esto también se conoce como *kettle souring*. Muchos ejemplos modernos de cerveza ácida comercial utilizan este método para una producción rápida, y como alternativa a la compleja producción en barricas.

**Ingredientes característicos:** La mayor parte o la totalidad del listado de granos es malta pálida, Pils o trigo malteado en cualquier combinación. Se pueden emplear maltas con un horneado ligero para obtener una mayor profundidad de malta. Se pueden utilizar maltas tipo Carapils para darle cuerpo. Se pueden utilizar azúcares pálidos para una densidad mayor sin aumentar el cuerpo. No contiene lactosa ni maltodextrina. Puede producirse mediante *kettle souring*, cultivos para cofermentación (levadura y bacterias acidolácticas), o utilizando levaduras especiales que produzcan ácido láctico. Sin Brett.

**Comparación de estilos:** Los ejemplos de menor densidad pueden ser muy parecidos a una Berliner Weisse sin Brett. Comparada con una Lambic, generalmente no es tan ácida y tiene una acidez láctica limpia con un carácter *funky* de discreto a por debajo del umbral sensorial. Tiene mayor contenido de alcohol que ambas.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.048 – 1.065  
IBU: 3 – 8 FG: 1.006 – 1.013  
SRM: 2 – 3 ABV: 4.5 – 7.0%

**Ejemplos comerciales:** Rara vez se encuentran, ya que este estilo suele ser típicamente la base para otras Cervezas de Especialidad.

**Etiquetas:** color-pálido, fermentación-alta, ácida

## 29. FRUIT BEER

Esta categoría es para cervezas hechas con cualquier fruta o combinación de frutas bajo las definiciones de esta categoría. Aquí se utiliza la definición **culinaria, no botánica**, de fruta: estructuras carnosas de plantas asociadas a semillas, que son dulces o ácidas, y comestibles en estado crudo. Los ejemplos incluyen frutas pomáceas (manzana, pera, membrillo), frutas de carozo (cereza, ciruela, durazno/melocotón, damasco/albaricoque, mango, etc.), bayas (cualquier fruta con la palabra "berry" en su nombre en inglés), grosellas, cítricos, frutas deshidratadas (dátiles, ciruelas pasas, uvas pasas, etc.), frutas tropicales (banana/plátano, piña, mango, guayaba, maracuyá, papaya, etc.), higos, granada, tuna/higo chumbo, etc. No se refiere a especias, hierbas ni vegetales como se definen en la categoría 30; especialmente frutas botánicas tratadas como vegetales en usos culinarios. Básicamente, si tiene que justificar una fruta usando la palabra "técnicamente" como parte de la descripción, entonces eso no es a lo que nos referimos. Consulte la sección Introducción a las Cervezas de Especialidad para obtener comentarios adicionales, particularmente sobre la evaluación del balance de los ingredientes agregados con la cerveza base.

### 29A. Fruit Beer

**Impresión general:** Una agradable integración de la fruta con la cerveza, pero aún reconocible como cerveza. El carácter de la fruta debe ser evidente, pero en balance con la cerveza, no tan agresivo como para sugerir un producto artificial.

**Aroma:** Variable según el estilo base. El carácter de la fruta debe notarse en el aroma; sin embargo, algunas frutas (p. ej.: frambuesas, cerezas) tienen aromas más fuertes y son más distintivas que otras (p. ej.: arándanos, frutillas/fresas); permita una variedad de caracteres e intensidades de la fruta, desde sutiles hasta agresivos. El aroma a lúpulo puede ser más bajo que en el estilo base para mostrar mejor el carácter de la fruta. La fruta debe añadir complejidad, pero no ser tan prominente como para desequilibrarla.

**Apariencia:** Variable según el estilo base y los ingredientes especiales. La cerveza de color más claro puede mostrar los colores distintivos de los ingredientes, incluso en la espuma. El color de la fruta en la cerveza suele ser más claro que la pulpa de la fruta misma, y puede adquirir tonos ligeramente diferentes. Claridad variable, aunque la turbidez es generalmente indeseable. Algunos ingredientes pueden afectar la retención de espuma.

**Sabor:** Variable según el estilo base. Al igual que con el aroma, los sabores distintivos de las frutas deben ser notorios, y pueden variar en intensidad de sutiles a agresivos, pero el carácter de la fruta no debe ser tan artificial ni inapropiadamente abrumador como para sugerir una "bebida de jugo de frutas". El amargor, los sabores a malta y lúpulo, el contenido de alcohol y los subproductos de la fermentación como ésteres, deben ser apropiados para el estilo base, pero deben ser armoniosos y balanceados con los distintivos sabores de las frutas presentes.

La fruta generalmente agrega sabor, no dulzor, ya que los azúcares de la fruta a menudo son fermentados por completo, lo que aligera el sabor y hace que el final sea más seco. Sin embargo, el dulzor residual no es necesariamente una característica negativa a menos que tenga una cualidad cruda y sin fermentar. Algunas frutas pueden agregar acidez, amargor y taninos, que deben estar en balance con el perfil de sabor resultante.

**Sensación en boca:** Variable según el estilo base. La fruta a menudo reduce el cuerpo y hace que la cerveza parezca más liviana en el paladar. Algunas frutas más pequeñas y oscuras pueden agregar una profundidad tánica, pero esta astringencia no debería abrumar a la cerveza base.

**Comentarios:** La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación; quienes la juzguen deberían pensar más en el concepto declarado que en tratar de detectar cada ingrediente individual. El balance, la tomabilidad y la ejecución del concepto son los factores decisivos más importantes.

La fruta debe complementar el estilo original y no abrumarlo. Los atributos del estilo base serán diferentes después de agregar la fruta; no espere que la cerveza tenga un sabor idéntico al estilo base sin modificar.

Las Fruit Beer basadas en un Estilo Clásico deben inscribirse en este estilo, excepto Lambic; existe un estilo especial para Fruit Lambic (23F). Las cervezas ácidas o de fermentación mixta con fruta, sin una base de Estilo Clásico, deben inscribirse en 28C Wild Specialty Beer. Las versiones con frutas de las cervezas ácidas de Estilo Clásico (p. ej.: Flanders Red, Oud Bruin, Gose, Berliner Weisse) deben inscribirse en 29A Fruit Beer. Las versiones a base de frutas de Estilos Clásicos donde las especias son una parte inherente de la definición del estilo (p. ej.: Witbier, Gose) no cuentan como una Spice Beer para efectos de inscripción.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el tipo de fruta(s) utilizada(s). Además **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando **uno de los:** o un estilo base o los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:** OG, FG, IBU, SRM y ABV variarán según la cerveza base, pero la fruta a menudo se reflejará en el color.

**Ejemplos comerciales:** 21<sup>st</sup> Amendment Hell or High Watermelon, Anderson Valley Blood Orange Gose, Avery Liliko'i Kepolo, Ballast Point Grapefruit Sculpin, Bell's Cherry Stout, Founders Rübæus

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, fruta

### 29B. Fruit and Spice Beer

Utilice las definiciones de frutas en la introducción de la categoría 29 y de especias en la de la categoría 30; cualquier combinación de ingredientes válida en los estilos 29A y 30A está permitida en esta categoría. Para este estilo, la palabra "especias" significa "cualquier SHV" (del inglés Spice, Herb, or Vegetable [Especias, Hierbas o Vegetales]).

**Impresión general:** Una unión agradable de frutas, especias y cerveza, pero aún reconocible como cerveza. El carácter de frutas y especias debe ser evidente, pero en balance con la cerveza, no tan agresivo como para sugerir un producto artificial.

**Aroma:** Variable según el estilo base. El carácter de frutas y especias debe notarse en el aroma; sin embargo, algunas frutas y especias (p. ej.: frambuesas, cerezas, canela, jengibre) tienen aromas más fuertes y son más distintivas que otras (p. ej.: arándanos, frutillas/fresas); permita una variedad de caracteres e intensidades de las frutas y especias, desde sutiles

hasta agresivos. El aroma a lúpulo puede ser más bajo que en el estilo base para mostrar mejor el carácter de especialidad. Los ingredientes especiales deben añadir complejidad, pero no ser tan prominentes como para desequilibrar la cerveza.

**Apariencia:** Variable según el estilo base y los ingredientes especiales. La cerveza de color más claro puede mostrar los colores distintivos de los ingredientes, incluso en la espuma. El color de la fruta en la cerveza suele ser más claro que la pulpa de la fruta misma, y puede adquirir tonos ligeramente diferentes. Claridad variable, aunque la turbidez es generalmente indeseable. Algunos ingredientes pueden afectar la retención de espuma.

**Sabor:** Variable según el estilo base. Al igual que con el aroma, los sabores distintivos de las frutas y especias deben ser notorios, y pueden variar en intensidad de sutiles a agresivos. El carácter de la fruta no debe ser tan artificial ni inapropiadamente abrumador como para sugerir una bebida de jugo de frutas con especias. El amargor y sabor a lúpulo, los sabores a malta, el contenido de alcohol y los subproductos de la fermentación como ésteres, deben ser apropiados para el estilo base, pero deben ser armoniosos y balanceados con los distintivos sabores de las frutas y especias presentes.

La fruta generalmente agrega sabor, no dulzor, ya que los azúcares de la fruta generalmente son fermentados por completo, lo que aligera el sabor y hace que el final sea más seco. Sin embargo, el dulzor residual no es necesariamente una característica negativa a menos que tenga una cualidad cruda y sin fermentar. Algunos ingredientes pueden agregar acidez, amargor y taninos, que deben estar en balance con el perfil de sabor resultante.

**Sensación en boca:** Variable según el estilo base. La fruta a menudo reduce el cuerpo y hace que la cerveza parezca más liviana en el paladar. Algunas frutas más pequeñas y oscuras pueden agregar una profundidad tánica, pero esta astringencia no debería abrumar a la cerveza base. Los *SHV* (Especias, Hierbas o Vegetales) pueden aumentar o disminuir el cuerpo. Algunos *SHV* pueden agregar un poco de astringencia, aunque no es deseable un carácter “crudo” a especias.

**Comentarios:** La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación; quienes la juzguen deberían pensar más en el concepto declarado que en tratar de detectar cada ingrediente individual. El balance, la tomabilidad y la ejecución del concepto son los factores decisivos más importantes.

Los ingredientes especiales deben complementar el estilo original y no abrumarlo. Los atributos del estilo base serán diferentes después de agregar frutas y especias; no espere que la cerveza tenga un sabor idéntico al estilo base sin modificar.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el tipo de fruta y de *SHV* utilizados; no es necesario especificar los ingredientes individuales de *SHV* si se usa una mezcla conocida de especias (p. ej.: especias para tarta de manzana). Además **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando **uno de dos:** **o** un estilo base **o** los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:** OG, FG, IBU, SRM y ABV variarán según la cerveza base, pero la fruta a menudo se reflejará en el color.

**Ejemplos comerciales:** Cigar City Margarita Gose, Firestone Walker Chocolate Cherry Stout, Golden Road Spicy Mango Cart, Kona Island Colada Cream Ale, New Glarus Blueberry Cocoa Stout, Sun King Orange Vanilla Sunlight

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, fruta, especias

## 29C. Specialty Fruit Beer

*Es una Fruit Beer con algunos ingredientes adicionales, como azúcares fermentables (p. ej.: miel, azúcar morena, azúcar invertido), endulzantes (p. ej.: lactosa), adjuntos, granos alternativos u otros ingredientes especiales, o algún proceso adicional aplicado. Una Specialty Fruit Beer puede usar cualquier estilo dentro de esta categoría como estilo base (actualmente: 29A, 29B o 29D).*

**Impresión general:** Una atractiva combinación de fruta, azúcar y cerveza, pero aún reconocible como cerveza. El carácter de la fruta y el azúcar debe ser evidente, pero en balance con la cerveza, no tan agresivo como para sugerir un producto artificial.

**Aroma:** Igual que la Fruit Beer, excepto que algunos fermentables adicionales (p. ej.: miel, melaza) pueden agregar un componente de aroma. Cualquier componente de aroma adicional que esté presente debe estar en balance con los componentes de la fruta y la cerveza, y ser una combinación agradable.

**Apariencia:** Igual que la Fruit Beer.

**Sabor:** Igual que la Fruit Beer, excepto que algunos fermentables adicionales (p. ej.: miel, melaza) pueden agregar un componente de sabor. Cualquier componente de sabor adicional que esté presente debe estar en balance con los componentes de la fruta y la cerveza, y ser una combinación agradable. Los azúcares agregados no deben tener un sabor crudo y sin fermentar. Algunos azúcares agregados tendrán elementos no fermentables que pueden brindar un final más pleno y dulce; en cambio, los azúcares totalmente fermentables pueden diluir el final.

**Sensación en boca:** Igual que la Fruit Beer, aunque dependiendo del tipo de azúcar añadido, podría aumentar o disminuir el cuerpo.

**Comentarios:** Si los fermentables o procesos adicionales no agregan un carácter significativo a la cerveza, inscribala como uno de los otros estilos de Fruit Beer (no Specialty) y omita la descripción de los ingredientes o procesos adicionales.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el tipo de fruta utilizada. Además **debe** especificar el tipo de ingrediente adicional (según la introducción) o proceso especial empleado. Por otro lado, **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando **uno de dos:** **o** un estilo base **o** los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:** OG, FG, IBU, SRM y ABV variarán según la cerveza base, pero la fruta a menudo se reflejará en el color.

**Ejemplos comerciales:** The Bruery Goses are Red, New Planet Raspberry Ale, Tired Hands Strawberry Milkshake IPA, WeldWerks Piña Colada IPA

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, fruta

## 29D. Grape Ale

*Originalmente un estilo italiano local, que posteriormente inspiró a quienes elaboran cerveza de las regiones vitivinícolas de todo el mundo a producir versiones que mostraran variedades locales. Consulte X3 Italian Grape Ale para la versión local.*

**Impresión general:** Combina el perfil de un vino espumoso y una cerveza de base relativamente neutra, que permite que

las cualidades aromáticas de la uva se mezclen agradablemente con los aromas del lúpulo y la levadura. Puede estar en un rango de refrescante a compleja.

**Aroma:** Las características aromáticas de la variedad de uva son notorias, pero no deben dominar. El carácter de la uva debe fusionarse bien con el carácter subyacente de la malta base. Si bien el aroma a lúpulo suele ser discreto, puede oscilar entre completamente ausente y medio bajo. La fermentación suele ser bastante limpia, pero puede tener delicadas notas especiadas y a ésteres afrutados. La banana/plátano, la goma de mascar y similares se consideran defectos.

**Apariencia:** El color puede variar de dorado pálido a rubí, pero aquellas que usan uvas tintas tienden hacia el burdeos. Estos colores más oscuros también pueden provenir del uso de productos de uva cocidos o concentrados, nunca de granos oscuros especiales. Espuma de blanca a rojiza, con una retención generalmente media baja. La claridad es generalmente buena. Nunca turbia.

**Sabor:** Al igual que con el aroma, el carácter de la uva puede variar de intensidad sutil a media alta, y ser lo más prominente. Los sabores afrutados (frutas de carozo, tropicales, bayas, etc.) son apropiados según corresponda a la variedad de uva. Las uvas tintas más oscuras pueden aportar sabores más rústicos (p. ej.: terroso, tabaco, cuero). El carácter de la malta es de apoyo, no predominante, y por lo general de las variedades pálidas y con horneado ligero. Se permiten niveles muy bajos de maltas Crystal pálidas, pero el carácter rostizado o a chocolate intenso es siempre inapropiado. El amargor es generalmente bajo y los sabores a lúpulo pueden ser de inexistentes a bajos. Unas suaves notas de acidez ligera son comunes, debido a la variedad y cantidad de uva utilizada, y pueden ayudar a hacerla más digerible, pero no deben acercarse al umbral de “acidez fuerte”. El roble complementario es opcional, pero no debería estar presente un carácter a Brett *funky*. Fermentación limpia.

**Sensación en boca:** Carbonatación de media alta a alta que mejora la percepción del aroma. El cuerpo es generalmente de bajo a medio, y algo de acidez puede contribuir a una mayor percepción de sequedad. El final es extremadamente seco y

*crisp*. Los ejemplos más fuertes pueden mostrar algo de tibieza alcohólica.

**Comentarios:** Las intensidades de alcohol pueden ser tan bajas como 4.5% o tan altas como 12.5%, pero más comúnmente en el rango de las estadísticas vitales. La percepción del color varía ampliamente según el matiz de la uva añadida.

**Historia:** Elaborada inicialmente por Birrificio Montegioco y Birrificio Barley en 2006-2007. Se hizo más popular después de ser publicada en la Guía de Estilos 2015 como Italian Grape Ale (IGA), e inspiró muchas variaciones locales en otros países.

**Ingredientes característicos:** Malta base pálida o Pils, limitada cantidad de malta Crystal pálida o trigo malteado. El mosto de uva (variedades tintas o blancas, típicamente mosto fresco) suele ser del 15 al 20% del total, pero puede superar el 40%. El mosto se fermenta con la cerveza, no es una mezcla de vino y cerveza. Las levaduras afrutadas y especiadas son las más comunes, pero se pueden usar variedades neutras. Los lúpulos deben seleccionarse para complementar el perfil general. Esta cerveza *no* tiene *dry hopping*. El roble está permitido, pero no es obligatorio, y no debe ser abrumador ni estar en niveles más altos que los encontrados en el vino.

**Comparación de estilos:** Base similar a varios estilos belgas, como Belgian Blond, Saison y Belgian Single, pero con uvas. Los ejemplos de mayor intensidad son similares a las Belgian Tripel o Belgian Golden Strong Ale, pero con uvas. No es *funky* como la Fruit Lambic.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el tipo de uva utilizada. Además **puede** proporcionar información adicional sobre el estilo base o los ingredientes característicos.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.059 – 1.075  
IBU: 10 – 30 FG: 1.004 – 1.013  
SRM: 4 – 8 ABV: 6.0 – 8.5%

**Ejemplos comerciales:** Montegioco Open Mind, Birrificio del Forte Il Tralcio, Luppola Mons Rubus, Firestone Walker Feral Vinifera, pFriem Family Brewers Druif, 4 Árvores Abbondanza

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, fruta

## 30. SPICED BEER

Usamos las definiciones comunes o culinarias de las especias, hierbas y vegetales, no las botánicas ni las científicas. En general, las especias son partes deshidratadas de plantas como semillas, vainas de semillas, frutas, raíces, cortezas, etc., usadas para sazonar comidas. Las hierbas son plantas frondosas o partes de plantas (hojas, flores, pétalos, tallos) usadas para sazonar comidas. Los vegetales son productos comestibles de plantas, sabrosos o de menor dulzor, usados principalmente para cocinar y ocasionalmente para consumirlos crudos. Los vegetales pueden incluir algunas frutas botánicas. Esta categoría incluye explícitamente todas las especias, hierbas y vegetales culinarios, como también frutos secos (o cualquier cosa con “nut” en su nombre en inglés, incluyendo el coco [coconut]), chile/ají, café, chocolate, brotes de píceas, frutos de rosal/escaramujos, hibisco, cáscara y ralladura de frutas (pero no el jugo), ruibarbo y similares. No incluye frutos culinarios ni granos. Azúcares fermentables y siropes con sabor propio (p. ej.: néctar de agave/aguamiel, sirope de arce, melaza, sorgo, sirope dorado [treacle], miel) o endulzantes (p. ej.: lactosa) pueden ser incluidos solo en combinación con otros ingredientes permitidos, y no deben tener un carácter dominante. Cualquier combinación de los ingredientes permitidos también puede ser inscrita.

Consulte la categoría 29 para una definición y ejemplos de frutas. Consulte la sección Introducción a las Cervezas de Especialidad para obtener comentarios adicionales, particularmente sobre la evaluación del balance entre los ingredientes agregados y la cerveza base.

### 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer

Frecuentemente llamada *Spice Beer* de forma simplificada, sin importar si utiliza especias, hierbas o vegetales.

**Impresión general:** Una atractiva fusión de especias, hierbas o vegetales (*SHV*, por sus siglas en inglés) y cerveza, pero aún reconocible como cerveza. El carácter de *SHV* debe ser evidente, pero en balance con la cerveza, no tan agresivo como para sugerir un producto artificial.

**Aroma:** Variable según el estilo base. El carácter de *SHV* debe ser perceptible en el aroma; sin embargo, algunos *SHV* (p. ej.: jengibre, canela, romero) tienen aromas más fuertes y son más distintivos que otros (p. ej.: la mayoría de los vegetales); permita una variedad de caracteres e intensidades de los *SHV*, desde sutiles hasta agresivos. El aroma a lúpulo puede ser más bajo que en el estilo base para mostrar mejor el carácter de *SHV*. Los *SHV* deben añadir complejidad, pero no ser tan prominentes como para desequilibrar la presentación resultante de la cerveza.

**Apariencia:** Variable según el estilo base y los ingredientes especiales. La cerveza de color más claro puede mostrar los colores distintivos de los ingredientes, incluso en la espuma. Claridad variable, aunque la turbidez es generalmente indeseable. Algunos ingredientes pueden afectar la retención de espuma.

**Sabor:** Variable según el estilo base. Al igual que con el aroma, los sabores distintivos de los *SHV* deben ser notorios, y pueden variar en intensidad de sutiles a agresivos. Algunos *SHV* son inherentemente amargos y pueden resultar en una cerveza más amarga que lo declarado en el estilo base. El amargor, los sabores a malta y lúpulo, el contenido de alcohol y los subproductos de la fermentación como los ésteres, deben ser apropiados para el estilo base, pero deben ser armoniosos y balanceados con los distintivos sabores de los *SHV* presentes.

**Sensación en boca:** Variable según el estilo base. Los *SHV* pueden incrementar o disminuir el cuerpo. Algunos *SHV* pueden añadir una ligera astringencia, aunque un carácter a especias “crudas” es indeseable.

**Comentarios:** La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación; quienes la juzguen deberían pensar más en el concepto declarado que en tratar de detectar cada ingrediente individual. El balance, la tomabilidad y la ejecución del concepto son los factores decisivos más importantes.

Los *SHV* deben complementar el estilo original y no anularlo. Los atributos del estilo base serán diferentes después de agregar los *SHV*; no espere que la cerveza tenga un sabor idéntico al estilo base sin modificar.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba debe especificar el tipo de especias, hierbas o vegetales utilizados; no es necesario especificar los ingredientes individuales si se usa una mezcla conocida de especias (p. ej.: especias para tarta de manzana, curry en polvo, ají en polvo). Además **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando **uno de dos:** o un estilo base o los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:** OG, FG, IBU, SRM y ABV variarán según la cerveza base.

**Ejemplos comerciales:** Alesmith Speedway Stout, Elysian Avatar Jasmine IPA, Founders Breakfast Stout, Rogue Yellow Snow Pilsner, Traquair Jacobite Ale, Young’s Double Chocolate Stout

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, especias

### 30B. Autumn Seasonal Beer

*Estas son cervezas que sugieren un clima más fresco y la temporada de la cosecha de otoño en Estados Unidos, y pueden incluir calabaza/zapallo y otros frutos de cucurbitáceas, con sus especias asociadas.*

**Impresión general:** Una cerveza maltosa y especiada que frecuentemente tiene un cuerpo moderadamente pleno y un final ligeramente cálido, que sugiere un buen acompañamiento para la temporada más fresca de otoño, y evoca tradiciones de la cosecha o del Día de Acción de Gracias.

**Aroma:** Maltoso, especiado y balanceado. Es posible un amplio rango de aromas, siempre y cuando evoque el tema de la cosecha. Los ingredientes declarados y el concepto son los que establecen la expectativa. Los lúpulos generalmente son sutiles. El alcohol generalmente está presente, pero es suave y de apoyo. Los componentes deben estar bien integrados y crear una presentación coherente. Consulte la sección de Sabor para el carácter de especias, malta, azúcar y vegetales.

**Apariencia:** Color de ámbar medio a marrón cobrizo; las versiones más claras son más comunes. Traslúcida, si no es opaca. Espuma bien formada, persistente, con color de blanquecino a canela. Algunas versiones con calabaza/zapallo tendrán un tono poco usual para la cerveza, con matices cercanos al anaranjado.

**Sabor:** Maltoso, especiado y balanceado. Permita la creatividad por parte de quien elabora la cerveza. Son comunes las especias cálidas o dulces. Sabores a malta ricos y tostados

son comunes, pudiendo incluir sabores a caramelo, corteza tostada de pan o de tarta, galletas o frutos secos. Puede incluir sabores distintivos de azúcar, como melaza, miel o azúcar morena. Los sabores derivados de los vegetales tipo calabaza/zapallo generalmente son difíciles de percibir, y a menudo solo aportan un dulzor más intenso.

Los ingredientes especiales deberían otorgar soporte y balance, sin opacar a la cerveza base. El amargor y los sabores de lúpulo usualmente son discretos para no interferir con el carácter especial. Usualmente el final es, en cierta medida, pleno y llenador, ocasionalmente con un ligero sabor a alcohol. Los sabores de malta con características rostizadas típicamente están ausentes.

**Sensación en boca:** El cuerpo usualmente es de medio a pleno, y puede ser “masticable”. Carbonatación de moderadamente baja a moderadamente alta. Se acepta el carácter del envejecimiento. Se acepta una tibieza alcohólica.

**Comentarios:** Utiliza el perfil sensorial de productos que sugieren la temporada de cosecha en Estados Unidos, como pastel de calabaza, tarta de manzana o batata/camote confitado, balanceados con una cerveza base que otorga soporte y generalmente es maltosa. La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación; quienes la juzguen deberían pensar más en el concepto declarado que en tratar de detectar cada ingrediente individual. El balance, la tomabilidad y la ejecución del concepto son los factores decisivos más importantes.

**Ingredientes característicos:** Las especias son obligatorias y generalmente incluyen aquellas que evocan las épocas de otoño, la cosecha o el Día de Acción de Gracias (p. ej.: pimienta de Jamaica, nuez moscada, canela, clavo de olor, jengibre), pero cualquier combinación es posible y se valora la creatividad. Los adjuntos con sabor propio son comunes (p. ej.: melaza, azúcar invertido, azúcar morena, miel, sirope de arce). Se utilizan con frecuencia vegetales de tipo cucurbitáceas (la calabaza/zapallo es el más frecuente).

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el tipo de especias, hierbas o vegetales utilizados; no es necesario especificar los ingredientes individuales si se usa una mezcla conocida de especias (p. ej.: especias para pastel de calabaza). Además **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando **uno de dos:** o un estilo base o los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:** OG, FG, IBU, SRM y ABV variarán según la cerveza base. El ABV generalmente es mayor a 5%, y la mayoría de los ejemplos tienen un color cercano al ámbar cobrizo.

**Ejemplos comerciales:** Dogfish Head Punkin Ale, Elysian Punkuccino, Rogue Pumpkin Patch Ale, Schlafly Pumpkin Ale, UFO Pumpkin, Weyerbacher Imperial Pumpkin

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, especias

### 30C. Winter Seasonal Beer

*Estas son cervezas que sugieren un clima frío o la época de Navidad, y pueden incluir especias navideñas, azúcares especiales y otros productos que recuerdan la temporada navideña.*

**Impresión general:** Una cerveza fuerte, oscura y especiada que frecuentemente tiene un cuerpo pleno y un final cálido, que las convierte en un buen acompañamiento para la fría temporada de invierno.

**Aroma:** Maltoso, especiado, afrutado y balanceado. Es posible un amplio rango de aromas, siempre y cuando evoque el tema de la temporada navideña. Los ingredientes declarados y el concepto son los que establecen la expectativa. La fruta generalmente es de carácter oscuro o deshidratado. Los lúpulos generalmente son sutiles. El alcohol generalmente está presente, pero es suave y de apoyo. Los aromas maltosos y azucarados tienden a tener más peso en el balance y aportan soporte a las especias. Los componentes deben estar bien integrados y crear una presentación coherente. Consulte la sección de Sabor para el carácter de especias, malta, azúcar y fruta.

**Apariencia:** Color de ámbar medio a marrón muy oscuro; las versiones más oscuras son más comunes. Usualmente traslúcida, aunque las versiones más oscuras pueden ser virtualmente opacas. Espuma bien formada, persistente, con color de blanquecino a canela.

**Sabor:** Maltoso, especiado, afrutado y balanceado. Permita la creatividad por parte de quien elabora la cerveza. Son comunes las especias cálidas o dulces. Son comunes los sabores a malta ricos y dulces, pudiendo incluir sabores a caramelo, tostadas, frutos secos o chocolate. Puede incluir sabores a frutos o cáscaras deshidratadas como uvas pasas, ciruelas, higos, cerezas, cáscara de naranja o de limón. Puede incluir sabores distintivos de azúcar, como melaza, miel o azúcar morena.

Los ingredientes especiales deberían otorgar soporte y balance, sin opacar a la cerveza base. El amargor y los sabores de lúpulo usualmente son discretos para no interferir con el carácter especial. Usualmente el final es bastante pleno y llenador, a menudo con un ligero sabor a alcohol. Los sabores de malta con características rostizadas son poco comunes, y típicamente no son más intensos que el chocolate.

**Sensación en boca:** El cuerpo usualmente es de medio a pleno, y puede tener una maltosidad “masticable”. Carbonatación de moderadamente baja a moderadamente alta. Se acepta el carácter del envejecimiento. Se acepta una tibieza alcohólica.

**Comentarios:** Utiliza el perfil sensorial de los productos que sugieren la temporada navideña, como galletas de navidad, pan/galletas de jengibre, pudín de navidad tipo inglés, pastel de ron, ponche de huevo, árboles de hoja perenne, popurrí, especias para bebidas calientes (Nota de la Traducción: *mulling spices*, en inglés. Usualmente canela, clavo de olor, pimienta de Jamaica, nuez moscada), balanceados con una cerveza base que otorga soporte y generalmente es maltosa, oscura y cálida. La descripción de la cerveza es fundamental para su evaluación; quienes la juzguen deberían pensar más en el concepto declarado que en tratar de detectar cada ingrediente individual. El balance, la tomabilidad y la ejecución del concepto son los factores decisivos más importantes.

**Historia:** La temporada de vacaciones de invierno en el hemisferio norte es un tiempo donde tradicionalmente los buenos amigos se reúnen, y en el que se sirven cervezas más intensas y con un contenido alcohólico mayor. Muchas cervecerías ofrecen productos estacionales para esta temporada que pueden ser más oscuros, fuertes, especiados o, en alguna otra manera, con mayor carácter que las cervezas disponibles el resto del año. Las versiones especiadas son de tradición estadounidense o belga, ya que las cervecerías inglesas o alemanas no usan tradicionalmente especias en sus cervezas. Muchas versiones artesanales estadounidenses se inspiraron en la cerveza Our Special Ale de Anchor, producida por primera vez en 1975.

**Ingredientes característicos:** Las especias son obligatorias y generalmente incluyen aquellas que evocan la temporada navideña (p. ej.: pimienta de Jamaica, nuez moscada, canela, clavo de olor, jengibre) pero cualquier combinación es posible y se valora la creatividad. Pueden utilizarse cáscaras de fruta (p. ej.: naranja, limón), así como adiciones sutiles de otras frutas (generalmente frutas deshidratadas u oscuras). Son comunes los adjuntos con sabor propio (p. ej.: melaza, sirope dorado [*treacle*], azúcar invertido, azúcar morena, miel, sirope de arce). Usualmente son ales, aunque existen lagers oscuras fuertes.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el tipo de especias, azúcares, frutas o fermentables adicionales utilizados; no es necesario especificar los ingredientes individuales si se usa una mezcla conocida de especias (p. ej.: especias para bebidas calientes [*mulling spices*]). Además **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando **uno de dos: o** un estilo base **o** los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:** OG, FG, IBU, SRM y ABV variarán según la cerveza base. El ABV generalmente es mayor a 6%, y la mayoría de los ejemplos tienen un color en cierta medida oscuro.

**Ejemplos comerciales:** Anchor Christmas Ale, Great Lakes Christmas Ale, Harpoon Winter Warmer, Rogue Santa's Private Reserve, Schlafly Christmas Ale, Troeg's The Mad Elf

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, especias

### 30D. Specialty Spice Beer

*Esta es una cerveza del estilo 30A Spice, Herb, or Vegetable Beer (SHV; Especias, Hierbas o Vegetales) con algunos ingredientes adicionales, como azúcares fermentables (p. ej.: miel, azúcar morena, azúcar invertido, sirope de arce), endulzantes (p. ej.: lactosa), adjuntos, granos alternativos u otros ingredientes especiales, o con algún proceso adicional aplicado. Las cervezas de los estilos 30B Autumn y 30C Winter Seasonal Beer ya permiten ingredientes adicionales, y no deberían utilizarse como base para este estilo.*

**Impresión general:** Una atractiva combinación de especias, hierbas o vegetales (*SHV*, por sus siglas en inglés), azúcares y cerveza, pero aún reconocible como cerveza. El carácter de los *SHV* y los azúcares debe ser evidente, pero en balance con la

cerveza y no tan agresivo como para sugerir un producto artificial.

**Aroma:** Igual que una *SHV Beer*, excepto que algunos fermentables adicionales (p. ej.: miel, melaza) pueden agregar un componente de aroma. Cualquier componente de aroma adicional que esté presente debe estar en balance con los componentes de los *SHV* y la cerveza, y producir una combinación agradable.

**Apariencia:** Igual que para Spice, Herb, or Vegetable Beer.

**Sabor:** Igual que una *SHV Beer*, excepto que algunos fermentables adicionales (p. ej.: miel, melaza) pueden agregar un componente de sabor. Cualquier componente de sabor adicional que esté presente debe estar en balance con los componentes de los *SHV* y la cerveza, y producir una combinación agradable. Los azúcares agregados no deben tener un sabor crudo y sin fermentar. Algunos azúcares agregados podrían tener elementos no fermentables que pueden aportar un final más pleno y dulce; los azúcares totalmente fermentables pueden diluir el final.

**Sensación en boca:** Igual que una *SHV Beer*, aunque dependiendo del tipo de azúcar añadido, podría aumentar o disminuir el cuerpo.

**Comentarios:** Si los fermentables o procesos adicionales no agregan un carácter significativo a la cerveza, inscribala como uno de los otros estilos de Spiced Beer (no Specialty) y omita la descripción de los ingredientes o procesos adicionales.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el tipo de *SHV* utilizados, pero no es necesario especificar los ingredientes individuales si se usa una mezcla conocida de especias (p. ej.: especias para tarta de manzana, curry en polvo, ají en polvo). Además **debe** especificar el tipo de ingrediente adicional (según la introducción) o proceso especial empleado. Por otro lado, **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando **uno de dos: o** un estilo base **o** los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:** OG, FG, IBU, SRM y ABV variarán según la cerveza base.

**Ejemplos comerciales:** New Belgium Honey Orange Tripel, Westbrook It's Tiki Time

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, especias



## 31. ALTERNATIVE FERMENTABLES BEER

Esta categoría contiene Cervezas de Especialidad que utilizan granos o azúcar para añadir un carácter distintivo. Consulte la sección Introducción a las Cervezas de Especialidad para obtener comentarios adicionales, particularmente sobre la evaluación del balance de los ingredientes agregados con la cerveza base.

### 31A. Alternative Grain Beer

Es una cerveza estándar (de Estilo Clásico o no) con granos cerveceros adicionales o no estándar (p. ej.: centeno, avena, trigo sarraceno, espelta, mijo, sorgo, arroz) agregados o usados de manera exclusiva. Las cervezas sin gluten (GF, Gluten-free) elaboradas completamente con ingredientes sin gluten pueden ser inscritas aquí, mientras que las cervezas GF en las que se utilizan procesos para eliminar el gluten, deberían ser inscritas en la categoría respectiva a su estilo base.

**Impresión general:** Una cerveza base que es intensificada por, o que presenta, el carácter de granos adicionales. El carácter específico depende mayormente de los granos añadidos.

**Aroma:** Igual que el estilo de la cerveza base. El grano añadido dará un carácter particular, aunque con algunos granos la cerveza simplemente parecerá un poco más granosa o como a frutos secos, y algunos pueden tener un carácter relativamente neutro.

**Apariencia:** Igual que el estilo de la cerveza base, aunque algo de turbidez adicional puede ser perceptible.

**Sabor:** Igual que el estilo de la cerveza base. El grano adicional debería ser perceptible en el sabor, aunque puede no ser necesariamente identificable. Algunos granos dan un sabor adicional granoso, a pan o frutos secos, mientras que otros simplemente realzan el sabor de la cerveza base. Algunos granos añaden sequedad en el final.

**Sensación en boca:** Igual que la cerveza base, aunque muchos de los granos adicionales (p. ej.: avena, centeno) aumentan el cuerpo y la viscosidad, mientras algunos (p. ej.: granos sin gluten) crean una cerveza más delgada.

**Comentarios:** El grano adicional debería ser evidente en alguna parte del perfil sensorial. Si el grano alternativo no proporciona un carácter distinguible a la cerveza, inscribala como su estilo base. Este estilo no debería ser usado para estilos donde el grano alternativo es fundamental en su definición (p. ej.: Rye IPA, Oatmeal Stout, International Lager basada en arroz o maíz). Tenga en cuenta que el sake no es cerveza, y no está destinado a esta categoría.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el tipo de grano alternativo utilizado. Además **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando **uno de dos:** o un estilo base o los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:** OG, FG, IBU, SRM y ABV variarán según la cerveza base.

**Ejemplos comerciales:** Blue/Point Rastafarye Ale, Green's India Pale Ale, Lakefront New Grist, New Planet Pale Ale, Rogue Morimoto Soba Ale, Voodoo Swimming Jeans

**Etiquetas:** cerveza-especialidad

### 31B. Alternative Sugar Beer

Es una cerveza estándar (de Estilo Clásico o no) con adición de endulzantes, incluyendo azúcares fermentables (p. ej.: miel, azúcar morena, azúcar invertido, melaza, sirope de arce, sorgo), azúcares no fermentables (p. ej.: lactosa), azúcares alcohólicos (p. ej.: sorbitol) y cualquier otro endulzante (natural o artificial) que afecte el perfil de sabor. Estas cervezas pueden contar o no con algún dulzor residual; esto depende del tipo de azúcar, pero se espera que contribuyan al sabor.

**Impresión general:** Una integración agradable de azúcar y cerveza, pero aún reconocible como cerveza. El carácter debe ser evidente, pero en balance con la cerveza, no tan agresivo como para sugerir un producto artificial.

**Aroma:** Igual que la cerveza base, excepto que algunos fermentables adicionales (p. ej.: miel, melaza) pueden agregar aroma, que debería ser una combinación apetecible y balanceada con la cerveza.

**Apariencia:** Igual que la cerveza base, aunque algunos azúcares pueden aportar colores adicionales, usualmente más oscuros.

**Sabor:** Igual que la cerveza base, excepto que algunos fermentables adicionales (p. ej.: miel, melaza) pueden agregar sabor, que debería ser una combinación agradable y balanceada con la cerveza. Los azúcares agregados no deben tener un sabor crudo y sin fermentar. Algunos azúcares no fermentables dan un final más pleno, mientras que los azúcares totalmente fermentables pueden diluir el final.

**Sensación en boca:** Igual que la cerveza base, aunque dependiendo del tipo de azúcar añadida, podría aumentar o disminuir el cuerpo.

**Comentarios:** El azúcar añadida debería ser evidente en alguna parte del perfil sensorial. Si los azúcares no proporcionan un carácter distinguible a la cerveza, inscribala en la categoría del estilo base. Una cerveza basada en miel no debería tener tanta para que se perciba más como una hidromiel con cerveza (es decir, un *braggot*) que como una cerveza con miel. Este estilo no debería ser usado para estilos donde el azúcar alternativo es fundamental en su definición, o donde una pequeña cantidad de azúcar con sabor neutro es utilizada simplemente para aumentar la densidad, aumentar la atenuación, o aligerar el sabor o el cuerpo; dichas cervezas deberían ser inscritas como el estilo base normal.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el tipo de azúcar utilizado. Además **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando **uno de dos:** o un estilo base o los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:** OG, FG, IBU, SRM y ABV variarán según la cerveza base.

**Ejemplos comerciales:** Bell's Hopslam, Cervejaria Colorado Appia, Fifth Hammer Break of Jaw'n, Groundswell Piloncillo, Long Trail Harvest, New Glarus Cabin Fever

**Etiquetas:** cerveza-especialidad

---

## 32. SMOKED BEER

*Esta categoría contiene Cervezas de Especialidad que tienen un carácter ahumado.*

### 32A. Classic Style Smoked Beer

*Categoría destinada a versiones ahumadas de Estilos Clásicos, excepto si el Estilo Clásico tiene un perfil ahumado como parte inherente de su definición (en consecuencia, esa cerveza debe inscribirse en su estilo base correspondiente, como es el caso de Rauchbier).*

**Impresión general:** Una fusión correctamente balanceada de la malta y el lúpulo del estilo base, con un carácter ahumado agradable y placentero.

**Aroma:** Un balance agradable entre el aroma esperado de la cerveza base y la malta ahumada. El rango del carácter ahumado es de bajo a asertivo, y puede mostrar el carácter propio de la variedad de madera utilizada (p. ej.: aliso, roble, haya). El balance entre el ahumado y la cerveza puede variar; no es necesario que tengan la misma intensidad. En cualquier caso, el resultado debe ser atractivo. Los aromas punzantes, fenólicos, ásperos, similares al caucho o quemados derivados del ahumado son inapropiados.

**Apariencia:** Variable. La apariencia debe reflejar el estilo de cerveza base, aunque el color es a menudo un poco más oscuro de lo esperado para el estilo base.

**Sabor:** Similar al aroma, con un balance entre la cerveza base y el carácter de la malta ahumada, con una intensidad de baja a asertiva. Distintas maderas pueden producir perfiles diferentes de sabor. El balance entre el perfil ahumado y la cerveza puede variar, pero la mezcla resultante debe ser placentera. El ahumado puede agregar algo de sequedad al final. Los sabores ásperos, amargos, quemados, carbonizados, similares al caucho, sulfurosos, medicinales o fenólicos derivados del ahumado son inapropiados.

**Sensación en boca:** Variable según el estilo de cerveza base. Se considera como un defecto una aspereza significativa, astringente y fenólica, derivada del ahumado.

**Comentarios:** Use este estilo para cervezas que no sean del tipo *Rauchbier* de Bamberg (es decir, *Märzen* ahumada con madera de haya), que ya tienen su estilo propio. Quienes juzguen deben evaluar estas cervezas principalmente por su balance general, y cuán bien el carácter ahumado realza la cerveza base.

**Historia:** El uso de maltas ahumadas ha sido adaptado a muchos estilos por las cervecerías artesanales. En Alemania, se han utilizado tradicionalmente maltas ahumadas para cervezas Bock, Doppelbock, Weissbier, Munich Dunkel, Schwarzbier, Munich Helles, Pils y otros Estilos de Especialidad.

**Ingredientes característicos:** Se utilizan diferentes materiales para ahumar la malta, lo que resulta en características únicas de sabor y aroma. Se pueden usar maltas ahumadas con madera de haya u otras maderas duras (p. ej.: roble, arce, mezquite, aliso, pacano, manzano, cerezo y otras maderas de frutales). Estas pueden recordar a ciertos alimentos ahumados (p. ej.: la pacana a las costillas, el arce al tocino o a las salchichas, y el aliso al salmón). La madera de árboles de hoja perenne nunca debe ser usada ya que aporta un sabor a la malta con carácter medicinal y a pino. La malta ahumada con turba, de manera perceptible, es universalmente indeseable debido a sus fenoles agudos y punzantes, y su carácter a tierra sucia. El resto de los ingredientes varían según el estilo base. Si las maltas ahumadas se combinan con otros

ingredientes poco usuales (p. ej.: frutas, vegetales, especias, miel) en cantidades significativas, la cerveza resultante debería inscribirse en 32B Specialty Smoked Beer.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar un estilo base. Además, **debe** especificar el tipo de madera o ahumado **si** el carácter particular del humo es perceptible.

**Estadísticas vitales:** Variables según el estilo de cerveza base.

**Ejemplos comerciales:** Alaskan Smoked Porter, Schlenkerla Oak Smoke Doppelbock, Schlenkerla Rauchbier Weizen, Schlenkerla Rauchbier Ur-Bock, O'Fallon Smoked Porter, Spezial Rauchbier Lagerbier

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, ahumada

### 32B. Specialty Smoked Beer

*Puede ser una cerveza ahumada basada en algo distinto a un Estilo Clásico (tanto un Estilo de Especialidad, como una familia amplia de estilos como porter en lugar de un estilo específico), o cualquier tipo de cerveza ahumada con adición de ingredientes especiales (frutas, vegetales, especias) o procesos adicionales empleados, que transformen la cerveza en algo más singular.*

**Impresión general:** Una fusión correctamente balanceada de la malta y el lúpulo del estilo base de especialidad, con un agradable y placentero carácter ahumado.

**Aroma:** Un balance agradable entre el aroma esperado de la cerveza base, la malta ahumada y cualquier Ingrediente Especial. El rango del carácter ahumado es de bajo a asertivo, y puede mostrar el carácter propio de la variedad de madera utilizada (p. ej.: aliso, roble, haya). El balance entre el ahumado, la cerveza y cualquier Ingrediente Especial puede variar; no es necesario que tengan la misma intensidad. En cualquier caso, el resultado debe ser atractivo. Los aromas punzantes, fenólicos, ásperos, similares al caucho o quemados derivados del ahumado son inapropiados.

**Apariencia:** Variable. La apariencia debe reflejar el estilo de cerveza base, aunque el color es a menudo un poco más oscuro de lo esperado para el estilo base. El uso de ciertas frutas y especias también puede afectar el color y tono de la cerveza.

**Sabor:** Similar al aroma, con un balance entre la cerveza base, cualquier Ingrediente Especial y el carácter de la malta ahumada, con una intensidad de baja a asertiva. Distintas maderas pueden producir perfiles diferentes de sabor. El balance entre el perfil ahumado, la cerveza y cualquier Ingrediente Especial puede variar, pero la mezcla resultante debe ser placentera. El ahumado puede agregar algo de sequedad al final. Los sabores ásperos, amargos, quemados, carbonizados, similares al caucho, sulfurosos, medicinales o fenólicos derivados del ahumado son inapropiados.

**Sensación en boca:** Variable según el estilo de cerveza base. Se considera como un defecto una aspereza significativa, astringente y fenólica, derivada del ahumado.

**Comentarios:** Quienes juzguen deben evaluar estas cervezas principalmente por su balance general, y cuán bien el carácter ahumado realza la cerveza base y cualquier Ingrediente Especial.

**Ingredientes característicos:** Los mismos que para 32A Classic Style Smoked Beer, con la posible adición de ingredientes especiales (p. ej.: frutas, especias, vegetales, miel) en cantidades significativas.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el tipo de madera o ahumado **si** el carácter particular del humo es perceptible. Además **debe** especificar los ingredientes o procesos adicionales que hacen de esta una Specialty Smoked Beer. Por otro lado, **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando **uno de dos: o un**

estilo base **o** los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:** Variables según el estilo de cerveza base.

**Ejemplos comerciales:** Fat Head's Up in Smoke, Ommegang Bourbon Barrel Vanilla Smoked Porter

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, ahumada

---

## 33. WOOD BEER

*Esta categoría contiene Cervezas de Especialidad con un carácter a maduración con madera o en barrica, con o sin un carácter adicional a alcohol.*

### 33A. Wood-Aged Beer

*Este estilo está destinado a las cervezas envejecidas con madera, sin adición de un carácter a alcohol proveniente del uso previo de la barrica. Las cervezas maduradas en barricas de bourbon o con otro carácter a alcohol añadido, deberían ser inscritas como 33B Specialty Wood-Aged Beer.*

**Impresión general:** Una versión realizada y placentera del estilo de cerveza base, con las características del envejecimiento en contacto con madera. Los mejores ejemplos serán suaves, llenos de sabor, bien balanceados y estarán madurados adecuadamente.

**Aroma:** Variable según el estilo base. Un aroma a madera de bajo a moderado está usualmente presente; algunas variedades de madera pueden tener un carácter más fuerte o distintivo. La madera fresca puede impartir ocasionalmente un aroma a madera cruda y recién talada, aunque este carácter nunca debería ser demasiado fuerte. Si la madera está tostada o quemada, puede haber un carácter de bajo a moderado a vainilla, caramelo, *toffee*, tostadas o cacao presente.

**Apariencia:** Variable según el estilo base. Generalmente más oscura que el estilo de cerveza base sin modificar, particularmente si se utilizan barricas tostadas o quemadas.

**Sabor:** Variable según el estilo base. La madera usualmente otorga un sabor propio, y posiblemente un carácter distintivo de la variedad utilizada. La madera nueva puede añadir una impresión a madera cruda y recién talada. La madera tostada o quemada puede añadir sabores a vainilla, caramelo, *butterscotch*, pan tostado, frutos secos tostados, café, chocolate o cacao, dependiendo de la variedad utilizada y el nivel de tostado o quemado. Los sabores derivados de la madera deberían ser balanceados, de apoyo y perceptibles, siempre y cuando no dominen el estilo de cerveza base.

**Sensación en boca:** Variable según el estilo base. Los taninos de la madera pueden incrementar la percepción de cuerpo, como también pueden aumentar la sequedad del final; se permite algo de astringencia derivada de los taninos de la madera. Características de acidez, de cualquier tipo, deberían ser de nulas a bajas, y nunca convertirse en una distracción.

**Comentarios:** La mayor parte del carácter depende del tipo de madera utilizada y cómo complementa y realiza el estilo base. Se permite un carácter de envejecimiento, pero una oxidación o acidez excesiva son una falla. Un alcohol notorio no es un defecto en estilos base más fuertes.

*Esta categoría no debería ser utilizada para estilos base donde el envejecimiento en madera es un requerimiento fundamental para el estilo (p. ej.: Flanders Red, Lambic). Las cervezas elaboradas ya sea con un envejecimiento limitado en*

*madera o con productos que solo otorgan un carácter sutil en segundo plano, pueden ser inscritas en la categoría del estilo base siempre y cuando el carácter de la madera no sea una característica destacada.*

**Historia:** Un método de producción tradicional que raramente es utilizado por las grandes cervecerías, y usualmente solo se usa con productos de especialidad. Más popular con las cervecerías artesanales modernas que buscan productos nuevos y distintivos. Las barricas y *casks* de roble son tradicionales, aunque otras maderas están ganando popularidad.

**Ingredientes característicos:** Variable según el estilo base. Envejecida en barricas o *casks* de madera, o utilizando aditivos basados en madera (p. ej.: *chips*, *duelas*, *espirales*, *culos*). Los estilos base de cuerpo más pleno y mayor densidad son usados a menudo, ya que pueden soportar mejor los sabores adicionales, aunque se valora la experimentación.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el tipo de madera utilizada y el nivel de tostado o quemado (si es el caso). Si se utiliza una variedad de madera inusual, se **debe** proveer una breve descripción de los aspectos sensoriales que la madera añade a la cerveza. Quien inscriba **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando **uno de dos: o un** estilo base **o** los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:**

OG: variable según el estilo base, generalmente sobre el promedio

FG: variable según el estilo base

ABV: variable según el estilo base, generalmente sobre el promedio

IBU: variable según el estilo base

SRM: variable según el estilo base, generalmente más oscura que el estilo base sin modificar

**Ejemplos comerciales:** Bush Prestige, Cigar City Spanish Cedar Jai Alai, Firestone Walker Double Barrel Ale, Midnight Sun Arctic Devil, Petrus Aged Pale, Samuel Smith Yorkshire Stingo

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, madera

### 33B. Specialty Wood-Aged Beer

*Este estilo está destinado a las cervezas envejecidas con madera, con adición de un carácter a alcohol proveniente del uso previo de la barrica. Las cervezas maduradas en barricas de bourbon o similares deberían ser inscritas aquí.*

**Impresión general:** Una versión realzada del estilo de cerveza base, con las características del envejecimiento en contacto con madera, incluyendo productos alcohólicos del contacto previo con la madera. Los mejores ejemplos serán suaves, llenos de sabor, bien balanceados y estarán madurados adecuadamente.

**Aroma:** Variable según el estilo base. Un aroma a madera de bajo a moderado está usualmente presente; algunas variedades de madera pueden tener un carácter más fuerte o distintivo. Si la madera está tostada o quemada, puede haber un carácter de bajo a moderado a vainilla, caramelo, *toffee*, tostadas o cacao presente. Los aromas asociados al alcohol previamente almacenado en la barrica (p. ej.: destilados, vino) deberían ser perceptibles, pero balanceados.

**Apariencia:** Variable según el estilo base. Generalmente más oscura que el estilo de cerveza base sin modificar, particularmente si se utilizan barricas quemadas. Las cervezas envejecidas en barricas de vino u otros productos con un color distintivo, también pueden ver modificado su color.

**Sabor:** Variable según el estilo base. La madera usualmente otorga un sabor propio, y posiblemente un carácter distintivo de la variedad utilizada. La madera tostada o quemada puede añadir sabores a vainilla, caramelo, *butterscotch*, pan tostado, frutos secos tostados, café, chocolate o cacao, dependiendo de la variedad utilizada y el nivel de tostado o quemado. Los sabores derivados de la madera y alcohol añadido deberían ser balanceados, apoyarse mutuamente y ser perceptibles, siempre y cuando no dominen el estilo de cerveza base, ni el uno al otro.

**Sensación en boca:** Variable según el estilo base. Los taninos de la madera pueden incrementar la percepción de cuerpo, como también pueden aumentar la sequedad del final; se permite algo de astringencia derivada de los taninos de la madera. Usualmente exhibe una tibiaza alcohólica adicional, pero no debería ser quemante ni agresiva. Características de acidez, de cualquier tipo, deberían ser de nulas a bajas, y nunca convertirse en una distracción.

**Historia:** La misma que 33A Wood-Aged Beer.

**Comentarios:** El éxito en este estilo depende de cómo el carácter de la madera y el alcohol dan soporte y realzan la

cerveza base, y qué tan bien integrados estén con el perfil de sabor general. Se permite un carácter de envejecimiento, pero una oxidación o acidez excesiva son una falta.

Alas especiales de fermentación “salvaje” y añejadas con madera, deberían ser inscritas como 28C Wild Specialty Beer.

**Ingredientes característicos:** Variable según el estilo base. Envejecida en barricas o *casks* de madera utilizados previamente para almacenar alcohol (p. ej.: whisky, *bourbon*, ron, ginebra, tequila, oporto, jerez, madeira, vino). Los estilos base de cuerpo más pleno y mayor densidad son usados a menudo, ya que pueden soportar mejor los sabores adicionales, aunque se valora la experimentación.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar el carácter adicional de alcohol, con información acerca de la barrica si es relevante para el perfil de sabor final. Si se utiliza una variedad de madera o ingrediente inusual, se **debe** proveer una breve descripción de los aspectos sensoriales que los ingredientes añaden a la cerveza. Quien inscriba **debe** especificar una descripción de la cerveza, identificando **uno de dos: o** un estilo base **o** los ingredientes, las especificaciones o el carácter objetivo de la cerveza. Una descripción general de la naturaleza especial de la cerveza puede cubrir todos los elementos requeridos.

**Estadísticas vitales:**

OG: variable según el estilo base, generalmente sobre el promedio

FG: variable según el estilo base

ABV: variable según el estilo base, generalmente sobre el promedio

IBU: variable según el estilo base

SRM: variable según el estilo base, generalmente más oscura que el estilo base sin modificar

**Ejemplos comerciales:** AleSmith Barrel-Aged Old Numbskull, Founders Kentucky Breakfast Stout, Firestone Walker Parabola, Goose Island Bourbon County Stout, Great Divide Barrel Aged Yeti, The Lost Abbey Angel's Share Ale

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, madera

## 34. SPECIALTY BEER

Si bien hay muchas Cervezas de Especialidad en esta Guía, la categoría de Specialty Beer está destinada para aquellas cervezas que no encajan en ninguna de las otras categorías. Por favor, verifique cada categoría previa que lleve el nombre Specialty antes de inscribir una cerveza en uno de estos estilos.

### 34A. Commercial Specialty Beer

Este estilo está destinado a reproducciones o interpretaciones de cervezas comerciales específicas que no encajan dentro de los estilos definidos. Las cervezas inscritas aquí no necesitan ser copias exactas. La cerveza debería ser evaluada según qué tan bien encaja en el estilo más amplio representado por la cerveza de ejemplo, no según qué tan buena sea como copia exacta de un producto comercial específico. Si una Commercial Specialty Beer se ajusta a otro estilo definido, no la inscriba aquí.

**Impresión general:** Basada en la cerveza declarada.

**Aroma:** Basado en la cerveza declarada.

**Apariencia:** Basada en la cerveza declarada.

**Sabor:** Basado en la cerveza declarada.

**Sensación en boca:** Basada en la cerveza declarada.

**Comentarios:** Pensada como una categoría amplia que permita cervezas específicas basadas en ejemplos comerciales únicos y que no encajan en los estilos existentes. Las versiones anteriores de la Guía de Estilos incluían un estilo Belgian Specialty Ale; este estilo se ajusta a ese propósito general, permitiendo además inscripciones de intención similar pero sin ser basadas en cervezas belgas.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba debe especificar el nombre de la cerveza comercial, las especificaciones (estadísticas vitales) de la cerveza, y ya sea una descripción sensorial breve o una lista de los ingredientes utilizados para elaborar la cerveza. Sin esta información, quienes juzguen y no estén familiarizados con la cerveza, no contarán con una base para la comparación.

**Estadísticas vitales:** OG, FG, IBU, SRM y ABV variarán dependiendo de la cerveza declarada.

**Ejemplos comerciales:** Orval, La Chouffe

**Etiquetas:** cerveza-especialidad

### 34B. Mixed-Style Beer

Este estilo está destinado para cervezas de los **Estilos Existentes** (cervezas de Estilo Clásico o Cervezas de Especialidad, definidas previamente) que cumplan alguna de estas opciones:

- Una combinación de Estilos Existentes que no está definida previamente en esta Guía, incluyendo combinaciones de Cervezas de Especialidad que, de otro modo, no se permiten en alguna otra parte.
- Una variante de un Estilo Existente utilizando un método o proceso no tradicional para ese estilo (p. ej.: dry hopping, haciéndola tipo “eis-” [Nota de la Traducción: concentrado de su alcohol por congelación o destilación en frío], steinbier [Nota de la Traducción: cerveza elaborada con piedras calientes]).
- Una variante de un Estilo Existente utilizando un ingrediente no tradicional (p. ej.: levadura con un perfil no tradicional, lúpulos con un carácter diferente al descrito en el Estilo Base).

- Variantes fuera de las especificaciones de un Estilo Existente (p. ej.: versiones “imperial”, versiones bajas en alcohol tipo “session”, versiones demasiado dulces, etc.).

Este estilo está destinado para cervezas que no pueden ser inscritas, en primera instancia, en los estilos previamente publicados, incluyendo (y especialmente) el Estilo Base declarado de la cerveza. Sin embargo, si el método, proceso o ingrediente inusual resultan en una cerveza que ahora se ajusta dentro de otro estilo definido, la cerveza debería ser inscrita en el mismo. Tenga en cuenta que algunos estilos ya permiten intensidades diferentes (p. ej.: IPA, Saison), por lo que esas variantes deberían ser inscritas en el Estilo Base adecuado.

Tenga en cuenta que una cerveza mal elaborada y con defectos no debería ser usada para definir un nuevo estilo. La tomabilidad siempre debería mantenerse, permitiendo al mismo tiempo nuevos conceptos creativos.

**Impresión general:** Basada en los Estilos Base, métodos e ingredientes declarados. Al igual que con todas las Cervezas de Especialidad, el resultado de la combinación de estilos de cerveza necesita ser armonioso y balanceado, y ser agradable de tomar.

**Aroma:** Basado en los Estilos Base declarados.

**Apariencia:** Basada en los Estilos Base declarados.

**Sabor:** Basado en los Estilos Base declarados.

**Sensación en boca:** Basada en los Estilos Base declarados.

**Comentarios:** Consulte la introducción para obtener contexto.

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba debe especificar el o los Estilos Base que fueron utilizados, y cualquier ingrediente, proceso o variación especial involucrada. Quien inscriba puede aportar una descripción adicional del perfil sensorial o las estadísticas vitales de la cerveza.

**Estadísticas vitales:** OG, FG, IBU, SRM y ABV variarán dependiendo de la cerveza declarada.

**Ejemplos comerciales:** Birrificio Italiano Tipopils, Firestone Walker Pivo Pils, Jack’s Abby Hoponius Union, Ommegang Helles Superior

**Etiquetas:** cerveza-especialidad

### 34C. Experimental Beer

Esta es explícitamente una categoría general para cualquier cerveza que no se ajuste a la descripción de ningún Estilo Existente. Ninguna cerveza está “fuera de estilo” en este estilo, a menos que pueda ser inscrita en otro estilo de cerveza en primera instancia. Este es el último recurso para cualquier cerveza inscrita dentro de una competencia. Considerando la amplia definición de los estilos previos, este estilo debería ser raramente utilizado.

**Impresión general:** Variable, pero debería ser una experiencia única.

**Aroma:** Variable.

**Apariencia:** Variable.

**Sabor:** Variable.

**Sensación en boca:** Variable.

**Comentarios:** Este estilo no puede representar a una cerveza comercial conocida (de otro modo sería una Commercial Specialty Beer) y no puede encajar dentro de ningún otro estilo existente de Cerveza de Especialidad (incluyendo aquellos dentro de esta categoría mayor).

**Instrucciones para la inscripción:** Quien inscriba **debe** especificar la naturaleza especial de la cerveza experimental, incluyendo los ingredientes o procesos especiales que no le permiten encajar en ninguna otra parte de esta Guía. Quien

inscriba **debe** proveer las estadísticas vitales para la cerveza, **incluyendo** una breve descripción sensorial o una lista de los ingredientes utilizados para elaborar la cerveza. *Sin esta información, quienes juzgan no contarán con una base para la evaluación.*

**Estadísticas vitales:** OG, FG, IBU, SRM y ABV variarán dependiendo de la cerveza declarada.

**Ejemplos comerciales:** Ninguno.

**Etiquetas:** cerveza-especialidad

## APÉNDICE A: CATEGORIZACIONES ALTERNATIVAS

Muchas personas han solicitado categorizaciones alternativas de los estilos BJCP, ya que la Guía puede ser utilizada para propósitos distintos a las competencias de cervezas de elaboración casera (p. ej.: educación, investigación, estudio). Para satisfacer de mejor manera estas necesidades, se han creado sistemas adicionales. Aquí están listadas las categorías alternativas, junto con los estilos actuales de la Guía 2021 principal.

### 1. Estilos ordenados utilizando las categorías del 2008 (estricto)

Este sistema utiliza las categorías 2008 con los estilos de cerveza equivalentes de la Guía 2021. Cualquier estilo del 2021 que no esté presente en la Guía 2008, está clasificado en la categoría 23 Specialty Beer.

- (1)1. Light Lager
  - A. 1A. American Light Lager
  - B. 1B. American Lager
  - C. 2A. International Pale Lager
  - D. 4A. Munich Helles
  - E. 5C. Helles Exportbier
- (1)2. Pilsner
  - A. 5D. German Pils
  - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
  - C. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (1)3. European Amber Lager
  - A. 7A. Vienna Lager
  - B. 6A. Märzen
- (1)4. Dark Lager
  - A. 2C. International Dark Lager
  - B. 8A. Munich Dunkel
  - C. 8B. Schwarzbier
- (1)5. Bock
  - A. 4C. Helles Bock
  - B. 6C. Dunkles Bock
  - C. 9A. Doppelbock
  - D. 9B. Eisbock
- (1)6. Light Hybrid Beer
  - A. 1C. Cream Ale
  - B. 18A. Blonde Ale
  - C. 5B. Kölsch
  - D. 1D. American Wheat Beer
- (1)7. Amber Hybrid Beer
  - A. 2B. International Amber Lager
  - B. 19B. California Common
  - C. 7B. Altbier
- (1)8. English Pale Ale
  - A. 11A. Ordinary Bitter
  - B. 11B. Best Bitter
  - C. 11C. Strong Bitter
- (1)9. Scottish and Irish Ale
  - A. 14A. Scottish Light
  - B. 14B. Scottish Heavy
  - C. 14C. Scottish Export
  - D. 15A. Irish Red Ale
  - E. 17C. Wee Heavy
- (1)10. American Ale
  - A. 18B. American Pale Ale
  - B. 19A. American Amber Ale
  - C. 19C. American Brown Ale
- (1)11. English Brown Ale
  - A. 13A. Dark Mild
  - B. 27. Historical Beer: London Brown Ale
  - C. 13B. British Brown Ale
- (1)12. Porter
  - A. 13C. English Porter
  - B. 20A. American Porter
  - C. 9C. Baltic Porter
- (1)13. Stout
  - A. 15B. Irish Stout
  - B. 16A. Sweet Stout
  - C. 16B. Oatmeal Stout
  - D. 16D. Foreign Export Stout
  - E. 20B. American Stout
  - F. 20C. Imperial Stout
- (1)14. India Pale Ale (IPA)
  - A. 12C. English IPA
  - B. 21A. American IPA
  - C. 22A. Double IPA
- (1)15. German Wheat and Rye Beer
  - A. 10A. Weissbier
  - B. 10B. Dunkles Weissbier
  - C. 10C. Weizenbock
  - D. 27. Historical Beer: Roggenbier
- (1)16. Belgian and French Ale
  - A. 24A. Witbier
  - B. 24B. Belgian Pale Ale
  - C. 25B. Saison
  - D. 24C. Bière de Garde
  - E. 34A. Commercial Specialty Beer (solo estilos belgas)
- (1)17. Sour Ale
  - A. 23A. Berliner Weisse
  - B. 23B. Flanders Red Ale
  - C. 23C. Oud Bruin
  - D. 23D. Lambic
  - E. 23E. Gueuze
  - F. 23F. Fruit Lambic
- (1)18. Belgian Strong Ale
  - A. 25A. Belgian Blond Ale
  - B. 26B. Belgian Dubbel
  - C. 26C. Belgian Tripel
  - D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
  - E. 26D. Belgian Dark Strong Ale

- (1)19. Strong Ale
  - A. 17B. Old Ale
  - B. 17D. English Barley Wine
  - C. 22C. American Barleywine
- (1)20. Fruit Beer
  - A. 29A. Fruit Beer
- (1)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
  - A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
  - B. 30C. Winter Seasonal Beer
- (1)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
  - A. 6B. Rauchbier
  - B. 32A. Classic Style Smoked Beer
  - C. 33A. Wood-Aged Beer
- (1)23. Specialty Beer
  - A. 3A. Czech Pale Lager
  - B. 2B. International Amber Lager
  - C. 3C. Czech Amber Lager
  - D. 4B. Festbier
  - E. 3D. Czech Dark Lager
  - F. 5A. German Leichtbier
  - G. 27. Historical Beer: Kellerbier
  - H. 12A. British Golden Ale
  - I. 12B. Australian Sparkling Ale
  - J. 21B. Specialty IPA (todos)
  - K. 15C. Irish Extra Stout
  - L. 16C. Tropical Stout
  - M. 26A. Belgian Single
  - N. 17A. English Strong Ale
  - O. 22B. American Strong Ale
  - P. 22D. Wheatwine
  - Q. 27. Historical Beer (aquellos que no han sido enumerados)
  - R. 28A. Brett Beer
  - S. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
  - T. 28C. Wild Specialty Beer
  - U. 29B. Fruit and Spice Beer
  - V. 29C. Specialty Fruit Beer
  - W. 29D. Grape Ale
  - X. 30B. Autumn Seasonal Beer
  - Y. 20D. Specialty Spice Beer
  - Z. 31A. Alternative Grain Beer
  - AA. 31B. Alternative Sugar Beer
  - BB. 32B. Specialty Smoked Beer
  - CC. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
  - DD. 34A. Commercial Specialty Beer (estilos no belgas)
  - EE. 34B. Mixed-Style Beer
  - FF. 34C. Experimental Beer

- (2)1. Light Lager
  - A. 1A. American Light Lager
  - B. 1B. American Lager
  - C. 2A. International Pale Lager
  - D. 4A. Munich Helles
  - E. 4B. Festbier
  - F. 5C. Helles Exportbier
- (2)2. Pilsner
  - A. 5A. German Leichtbier
  - B. 3A. Czech Pale Lager
  - C. 5D. German Pils
  - D. 3B. Czech Premium Pale Lager
  - E. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (2)3. European Amber Lager
  - A. 7A. Vienna Lager
  - B. 3C. Czech Amber Lager
  - C. 6A. Märzen
  - D. 27. Historical Beer: Kellerbier
- (2)4. Dark Lager
  - A. 2C. International Dark Lager
  - B. 8A. Munich Dunkel
  - C. 3D. Czech Dark Lager
  - D. 8B. Schwarzbier
- (2)5. Bock
  - A. 4C. Helles Bock
  - B. 6C. Dunkles Bock
  - C. 9A. Doppelbock
  - D. 9B. Eisbock
- (2)6. Light Hybrid Beer
  - A. 1C. Cream Ale
  - B. 18A. Blonde Ale
  - C. 5B. Kölsch
  - D. 1D. American Wheat Beer
- (2)7. Amber Hybrid Beer
  - A. 2B. International Amber Lager
  - B. 27. Historical Beer: Kentucky Common
  - C. 19B. California Common
  - D. 7B. Altbier
- (2)8. English Pale Ale
  - A. 11A. Ordinary Bitter
  - B. 11B. Best Bitter
  - C. 11C. Strong Bitter
  - D. 12A. British Golden Ale
  - E. 12B. Australian Sparkling Ale
- (2)9. Scottish and Irish Ale
  - A. 14A. Scottish Light
  - B. 14B. Scottish Heavy
  - C. 14C. Scottish Export
  - D. 15A. Irish Red Ale
  - E. 17C. Wee Heavy
- (2)10. American Ale
  - A. 18B. American Pale Ale
  - B. 19A. American Amber Ale
  - C. 19C. American Brown Ale
- (2)11. English Brown Ale

## 2. Estilos ordenados utilizando las categorías del 2008 (modificado)

*Este sistema utiliza las categorías 2008 con los estilos de cerveza equivalentes más cercanos de la Guía 2021. Los estilos nuevos introducidos en la Guía 2021 han sido añadidos a las categorías 2008 más apropiadas (determinado de manera subjetiva).*



- A. 13A. Dark Mild
  - B. 27. Historical Beer: London Brown Ale
  - C. 13B. British Brown Ale
- (2)12. Porter
- A. 13C. English Porter
  - B. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
  - C. 20A. American Porter
  - D. 9C. Baltic Porter
- (2)13. Stout
- A. 15B. Irish Stout
  - B. 15C. Irish Extra Stout
  - C. 16A. Sweet Stout
  - D. 16B. Oatmeal Stout
  - E. 16C. Tropical Stout
  - F. 16D. Foreign Export Stout
  - G. 20B. American Stout
  - H. 20C. Imperial Stout
- (2)14. India Pale Ale (IPA)
- A. 12C. English IPA
  - B. 21A. American IPA
  - C. 22A. Double IPA
  - D. 21B. Specialty IPA (todos)
- (2)15. German Wheat and Rye Beer
- A. 10A. Weissbier
  - B. 10B. Dunkles Weissbier
  - C. 10C. Weizenbock
  - D. 27. Historical Beer: Roggenbier
  - E. 27. Historical Beer: Sahti
- (2)16. Belgian and French Ale
- A. 24A. Witbier
  - B. 26A. Belgian Single
  - C. 24B. Belgian Pale Ale
  - D. 25B. Saison
  - E. 24C. Bière de Garde
  - F. 34A. Commercial Specialty Beer (solo estilos belgas)
- (2)17. Sour Ale
- A. 23A. Berliner Weisse
  - B. 23G. Gose
  - C. 23B. Flanders Red Ale
  - D. 23C. Oud Bruin
  - E. 23D. Lambic
  - F. 23E. Gueuze
  - G. 23F. Fruit Lambic
- (2)18. Belgian Strong Ale
- A. 25A. Belgian Blond Ale
  - B. 26B. Belgian Dubbel
  - C. 26C. Belgian Tripel
  - D. 25C. Belgian Golden Strong Ale
  - E. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (2)19. Strong Ale
- A. 17B. Old Ale
  - B. 17A. English Strong Ale
  - C. 22B. American Strong Ale
  - D. 17D. English Barley Wine
- E. 22C. American Barleywine
  - F. 22D. Wheatwine
- (2)20. Fruit Beer
- A. 29A. Fruit Beer
  - B. 29D. Grape Ale
- (2)21. Spice/Herb/Vegetable Beer
- A. 30A. Spice, Herb, or Vegetable Beer
  - B. 30B. Autumn Seasonal Beer
  - C. 30C. Winter Seasonal Beer
  - D. 30D. Specialty Spice Beer
- (2)22. Smoke-Flavored and Wood-Aged Beer
- A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
  - B. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
  - C. 6B. Rauchbier
  - D. 32A. Classic Style Smoked Beer
  - E. 33A. Wood-Aged Beer
- (2)23. Specialty Beer
- A. 28A. Brett Beer
  - B. 28B. Mixed-Fermentation Sour Beer
  - C. 28C. Wild Specialty Beer
  - D. 29B. Fruit and Spice Beer
  - E. 29C. Specialty Fruit Beer
  - F. 31A. Alternative Grain Beer
  - G. 31B. Alternative Sugar Beer
  - H. 32B. Specialty Smoked Beer
  - I. 33B. Specialty Wood-Aged Beer
  - J. 34A. Commercial Specialty Beer (estilos no belgas)
  - K. 34B. Mixed-Style Beer
  - L. 34C. Experimental Beer

### 3. Estilos ordenados utilizando familias de estilos

*Este sistema utiliza nuevas categorías basadas en la familia del estilo o en el nombre del estilo de cerveza, sin considerar el país de origen o historia; está basado principalmente en el color y la levadura. Tiene menos categorías y son más amplias.*

- (3)1. Pale Lager
- A. 1A. American Light Lager
  - B. 1B. American Lager
  - C. 2A. International Pale Lager
  - D. 3A. Czech Pale Lager
  - E. 4A. Munich Helles
  - F. 4B. Festbier
  - G. 5A. German Leichtbier
  - H. 5C. Helles Exportbier
- (3)2. Pilsner
- A. 3B. Czech Premium Pale Lager
  - B. 5D. German Pils
  - C. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
- (3)3. Amber Lager
- A. 2B. International Amber Lager
  - B. 3C. Czech Amber Lager
  - C. 6A. Märzen
  - D. 6B. Rauchbier

- E. 7A. Vienna Lager
- F. 27. Historical Beer: Kellerbier
- G. 19B. California Common
- (3)4. Dark Lager
  - A. 2C. International Dark Lager
  - B. 3D. Czech Dark Lager
  - C. 8A. Munich Dunkel
  - D. 8B. Schwarzbier
- (3)5. Bock
  - A. 4C. Helles Bock
  - B. 6C. Dunkles Bock
  - C. 9A. Doppelbock
  - D. 9B. Eisbock
- (3)6. Pale Ale
  - A. 1C. Cream Ale
  - B. 5B. Kölsch
  - C. 12A. British Golden Ale
  - D. 12B. Australian Sparkling Ale
  - E. 18A. Blonde Ale
  - F. 18B. American Pale Ale
  - G. 24B. Belgian Pale Ale
  - H. 25A. Belgian Blond Ale
  - I. 25B. Saison
  - J. 26A. Belgian Single
- (3)7. IPA
  - A. 12C. English IPA
  - B. 21A. American IPA
  - C. 21B. Specialty IPA (todos)
  - D. 22A. Double IPA
- (3)8. Amber Ale
  - A. 7B. Altbier
  - B. 11A. Ordinary Bitter
  - C. 11B. Best Bitter
  - D. 11C. Strong Bitter
  - E. 14A. Scottish Light
  - F. 14B. Scottish Heavy
  - G. 14C. Scottish Export
  - H. 15A. Irish Red Ale
  - I. 19A. American Amber Ale
  - J. 24C. Bière de Garde
  - K. 26B. Belgian Dubbel
  - L. 27. Historical Beer: Kentucky Common
- (3)9. Brown Ale
  - A. 13A. Dark Mild
  - B. 13B. British Brown Ale
  - C. 19C. American Brown Ale
  - D. 27. Historical Beer: London Brown Ale
- (3)10. Porter
  - A. 9C. Baltic Porter
  - B. 13C. English Porter
  - C. 20A. American Porter
  - D. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
- (3)11. Stout
  - A. 15B. Irish Stout
  - B. 15C. Irish Extra Stout

- C. 16A. Sweet Stout
- D. 16B. Oatmeal Stout
- E. 16C. Tropical Stout
- F. 16D. Foreign Extra Stout
- G. 20B. American Stout
- H. 20C. Imperial Stout
- (3)12. Strong Ale
  - A. 17A. British Strong Ale
  - B. 17B. Old Ale
  - C. 17C. Wee Heavy
  - D. 17D. English Barley Wine
  - E. 22B. American Strong Ale
  - F. 22C. American Barleywine
  - G. 22D. Wheatwine
  - H. 25C. Belgian Golden Strong Ale
  - I. 26C. Belgian Tripel
  - J. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (3)13. Wheat Beer
  - A. 1D. American Wheat Beer
  - B. 10A. Weissbier
  - C. 10B. Dunkles Weissbier
  - D. 10C. Weizenbock
  - E. 23A. Berliner Weisse
  - F. 23D. Lambic
  - G. 23E. Gueuze
  - H. 23F. Fruit Lambic
  - I. 23G. Gose
  - J. 24A. Witbier
  - K. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
  - L. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
  - M. 27. Historical Beer: Roggenbier
  - N. 27. Historical Beer: Sahti
- (3)14. Sour Ale
  - A. 23B. Flanders Red
  - B. 23C. Oud Bruin
- (3)15. Specialty Beer
  - A. Todas las cervezas restantes en las categorías 28-34

#### 4. Estilos ordenados utilizando el país de origen

*Este sistema utiliza nuevas categorías basadas en el país de origen. Se omiten las Cervezas de Especialidad.*

- (4)1. Estados Unidos
  - A. 1A. American Light Lager
  - B. 1B. American Lager
  - C. 1C. Cream Ale
  - D. 1D. American Wheat Beer
  - E. 18A. Blonde Ale
  - F. 18B. American Pale Ale
  - G. 19A. American Amber Ale
  - H. 19B. California Common
  - I. 19C. American Brown Ale
  - J. 20A. American Porter
  - K. 20B. American Stout

- L. 21A. American IPA
  - M. 21B. Specialty IPA
  - N. 22A. Double IPA
  - O. 22B. American Strong Ale
  - P. 22C. American Barleywine
  - Q. 22D. Wheatwine
  - R. 27. Historical Beer: Kentucky Common
  - S. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
  - T. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter
- (4)2. Internacional
- A. 2A. International Pale Lager
  - B. 2B. International Amber Lager
  - C. 2C. International Dark Lager
- (4)3. Inglaterra
- A. 11A. Ordinary Bitter
  - B. 11B. Best Bitter
  - C. 11C. Strong Bitter
  - D. 12A. British Golden Ale
  - E. 12C. English IPA
  - F. 13A. Dark Mild
  - G. 13B. British Brown Ale
  - H. 13C. English Porter
  - I. 16A. Sweet Stout
  - J. 16B. Oatmeal Stout
  - K. 16C. Tropical Stout
  - L. 16D. Foreign Extra Stout
  - M. 17A. British Strong Ale
  - N. 17B. Old Ale
  - O. 17D. English Barley Wine
  - P. 20C. Imperial Stout
  - Q. 27. Historical Beer: London Brown Ale
- (4)4. Escocia
- A. 14A. Scottish Light
  - B. 14B. Scottish Heavy
  - C. 14C. Scottish Export
  - D. 17C. Wee Heavy
- (4)5. Irlanda
- A. 15A. Irish Red Ale
  - B. 15B. Irish Stout
  - C. 15C. Irish Extra Stout
- (4)6. Bélgica
- A. 23B. Flanders Red Ale
  - B. 23C. Oud Bruin
  - C. 23D. Lambic
  - D. 23E. Gueuze
  - E. 23F. Fruit Lambic
  - F. 24A. Witbier
  - G. 24B. Belgian Pale Ale
  - H. 25A. Belgian Blond Ale
  - I. 25B. Saison
  - J. 25C. Belgian Golden Strong Ale
  - K. 26A. Belgian Single
  - L. 26B. Belgian Dubbel
  - M. 26C. Belgian Tripel
  - N. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (4)7. Francia
- A. 24C. Bière de Garde
- (4)8. Alemania
- A. 4A. Munich Helles
  - B. 4B. Festbier
  - C. 4C. Helles Bock
  - D. 5A. German Leichtbier
  - E. 5B. Kölsch
  - F. 5C. Helles Exportbier
  - G. 5D. German Pils
  - H. 6A. Märzen
  - I. 6B. Rauchbier
  - J. 6C. Dunkles Bock
  - K. 7B. Altbier
  - L. 27. Historical Beer: Kellerbier
  - M. 8A. Munich Dunkel
  - N. 8B. Schwarzbier
  - O. 9A. Doppelbock
  - P. 9B. Eisbock
  - Q. 10A. Weissbier
  - R. 10B. Dunkles Weissbier
  - S. 10C. Weizenbock
  - T. 23A. Berliner Weisse
  - U. 23G. Gose
  - V. 27. Historical Beer: Lichtenhainer
  - W. 27. Historical Beer: Roggenbier
- (4)9. Austria
- A. 7A. Vienna Lager
- (4)10. República Checa
- A. 3A. Czech Pale Lager
  - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
  - C. 3C. Czech Amber Lager
  - D. 3D. Czech Dark Lager
- (4)11. Polonia
- A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie
- (4)12. Escandinavia
- A. 9C. Baltic Porter
  - B. 27. Historical Beer: Sahti
- (4)13. Australia
- A. 12B. Australian Sparkling Ale

## 5. Estilos ordenados históricamente

*Este sistema intenta agruparlos basado en el desarrollo histórico y en los estilos derivados, de una manera más minuciosa que al ordenar por familias de estilos.*

- (5)1. Pilsner
- A. 3A. Czech Pale Lager
  - B. 3B. Czech Premium Pale Lager
  - C. 5D. German Pils
  - D. 27. Historical Beer: Pre-Pro Lager
  - E. 5A. German Leichtbier
- (5)2. Mass Market Pale Lager
- A. 1B. American Lager
  - B. 2A. International Pale Lager
  - C. 1A. American Light Lager

- (5)3. European Pale Lager  
 A. 5C. Helles Exportbier  
 B. 4A. Munich Helles  
 C. 4B. Festbier  
 D. 4C. Helles Bock
- (5)4. Amber Lager  
 A. 7A. Vienna Lager  
 B. 6A. Märzen  
 C. 27. Historical Beer: Kellerbier  
 D. 3C. Czech Amber Lager  
 E. 2B. International Amber Lager
- (5)5. European Smoked Beer  
 A. 27. Historical Beer: Piwo Grodziskie  
 B. 27. Historical Beer: Lichtenhainer  
 C. 6B. Rauchbier
- (5)6. Indigenous American Beer  
 A. 1C. Cream Ale  
 B. 19B. California Common  
 C. 27. Historical Beer: Kentucky Common  
 D. 18A. Blonde Ale
- (5)7. Dark Lager  
 A. 8A. Munich Dunkel  
 B. 3D. Czech Dark Lager  
 C. 8B. Schwarzbier  
 D. 2C. International Dark Lager
- (5)8. Bock  
 A. 6C. Dunkles Bock  
 B. 9A. Doppelbock  
 C. 9B. Eisbock
- (5)9. English Pale Ale  
 A. 11A. Ordinary Bitter  
 B. 11B. Best Bitter  
 C. 11C. Strong Bitter  
 D. 12C. English IPA
- (5)10. Pale Ales (derivadas de las English Pale Ale)  
 A. 15A. Irish Red Ale  
 B. 12B. Australian Sparkling Ale  
 C. 24B. Belgian Pale Ale  
 D. 12A. British Golden Ale
- (5)11. American Pale Beer (derivadas de estilos ingleses)  
 A. 18B. American Pale Ale  
 B. 19A. American Amber Ale  
 C. 21A. American IPA
- (5)12. American Bitter Beer (derivadas de las American IPA)  
 A. 21B. Specialty IPA (todos)  
 B. 22A. Double IPA
- (5)13. Top-Fermented German Lagers  
 A. 5B. Kölsch  
 B. 7B. Altbier
- (5)14. European Farmhouse Beer  
 A. 24C. Bière de Garde  
 B. 25B. Saison  
 C. 27. Historical Beer: Sahti
- (5)15. English Mild  
 A. 13A. Dark Mild
- (5)16. Dark American Beer (derivadas de estilos ingleses)  
 A. 19C. American Brown Ale  
 B. 27. Historical Beer: Pre-Pro Porter  
 C. 20A. American Porter  
 D. 20B. American Stout
- (5)17. Porter  
 A. 13C. English Porter  
 B. 9C. Baltic Porter
- (5)18. Irish Stout  
 A. 16D. Foreign Extra Stout  
 B. 15C. Irish Extra Stout  
 C. 15B. Irish Stout
- (5)19. English Stout  
 A. 20C. Imperial Stout  
 B. 16B. Oatmeal Stout  
 C. 16A. Sweet Stout  
 D. 16C. Tropical Stout
- (5)20. Strong Ale  
 A. 17B. Old Ale  
 B. 17A. British Strong Ale  
 C. 22B. American Strong Ale
- (5)21. Barleywine  
 A. 17D. English Barley Wine  
 B. 22C. American Barleywine  
 C. 22D. Wheatwine
- (5)22. Belgian Ale  
 A. 25A. Belgian Blond Ale  
 B. 26A. Belgian Single  
 C. 26B. Belgian Dubbel
- (5)23. Belgian Strong Ale  
 A. 26C. Belgian Tripel  
 B. 25C. Belgian Golden Strong Ale  
 C. 26D. Belgian Dark Strong Ale
- (5)24. Wheat Beer  
 A. 10A. Weissbier  
 B. 10B. Dunkles Weissbier  
 C. 10C. Weizenbock  
 D. 24A. Witbier  
 E. 27. Historical Beer: Roggenbier  
 F. 1D. American Wheat Beer
- (5)25. German Sour Ale  
 A. 23A. Berliner Weisse  
 B. 23G. Gose
- (5)26. Belgian Sour Ale  
 A. 23B. Flanders Red  
 B. 23C. Oud Bruin  
 C. 23D. Lambic  
 D. 23E. Gueuze  
 E. 23F. Fruit Lambic
- (5)27. Specialty Beer  
 A. Todas las cervezas restantes en las categorías 28-34

## APÉNDICE B: ESTILOS LOCALES

Este apéndice contiene descripciones de estilos propuestos por jueces y juezas BJCP de fuera de Estados Unidos, o por quienes elaboran cerveza en un país o región concretos, para estilos emergentes de importancia local que pueden contar o no con una popularidad más amplia. El BJCP ha revisado, editado y verificado las descripciones de estilo, que pueden ser utilizadas por cualquiera, no solo como una denominación en el área local (aunque quienes las juzguen fuera del área pueden no estar familiarizados/as con los mismos). Estos estilos locales son parte de la Guía de Estilos y no son Estilos Provisionales.

### Estilos argentinos

#### X1. Dorada Pampeana

*Ubicación sugerida para el estilo: categoría 18 (Pale American Ale)*

**Impresión general:** Con buena tomabilidad, accesible y orientada hacia la malta.

**Aroma:** Malta dulce de ligera a moderada. Es aceptable un aroma afrutado de bajo a moderado. Debe tener aroma a lúpulo de bajo a medio. Sin diacetilo.

**Apariencia:** Color de amarillo claro a dorado profundo. Claridad de translúcida a brillante. Espuma de baja a media con buena retención.

**Sabor:** Malta dulce suave al inicio. Caramelo típicamente ausente. Lúpulo de ligero a moderado (usualmente Cascade), pero no debería ser agresivo. Amargor de bajo a moderado, pero el balance está orientado hacia la malta. Final de semi seco a algo dulce. Sin diacetilo.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Carbonatación de media a alta. Suave, sin amargor áspero ni astringencia.

**Comentarios:** El balance es difícil de lograr.

**Historia:** En sus comienzos, quienes elaboraban cerveza casera en Argentina tenían muchas limitaciones: no había extractos, solo podían utilizar malta Pilsen, lúpulos Cascade y levadura seca, comúnmente Nottingham, Windsor o SafAle. Con estos ingredientes, desarrollaron una variante de la Blonde Ale, llamada Dorada Pampeana.

**Ingredientes característicos:** Usualmente solo malta pálida o Pils, aunque puede incluir bajas proporciones de malta caramelizada. Comúnmente lúpulos Cascade. Levadura estadounidense limpia, británica levemente afrutada o Kölsch, usualmente acondicionada en frío.

**Estadísticas vitales:**  
OG: 1.042 – 1.054  
IBU: 15 – 22  
SRM: 3 – 5  
FG: 1.009 – 1.013  
ABV: 4.3% – 5.5%

**Etiquetas:** sud-américa

#### X2. IPA Argenta

*Ubicación sugerida para el estilo: categoría 21 (IPA)*

**Impresión general:** Una ale pálida argentina decididamente amarga y lupulada, refrescante y moderadamente alcohólica. La clave del estilo está en la tomabilidad sin asperezas y un buen balance.

**Aroma:** Lúpulo intenso con carácter floral y cítrico, derivado de lúpulos argentinos. Muchas versiones tienen *dry hopping*, lo que le otorga un carácter herbáceo adicional, aunque no es requerido. Algo de malta dulce limpia y caramelo pueden ser percibidos, pero en una menor intensidad que las English IPA. Un carácter afrutado leve de los ésteres es aceptable, al igual que toques fenólicos producto de la fermentación del trigo, que nunca deben ser dominantes y solo deben agregar complejidad.

De todos modos, el carácter relativamente neutro de la fermentación es lo más usual. Puede notarse algo de alcohol en las versiones más fuertes. Sin DMS. El diacetilo es un defecto importante en esta cerveza ya que puede opacar el lúpulo, por lo que nunca debe estar presente.

**Apariencia:** Color de dorado medio a cobre rojizo medio; algunas versiones pueden tener un tinte anaranjado. Debe ser translúcida, aunque las versiones con *dry hopping* o que contienen trigo no malteado pueden tener una leve turbidez. Espuma de buena formación, persistente.

**Sabor:** Lúpulo de medio a alto, debería reflejar el carácter del lúpulo argentino, con matices prominentemente cítricos a pomelo/torronja rosada y cáscara de mandarina, que deben dominar. Puede tener también tonos florales como azahar, o también herbáceos o a resina, aunque es menos habitual y solo deben agregar complejidad. Amargor de medio a medio alto, apoyado por una maltosidad limpia que proporciona un balance adecuado. Sabor a malta de bajo a medio, limpio, aunque son aceptables bajos niveles acaramelados o especiados por el uso de trigo, sea o no malteado. Sin diacetilo. Un bajo carácter afrutado es opcional. El amargor debe permanecer en el retrogusto pero nunca debe ser áspero. Final de semi seco a seco y refrescante. Puede percibirse algún sabor a alcohol en las versiones más fuertes.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio, suave, sin astringencia derivada del lúpulo, aunque la carbonatación de moderada a moderadamente alta puede combinarse con el trigo para dar una sensación seca, aún en presencia del dulzor de la malta. Suave tibieza alcohólica en las versiones más fuertes (no en todas).

**Historia:** La versión argentina del histórico estilo inglés, desarrollada en el marco de una serie de encuentros de la Asociación Civil Somos Cerveceros en 2013, donde se fueron definiendo sus características distintivas. Se diferencia de la American IPA por el uso de trigo y lúpulos argentinos, que tienen características únicas de sabor y aroma. Se busca que las características cítricas del lúpulo argentino armonicen con el trigo, como sucede en la Witbier. Las bajas cantidades de trigo adicional pueden recordar el listado de granos de la Kölsch, donde también hay un carácter afrutado producto de la fermentación.

**Ingredientes característicos:** Malta pálida (bien modificada y apropiada para maceración por infusión simple) y una cantidad de trigo como complemento que no debe superar el 15%; el trigo puede ser malteado o sin maltear. En el caso de utilizar maltas Caramelo, deben ser limitadas y preferentemente utilizando trigo caramelizado. Los lúpulos argentinos como el Cascade, Mapuche y Nugget son los usuales, aunque puede tener Spalt, Victoria y Bullion para agregar complejidad. Levadura estadounidense con perfil limpio o levemente afrutado. El agua varía de blanda a moderadamente sulfatada.

**Comparación de estilos:** Menor cuerpo que la English IPA, y más seca que la American IPA.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.055 – 1.065  
IBU: 35 – 60 FG: 1.008 – 1.015  
SRM: 6 – 15 ABV: 5.0 – 6.5%

**Ejemplos comerciales:** Antares IPA Argenta, Kerze IPA Argenta

**Etiquetas:** sud-américa

## Estilos italianos

### X3. Italian Grape Ale

*Para muestras de fuera de Italia, consulte 29D Grape Ale*

**Impresión general:** Una ale italiana a veces refrescante, a veces más compleja, caracterizada por el uso de diferentes variedades de uvas.

**Aroma:** Las características aromáticas de la uva específica utilizada deben ser perceptibles, pero no deberían dominar a los otros aromas. El carácter a uva debería ser agradable y no debería tener defectos como la oxidación. El carácter a malta es usualmente discreto, y no debería exhibir un perfil rostizado y similar a una stout. Lúpulo de ausente a medio bajo, con carácter floral o terroso. Un bajo carácter “salvaje” descrito como establo, terroso o caprino puede estar presente en algunos ejemplos, pero no debería ser tan intenso como en una Lambic o Fruit Lambic. Sin diacetilo.

**Apariencia:** Color de dorado claro a cobrizo, pero algunos ejemplos pueden ser marrones. Un color rojizo o rubí usualmente se debe al uso de variedades de uva tinta. Espuma de blanca a rojiza, generalmente con retención media baja. La claridad generalmente es buena, pero algo de brumosisidad puede estar presente.

**Sabor:** Un carácter a uva de medio bajo a medio alto (a mosto de uva o similar al vino) debe estar presente, como en el aroma. Las variedades de uva pueden contribuir de forma diferente al perfil de sabor: en general, la fruta de carozo o tropical (durazno/melocotón, pera, albaricoque/damasco, piña) puede provenir de las uvas blancas, y las frutas rojas (p. ej.: cereza, frutilla/fresa) de las variedades de uva tinta. Un carácter afrutado adicional proveniente de la fermentación también es común. Pueden ser utilizadas maltas especiales de diferentes tipos, pero deberían ser de apoyo y balanceadas, no tan prominentes como para eclipsar la cerveza base. Un carácter fuerte rostizado o a chocolate es inapropiado. Notas ligeras a acidez, debido al uso de uva, son comunes y pueden ayudar a mejorar la tomabilidad, pero no deberían ser prominentes como en una Sour Ale, Lambic o similar. Un carácter a roble, junto a algunas notas a establo, terrosas o caprinas pueden estar presentes, pero no deberían ser predominantes. Amargor y sabor de lúpulo bajos. Sin diacetilo.

**Sensación en boca:** Carbonatación media alta que mejora la percepción de aroma. Cuerpo generalmente de ligero a medio. Algo de acidez puede contribuir a incrementar la percepción de sequedad. Una tibieza alcohólica puede estar presente en los ejemplos fuertes pero sin ser quemante o similar al solvente.

**Historia:** Elaborada inicialmente por Birrificio Montegioco y Birrificio Barley en 2006-2007, el estilo Italian Grape Ale (IGA) actualmente es producido por muchas cervecerías artesanales italianas. También se está volviendo popular en Estados Unidos y otros países vitivinícolas. Representa una comunión entre la cerveza y el vino, promovida por la gran disponibilidad local de diferentes variedades de uva en todo el país. Estas cervezas pueden ser una expresión del territorio, biodiversidad y creatividad de quienes las elaboran.

Normalmente presentada como una cerveza de especialidad dentro del rango de productos de una cervecería.

Las cervecerías llaman “Wild IGA” o “Sour IGA” a cualquier versión “salvaje” o ácida del estilo.

**Ingredientes característicos:** Malta base Pils en la mayoría de los casos, o maltas pálidas, con algo de maltas especiales (si hay alguna). El contenido de uva puede representar hasta un 40% de los fermentables totales. Uva o mosto de uva, a veces hervido extensamente antes de ser usado, que se puede utilizar en diferentes etapas: durante el hervor o más comúnmente durante la fermentación primaria o secundaria. La levadura puede mostrar un carácter neutro (lo más común) o un perfil afrutado o especiado (cepas inglesas y belgas). Puede ser utilizada también levadura de vino de forma simultánea a otras levaduras. Variedades de lúpulo del Viejo Mundo, principalmente alemanas o inglesas, son usados en bajas cantidades para no caracterizar excesivamente a la cerveza.

**Comparación de estilos:** Similar a una Fruit Beer pero evolucionó como un estilo independiente debido a la abundancia de variedades de uva en Italia.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.045 – 1.100  
IBU: 6 – 30 FG: 1.005 – 1.015  
SRM: 4 – 25 ABV: 4.5 – 12.0%

**Ejemplos comerciales:** Montegioco Open Mind, Birrificio Barley BB5-10, Birrificio del Forte Il Tralcio, Viess Beer al mosto di gewurtztraminer, CRAK IGA Cabernet, Birrificio Apuano Ninkasi, Luppolaio Mons Rubus

**Etiquetas:** cerveza-especialidad, fruta

## Estilos brasileños

### X4. Catharina Sour

*Ubicación sugerida para el estilo: categoría 29 (Fruit Beer)*

**Impresión general:** Una cerveza de trigo ácida y con fruta, refrescante, con un carácter vibrante a fruta y una acidez láctica limpia. El alcohol discreto, el cuerpo ligero, la carbonatación elevada y la carencia de amargor percibido, permiten que destaque la fruta fresca. La fruta es a menudo, pero no siempre, de naturaleza tropical.

**Aroma:** Carácter a fruta de medio a alto, inmediatamente perceptible y reconocible. Acidez láctica limpia, de baja a media y en apoyo a la fruta. Típicamente malta neutra, pero puede tener notas bajas granosas o a pan de apoyo. Perfil de fermentación limpio, sin carácter salvaje ni *funky*. Lúpulo ausente. Sin alcohol punzante. La adición de especias, hierbas y vegetales es opcional, y deberían apoyar a la fruta si están presentes.

**Apariencia:** Color a menudo bastante pálido, de pajizo a dorado. Espuma blanca de media a alta, con retención de aceptable a buena. La cerveza y la espuma pueden adquirir el color de la fruta. Claridad de bastante traslúcida a turbia. Efervescente.

**Sabor:** Domina la fruta fresca de media a alta, con una acidez láctica limpia de baja a media alta, de apoyo pero perceptible. La fruta debería tener un carácter fresco, no parecer cocida, como mermelada o artificial. La malta a menudo está ausente, pero si está presente puede tener una cualidad baja granosa o a pan que nunca compite con la fruta o la acidez. Amargor de lúpulo inferior al nivel del umbral sensorial. Final seco, con retrogusto afrutado, ácido y limpio. Lúpulo ausente. Sin notas acéticas, a diacetilo ni sabores *funky* de Brett. Especias, hierbas y vegetales son opcionales, en apoyo a la fruta.

**Sensación en boca:** Cuerpo de bajo a medio bajo. Carbonatación de media a alta. Sin tibieza alcohólica. Acidez de baja a medio alta, sin ser agresiva ni astringente.

**Comentarios:** Es mejor consumirla fresca. La acidez puede hacer que la cerveza parezca más seca y ligera de cuerpo que lo que podría sugerir la densidad final. Las cervezas Berliner Weisse con fruta deberían ser inscritas como 29A Fruit Beer.

**Historia:** Previamente existieron en Brasil ejemplos individuales bajo distintos nombres, pero el estilo se volvió popular bajo esta denominación después de que fuera definido formalmente en el año 2015, durante un taller entre personas que elaboraban cerveza artesanal y casera en el estado brasileño de Santa Catalina. Al presentar ingredientes locales que se adaptan bien al clima cálido, el estilo se ha extendido a otros estados dentro de Brasil y a otros lugares, siendo un estilo moderno muy popular en América del Sur, tanto en competencias de cervezas comerciales como de elaboración casera.

**Ingredientes característicos:** Malta Pilsner con malta de trigo o trigo sin maltear. Lo más común es una acidificación rápida en la olla de hervor con Lacto (*kettle souring*), seguida de una fermentación con levadura ale neutra. La fruta es añadida típicamente de forma tardía en la fermentación. Fruta fresca de temporada, a menudo tropical. Especies, hierbas y vegetales son opcionales, pero siempre deberían apoyar y realzar la presentación de la fruta.

**Comparación de estilos:** Como una Berliner Weisse más fuerte, pero con fruta fresca y sin Brett. Menos ácida que una Lambic o Gueuze, y sin carácter de Brett. Bajo la Guía de Estilos 2021, cervezas similares podrían ser inscritas en el estilo más amplio 28C Wild Specialty Beer.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.039 – 1.048  
IBU: 2 – 8 FG: 1.004 – 1.012  
SRM: 2 – 6 ABV: 4.0 – 5.5%

**Ejemplos comerciales:** Armada Daenerys, Blumenau Catharina Sour Pêssego, Istepô Goiabêra, Itajahy Catharina Araçá Sour, Liffey Coroa Real, UNIKA Tangerina Clemenules

**Etiquetas:** sud-américa, cerveza-especialidad, estilo-artesanal, ácida, fruta

## Estilos neozelandeses

### X5. New Zealand Pilsner

*Ubicación sugerida para el estilo: categoría 12 (Pale Commonwealth Beer)*

**Impresión general:** Una cerveza pálida, seca, de color dorado y de fermentación limpia, que presenta lúpulos característicos de Nueva Zelanda con carácter tropical, cítrico, afrutado o a pasto/césped. Cuerpo medio, sensación en boca suave, de paladar y final delicados, con una base de malta de neutra a similar al pan, que le da soporte a esta cerveza orientada al lúpulo, refrescante y de mucha tomabilidad.

**Aroma:** Lúpulo de medio a alto reflejando las variedades modernas del Nuevo Mundo, a menudo exhibiendo fruta tropical, cítricas (lima, pomelo/toronja blanca), grosella o melón tuna/dulce (*honeydew*, en inglés), con un ligero carácter a pimiento verde o a pasto/césped. Malta de media baja a media de apoyo, con una cualidad de neutra a similar al pan o galleta *cracker*. Muy bajo DMS es aceptable pero no obligatorio. Carácter de levadura neutro y limpio, opcionalmente con una cualidad sulfurosa muy ligera. El

carácter del lúpulo debería ser lo más prominente en el balance, pero algo de carácter de malta debe ser evidente.

**Apariencia:** Color de pajizo a dorado profundo, pero la mayoría de los ejemplos son amarillo dorado. Generalmente con claridad de bastante traslúcida a brillante; la turbidez es un defecto. Espuma blanca, cremosa y duradera.

**Sabor:** Amargor de medio a alto, limpio y sin asperezas, más prominente en el balance y perdurando hasta el retrogusto. Lúpulo de medio a alto con características similares al aroma (tropical, cítrico, grosella, melón, pasto/césped). Malta de media baja a media, a grano dulce, pan o galleta *cracker*. Perfil de fermentación limpio (los ésteres de fermentación son un defecto). Final de seco a prácticamente seco, limpio y suave, con un retrogusto amargo pero sin asperezas. La malta puede sugerir una impresión de dulzor, pero la cerveza no debería ser literalmente dulce. El final puede ser seco, pero no percibirse *crisp* o con picor carbónico. El balance siempre debería ser amargo, pero el sabor a malta debe ser perceptible.

**Sensación en boca:** Cuerpo de medio ligero a medio. Carbonatación de media a media alta. La suavidad es la impresión más prominente. Nunca astringente ni áspera.

**Comentarios:** Los aromas del lúpulo a menudo tienen una cualidad similar a muchos vinos Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda, con aromas a fruta tropical, pasto/césped, melón y lima. Frecuentemente elaborada en Nueva Zelanda como un estilo híbrido, utilizando levadura ale neutra a temperaturas frías. Es importante limitar el carácter sulfuroso en el producto final ya que este puede chocar con el lúpulo.

**Historia:** Definida en gran medida por la cerveza original creada por Emerson's Brewery a mediados de la década de 1990, la New Zealand Pilsner ha ampliado su carácter a medida que las variedades de lúpulos de Nueva Zelanda han aumentado en número y popularidad.

**Ingredientes característicos:** Lúpulo de variedades de Nueva Zelanda como Motueka, Riwaka y Nelson Sauvín, a menudo con Pacific Jade para amargor. Pueden ser utilizadas otras variedades del Nuevo Mundo provenientes de Australia o Estados Unidos, si poseen características similares. Maltas base pálidas o Pilsner, tal vez con un porcentaje pequeño de trigo malteado. Agua bastante baja en contenido mineral, típicamente con más cloruros que sulfatos. Levadura lager limpia o levadura ale muy neutra.

**Comparación de estilos:** Comparada con una German Pils, no es tan *crisp* ni seca en el final, con una presentación más suave, más maltosa y un cuerpo más pleno. Comparada con una Czech Premium Pale Lager, menos complejidad de malta y una fermentación más limpia. Similar en el balance a una Kölsch o British Golden Ale, pero con aroma más lupulado. Comparada con cualquiera de estos estilos alemanes, exhibe variedades de lúpulo de Nueva Zelanda con características tropicales, cítricas, afrutadas o a pasto/césped, a menudo con un carácter similar al vino blanco. No debería ser tan lupulada ni amarga en el balance como una IPA.

**Estadísticas vitales:** OG: 1.044 – 1.056  
IBU: 25 – 45 FG: 1.009 – 1.014  
SRM: 2 – 6 ABV: 4.5 – 5.8%

**Ejemplos comerciales:** Croucher New Zealand Pilsner, Emerson's Pilsner, Liberty Halo Pilsner, Panhead Port Road Pilsner, Sawmill Pilsner, Tuatara Mot Eureka

**Etiquetas:** intensidad-estándar, color-pálido, fermentación-baja, acondicionada-en-frío, pacífico, familia-pilsner, estilo-artesanal, amarga, lupulada